

Regards Croisés

Numéro 13

du 19 mai au 02 juin 2006

BRAVO LES BOUCHERS BRAVO LES CHARCUTIERS-TRAITEURS

Les entreprises artisanales de la boucherie-charcuterie-traiteur ont connu depuis deux décennies des fortunes diverses, les unes connaissant un développement significatif de leur activité, les autres une situation moins favorable compromettant définitivement leur transmission. Globalement cependant, le nombre d'actifs artisanaux a sensiblement diminué dans cette spécialité, en raison d'un changement notoire des comportements alimentaires et en fonction aussi d'une concurrence exacerbée du monde de la grande distribution.

S'il y avait un secteur d'activité qui aurait pu se laisser aller au découragement, c'est donc bien celui de la boucherie-charcuterie-traiteur, tant il a eu à surmonter des problèmes de marchés et de recrutement d'apprentis et de salariés.

“
**une attitude
positive, offensive et
innovante**
”

Au lieu de cela, c'est au contraire une attitude positive, offensive et innovante qui a été conduite. Sur la Région Bretagne par exemple, on peut dénombrer de multiples actions visant à valoriser l'origine et la qualité des produits proposés par les artisans.

Citons les principales :

► En 1987, c'est la mise en place des productions de veau Label rouge, élevé au lait entier, Bretanin, et de porc fermier de Bretagne.

► C'est dans les années 1990, en partenariat avec l'interprofession bovine bretonne, Interbovi, la marque de viande de bœuf sous cahier des charges vérifié « Artisans Bouchers Bretons ».

► C'est en 2006, le lancement des marques sous cahier des charges « Notre veau élevé dans nos campagnes » et « Notre cochon élevé sur paille » ; demain sera développé « Notre agneau » et « Notre volaille ».

► Aujourd'hui, dans la région Bretagne, ce sont plus de 400 artisans bouchers qui se sont engagés dans ces filières de « qualité produit » et ce positionnement n'est pas étranger, sans aucun doute, au renversement de tendances qui est en train de se produire dans ce

secteur d'activités.

Ainsi faut-il faire remarquer que sur la seule année 2005, une dizaine d'entreprises ont été reprises sur le territoire des Côtes d'Armor avec des jeunes repreneurs, ce qui permet d'avoir, sur le département, une moyenne d'âge des bouchers-charcutiers-traiteurs de 45 ans au lieu de 55 au niveau national.

Saluons par ailleurs l'initiative des bouchers charcutiers traiteurs des Côtes d'Armor visant à promouvoir l'apprentissage auprès des jeunes et des familles. Cette opération baptisée « Les bouchers-charcutiers et charcutiers-traiteurs recrutent 50 apprentis » a rencontré un écho extrêmement positif dans la presse y compris télévisuelle puisque TF1 lui a consacré un reportage mais aussi chez les professionnels qui ont accepté avec enthousiasme d'en être les acteurs et les promoteurs.

Comme quoi, même dans la difficulté, il faut toujours risquer l'espérance.

Pascal PELLAN
Secrétaire Général

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
des Côtes d'Armor (St Brieuc)
p.pellan@cm-saintbrieuc.fr



Regards Croisés

UNE CAMPAGNE PROMOTIONNELLE

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Côtes d'Armor Saint-Brieuc en collaboration avec les Syndicats de la Boucherie et de la Charcuterie des Côtes d'Armor, a lancé une opération auprès du grand public intitulée « les bouchers charcutiers et les Charcutiers-traiteurs des Côtes d'Armor recrutent 50 apprentis ». Objectif : informer les jeunes que ces métiers ont évolué et qu'un apprentissage dans ce secteur leur assure un emploi rémunéré à long terme.

Pour cela, les professionnels du secteur se mobilisent. Ils deviennent eux-mêmes les relais de cette information, par un kit de communication qui leur est adressé, comprenant :

- ▶ une affiche
- ▶ un support comprenant des fiches présentant les métiers
- ▶ des stickers à apposer sur les emballages remis aux clients.



Et la presse en parle...

Déjà plusieurs articles de presse et un flash info dans le Journal Télévisé de 13H de TF1 avec Jean-Pierre PERNAULT du mardi 3 mai 2006 : une opération notifiée comme originale et utile.

Le reportage de tf1 est disponible sur le site www.artisans-22.com, dans la bande défilante de l'actualité.

Pour plus d'infos : Tel : 02 96 76 50 00
 Kristenn BOTREL : k.botrel@cm-saintbrieuc.fr
 Françoise LOBERT : f.lobert@cm-saintbrieuc.fr

INTERVIEWS FLASH : Que pensez-vous de cette campagne ?

Jean SERANDOUR

*Président du Syndicat de la Boucherie des Côtes d'Armor
 Président du CGAD des Côtes d'Armor*

« Nous, ce que nous voulons, c'est que des apprentis prennent la relève dans quelques temps. Le métier de boucher n'est plus ce qu'il était : les horaires, la manutention, l'hygiène du métier, sont des éléments qui ont beaucoup changé. On ne fait d'ailleurs plus que de la boucherie ; il y a aussi le contact avec la clientèle, la préparation de la vitrine le matin. Pour les apprentis, c'est un travail rémunéré, dans un secteur où ils sont sûrs de trouver du travail. En se perfectionnant avec un BP (Brevet Professionnel) et un BM (Brevet de Maîtrise), ils sont alors chefs d'entreprise, et ont la gestion de leur propre boutique ! ».

Loïc GAUTIER

Président du Syndicat des charcutiers traiteurs des Côtes d'Armor

« Cette opération va dans le sens des actions que nous menons avec notre confédération nationale : l'objectif est d'aller à la rencontre des jeunes qui méconnaissent notre métier. C'est finalement pour nous le critère le plus défavorisant. Donc, plus on parlera de la profession, de ce métier enrichissant dans lequel on peut s'épanouir, mieux ce sera. Dans 10 ans, nous manquerons de repreneurs, et il est important de noter que le commerce de proximité reste un lien social non négligeable, et qu'il permet la survie de petit bourg. Faisons passer le message. »

LE SECTEUR EN CHIFFRES :

Répartition par Pays

Centre Bretagne	6,7%
Centre Ouest Bretagne	4,5%
Guingamp	14,6%
Saint-Brieuc	47,2%
Trégor Goelo	27%

Au 1er mai 2006 : 178 bouchers-charcutiers et charcutiers-traiteurs en Côtes d'Armor (Secteur de Saint-Brieuc)

Répartition par secteur

bouchers et bouchers-charcutiers	78,6%
charcutiers	21,4%

Les tranches d'âge :

- 36 ans	3,37%
30-39 ans	26,4%
40-49 ans	35,4%
50-59 ans	29,2%
60 ans et +	5,63%

Ancienneté des entreprises :

1 entreprise sur 4 s'est immatriculée avant 1990
 1 entreprise sur 3 s'est immatriculée entre 1990 et 2000
 2 entreprises sur 5 se sont immatriculées depuis 2000

Globalement, nous assistons à un rajeunissement d'une profession longtemps identifiée comme significativement âgée, puisque 35 % des professionnels ont 50 ans et plus alors que toutes professions artisanales confondues, le chiffre est aujourd'hui de 37%. Et par ailleurs, 2 entreprises sur 5 ont moins de 6 ans d'activité.

Retrouvez Regards Croisés sur
www.artisans-22.com

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : JEAN-CLAUDE MOY
 RESPONSABLE RÉDACTION : PASCAL PELLAN