

Compte rendu de la visite de la Boucherie du Parc – Jeudi 27 Avril 2017

Cette boucherie a été achetée il y a 5 ans par Grégory Eymans qui a présenté son parcours : Après divers petits boulots, il décide de suivre, en apprentissage, un CAP boucherie qu'il obtient en 2002. Puis, il part en région parisienne pour continuer sur un BP. Ensuite, il enchaînera de nombreuses missions intérimaires comme boucher avant de prendre un poste de chef au sein d'une boucherie de St Médard. Enfin, il rencontre Marine, qui devient sa compagne et ensemble ils ont l'envie d'acheter une boucherie.

Au départ, Marine est uniquement employée polyvalente car elle n'a jamais travaillé dans ce secteur. Diplômée d'un baccalauréat STG, elle a d'abord fait une saison d'été comme caissière au Leclerc de St Médard, puis 1 an au rayon textile. Sa rencontre avec Grégory Eymans va lui donner l'envie de travailler avec lui en boucherie. Quand, il achète la boucherie, elle ne s'occupe que de la caisse et du ménage. Petit à petit, elle observe son compagnon et l'apprenti et souhaite évoluer, d'abord par le service traiteur, puis par le désossage (activité des plus difficiles dans ce métier). Passionnée par ce métier, elle se lance dans la préparation du CAP qu'elle obtient en 2016 en candidate libre. Aujourd'hui âgée de 24 ans, elle gère le magasin, fait la comptabilité, et toutes les tâches d'une bouchère.

Pour travailler dans ce secteur porteur d'emploi, il faut à minima un CAP ou un CQP qui se passe en 10 mois avec l'ESCAM à Bordeaux. Ensuite Grégory et Marine conseillent de s'expérimenter dans différentes boucheries en passant par l'intérim (notamment pour savoir ce que l'on voudra faire et ne pas faire si un jour on se met à son compte). La grille salariale de la branche est un peu plus élevée que le SMIG, avec un CQP le salaire de base est de 1660€ brut par mois et 1792€ brut par mois pour un CAP. Pour être un-e professionnel-le réellement compétent-e et envisager de se mettre à son compte il faut environ 10 ans d'expérience. La formation continue est essentielle dans ce métier car les techniques, les produits, les règles d'hygiène...évoluent en permanence.

Les horaires de travail sont entre 6 et 7 h le matin jusqu'à 12h30, puis reprise vers 16h jusqu'à 19h30 du mardi au samedi pour leur boucherie traditionnelle, en grande surface c'est différent on peut travailler du lundi au dimanche avec des horaires variables.

Leur journée type : préparation des viandes, de l'étalage, mise en place, ouverture à la clientèle avec préparation et vente. A midi, fermeture du magasin, nettoyage (vaisselle, couteaux...). Après-midi, réouverture à la clientèle, préparation et vente, puis rangement, remise en chambre froide, nettoyage intégral de tout l'étalage et préparation bouchère crue. Ils créent régulièrement de nouvelles recettes.

Marine et Grégory sont favorables à l'accueil de stagiaires et notamment des femmes car ils œuvrent beaucoup pour la féminisation du métier. Ils ont actuellement un apprenti et une personne en formation CQP qui vient faire les stages chez eux.

D'ailleurs, ils nous informent que cette année durant Exp'hotel, le salon de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche, du 19 au 21 novembre 2017 au parc des expositions de Bordeaux, se déroulera pour la 1^{ère} fois à Bordeaux un concours féminin de boucherie. Pendant la Foire de Bordeaux du 20 au 29 juin 2017, il y aura un stand représentant la boucherie artisanale avec la présence de la 1^{ère} femme d'Aquitaine à avoir obtenu le CAP boucherie. Plusieurs événements vont rythmer le stand avec par exemple le lundi le concours des CQP, le mercredi celui des BP et le samedi la présence des Tripiers (métier devenu rare et extrêmement porteur et recherché).

Au mois de Mai 2017, comme régulièrement, Marine et Grégory proposent 24h chez mon boucher (date et info sur leur facebook boucherie du parc).

Chez Marine et Greg 14 place du Parc 33370 Artigues près Bordeaux – 05.56.40.53.26 – chezmarineetgreg@gmail.com