

Artisanat. « La boucherie un vieux métier d'avenir »

Frédérique Le Gall

Les crises successives ont conforté la boucherie artisanale. C'est ce qu'affirme Jean-François Guihard, président de la Fédération bretonne des artisans bouchers qui représente près de 400 points de vente.

Jean-François Guihard, président de la fédération des artisans bouchers bretons en compagnie de Michel Boulaire, directeur de l'entreprise Jean Floc'h de Locminé (56). 180 bouchers-charcutiers ont visité hier l'abattoir et les installations de leur partenaire morbihannais.



Photo F.L.G.

> **Après le rapport alarmiste de l'organisation mondiale de la santé sur la viande cancérigène, craignez-vous des retombées sur la consommation ?**

Il n'y a rien de nouveau dans ce qui vient de nous être annoncé avec fracas. Il est bien connu que tout excès n'est pas bon. La grande majorité des enquêtes dont il est fait état dans ce rapport a été réalisée aux États-Unis. C'est un pays où les viandes sont hormonées et où les gens sont bien plus gros mangeurs que nous. Le mode de cuisson aussi est différent. Ce sont les rois du barbecue. Je préconise la modération. Un steak et un verre de vin c'est bien, un kilo de steak et un litre de vin c'est trop !

> **La Bretagne compte 780 artisans bouchers-charcutiers ? Comment se porte cette profession ?**

À part évidemment quelques exceptions, les artisans bouchers se portent plutôt bien. Toutes les crises, comme celle de la vache folle ou de la viande de cheval dans les lasagnes, ont incité le consommateur à se rapprocher de

son artisan et à privilégier la qualité. Nous avons la traçabilité du produit. Nous pouvons dire comment l'animal a été élevé. Les bouchers ne cachent rien. Nous vendons au juste prix et nous ne sommes pas plus chers que les autres circuits travaillant les mêmes produits. On voit aujourd'hui quelques créations et des entreprises qui grossissent en ouvrant de nouveaux points de vente. En moyenne, une boucherie bretonne emploie trois salariés. Nous avons la chance de vivre dans une région touristique attractive. Les nouveaux modes de vacances ont profité à notre profession.

La relève est-elle assurée ?

Notre fédération travaille sur la transmission de nos entreprises. La relève est là mais il reste le problème du financement. Les banques sont très frileuses. Nos outils ont un coût. La valeur d'une boucherie moyenne qui fait vivre un couple, un salarié et un apprenti coûte entre 120.000 et 160.000 euros. Sinon, nous continuons de former et d'insérer des jeunes : cette rentrée 2016 affiche complet dans nos CFA

(centre de formation des apprentis). Nous avons aussi des adultes en formation ou en reconversion. La boucherie artisanale attire de nouveau. C'est en partie due au fait que les parents ont changé de vision. 4.500 postes sont à pourvoir chaque année en France. Pour la Bretagne, il faut compter entre 50 et 100. 80 % des jeunes formés ont un emploi dans les six mois. Certaines entreprises ayant plusieurs points de vente, on a besoin aussi de managers. Avec l'Issfel (Institut supérieur de formation) de Saint-Pol-de-Léon (29), on va ouvrir en 2016 une licence professionnelle Commerce option boucherie. La boucherie est un vieux métier d'avenir.

> **Que pensez-vous de la crise du porc ?**

Tout le monde doit gagner sa vie. Les producteurs se trompent de cible quand ils attaquent les industriels. Ce sont la grande distribution et les centrales d'achat qui font la pluie et le beau temps. Elles ne travaillent que de promotions. Elles augmenteraient de 10 à 20 centimes leurs tarifs du kilo, elles sauveraient notre production.