FEMMES, « OSEZ LE METIER DE ... »
BOUCHÈRE

Regards, témoignages et présentation de métiers fortement sexués

Entretien avec Monique, bouchère dans le 1er arrondissement de Marseille

Au début j'ai aidé mon mari qui avait repris la gérance de son père. Mon rôle dans la boucherie se limitait à la tenue de la caisse, à la gestion administrative.
Mais je regardais beaucoup mon mari travailler, mon apprentissage s'est effectué « sur le tas » et j'ai également suivi de nombreux stages. Depuis 1998, la législation impose une qualification pour tenir une boucherie. En cas de problème avec le conjoint, ou de départ à la retraite, la femme collaboratrice ne peut pas récupérer l'outil de travail, il est donc impératif de se qualifier.
En apprenant et en me qualifiant dans ce métier, cela m'a permis d'accéder à une certaine indépendance.
J'ai souhaité être une des premières femmes à obtenir le CAP de boucher dans le département.
« Le syndicat des bouchers de Marseille » a constitué un groupe et nous avons été 11 femmes à obtenir le CAP par la Validation des Acquis et de l'Expérience (V.A.E.).

Monique

la cité des Métiers de Marseille et de Provence Alpes Côte d'Azur
CIDFF Centre d'information sur les droits des femmes et des familles Bouches-du-Rhône / Phocéen
ORM Observatoire Régional des Métiers
Fonds social européen
Région PACA
VILLE DE MARSEILLE www.marseille.fr

Les Femmes ont-elles leur place dans ce métier ?

Bien sûr qu'elles ont leur place ! Notamment sur des points essentiels dans une boucherie : l'hygiène rigoureuse ; la décoration des pièces et les conseils aux clients.

L'homme boucher fait quelquefois peur aux clients, l'association boucher / tueur reste encore dans les esprits.

S'il y avait plus de bouchers femmes, on gagnerait plus de clientes. Je pense aussi que les femmes sont plus rigoureuses sur l'hygiène, la propreté.

Ce métier peut convenir à toute fille ayant le sens relationnel, aimant la vente.

Le conseil culinaire est également très important. Aujourd'hui, peu de personnes savent cuire un bifteck ! Il faut leur expliquer, leur proposer des recettes simples et rapides pour accommoder des pièces.

Je suis certainement plus attentive que mon mari à des « petits plus », des petits services. Je me souviens des goûts des clients et très souvent ils préfèrent être servis par moi.

Qu'aimez-vous particulièrement dans ce métier ?

J'aime le contact avec la clientèle, les conversations variées, tout l'aspect relationnel de ce métier.

Connaître son client et être à son écoute. Vendre de la viande et pérenniser la clientèle. Le tout n'étant pas de vendre mais de proposer à sa clientèle qualité et régularité du produit. J'aime le produit, j'aime la viande. J'aime la manger et la travailler et c'est un énorme atout pour bien apprendre.

Ce métier n'est pas statique : suivre des stages nous permet de continuer d'évoluer. On peut toujours créer : la semaine dernière nous avons fait des saucisses de volaille à la cerise !

La motivation pour le métier et l'encadrement de l'apprentissage sont les clés de la réussite

Quels sont les atouts et les difficultés d'être une femme dans ce métier ?

Les bouchers hommes (et notamment les maris) sont un peu « possessifs » avec leur métier. Ils ne veulent pas ou très peu partager ce domaine avec les femmes.

J'ai la chance d'avoir un mari autodidacte et passionné. C'est lui qui m'a transmis le métier.

Il y a quelques années, certaines femmes n'appréciaient pas que je les serve, prétextant que c'est un métier d'homme. Mais cette génération tend à disparaître, le regard des clients change.

Certaines pièces de viande sont lourdes et cela peut être un inconvénient pour les femmes. Mais avec de l'entraînement, on y arrive. Les bouchers hommes ne sont pas tous costauds !

Une jeune fille vient d'obtenir le prix de meilleur ouvrier de France, donc le poids n'a pas été un handicap pour elle !

Quel message adresser aux femmes ?

Exercer ce métier pour une femme est à la fois **de l'ordre du défi et c'est très valorisant !** Certains bouchers hommes, des « machos », pensent que les femmes sont « tout juste bonnes à tenir la caisse ».

Ce n'est pas vrai, c'est un défi qu'il faut relever. Je participe à des concours et je suis arrivée 3ème à celui de Bourg en Bresse. Si on veut, on y arrive !

Si vous aimez la viande, lancez-vous ! N'ayez pas peur !

C'est un métier propre. Il est très valorisant. La fidélité des clients est primordiale. Quelle fierté d'être félicitée par ses clients et d'entendre que je suis un très bon « boucher ».

La viande est un produit noble, la boucherie c'est un métier noble !

L'AVIS DE JACQUES, SON EMPLOYEUR

Quels sont selon vous les enjeux de la mixité ?

Les générations actuelles sont mixtes depuis la maternelle. Cela me semble logique que l'on trouve de la mixité dans le cadre du travail. Pour un garçon, comme pour une fille, travailler dans la boucherie, c'est juste une question de volonté ! Moi j'ai complètement confiance dans mon employée. Elle découpe, elle désosse, et elle s'occupe du client. Je me repose complètement sur elle, je peux m'absenter sans aucun souci.

Quels avantages et inconvénients voyez-vous à ce que ce soit une femme qui tienne ce poste ?

En termes d'inconvénients, je ne vois que les problèmes liés au poids. C'est un métier physique, même s'il l'est moins depuis que le boucher n'est plus abatteur. A l'époque, il dépeçait les quartiers entiers. Aujourd'hui, on réceptionne les bêtes en demi carcasses, voire en quart de carcasses.

Une fois la carcasse dépecée, on travaille sur des pièces de 12 kilos. Cela reste encore physique mais tout à fait réalisable par une femme.

Sinon je ne vois que des avantages, notamment du point de vue du service.

Pour moi, bien servir, c'est savoir découper la viande. Mais c'est également bien conseiller.

Alors, une femme qui sert bien va donner des conseils culinaires à ses clientes et ces dernières échangeront plus volontiers avec une « femme boucher ».

Pour réussir dans ce métier, il faut surtout de la motivation. Quelquefois, quand on travaille avec des hommes, il faut tenir sa place, ne pas se laisser marcher sur les pieds. Mais quand on est bon dans son métier, on n'a pas longtemps à se faire du souci !

Les filles ont vraiment leur place ! Pour preuve, le prix du meilleur apprenti de France a été décerné à des filles deux années de suite !!

Avez-vous mis en place des actions pour favoriser la mixité ?

Quand je cherche des apprentis, je précise bien que je souhaiterais avoir des filles. Mais il n'y a quasiment pas de candidatures féminines. J'ai même embauché une commise qui n'avait aucune expérience (elle avait fait les beaux arts), mais qui était très motivée. Au départ je devais l'embaucher pour 3 mois et elle est restée 2 ans.

UN PEU D'HISTOIRE

Jusqu'en 1948/49, le métier de boucher était reconnu comme un métier de force. En effet, les bouchers étaient également les abatteurs. Depuis la fin de la guerre, les abattoirs publics sont devenus obligatoires, le métier évolue vers le secteur des produits finis et se rapproche de la gastronomie.

Le travail se concentre de plus en plus sur la présentation, le conseil en recettes, vers la charcuterie et le traiteur. La montée en charge de cette dernière spécialisation, s'explique notamment par les changements de pratiques culinaires. Les préparations longues qui privilégient les parties avant du bœuf, se raréfient. Les consommateurs préfèrent les parties arrière (pièces à griller). Le traiteur permet donc de valoriser ces parties avant, en proposant aux consommateurs des plats préparés (lasagnes, alouettes sans tête…).

LA FÉMINISATION DU MÉTIER

Actuellement au niveau national, 73 % des femmes recensées travaillent avec leurs époux. Seulement 6 % sont recensées travaillant en tant que « boucher ».

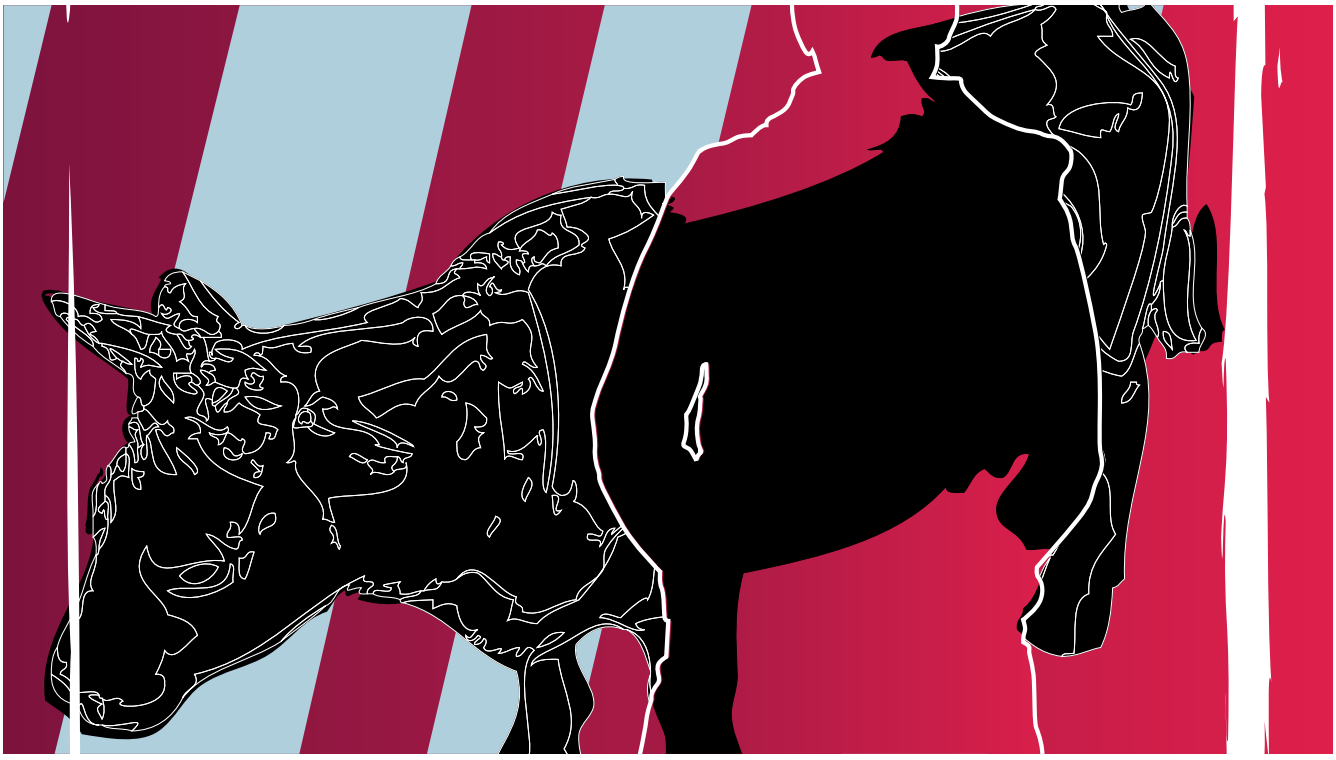
En 2005, 11 femmes ont obtenu le CAP de boucher par le biais de la V.A.E. (Validation des Acquis de l'Expérience)

Le départ à la retraite de la génération « baby boom » a participé au phénomène de l'accès des femmes au diplôme de boucher.

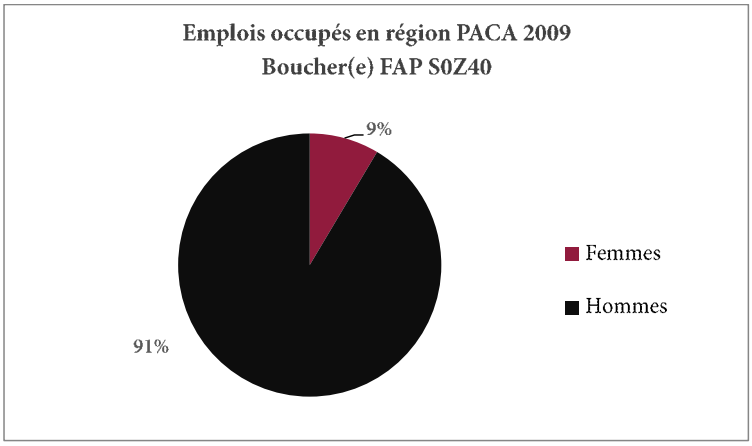
En effet, ces dernières souvent plus jeunes que leurs conjoints, doivent s'organiser pour reprendre l'affaire au départ à la retraite de leur mari.

Il existe un **réseau de femmes : « Qualifemmes »** géré au niveau départemental, qui a beaucoup travaillé pour faire obtenir aux femmes un statut.

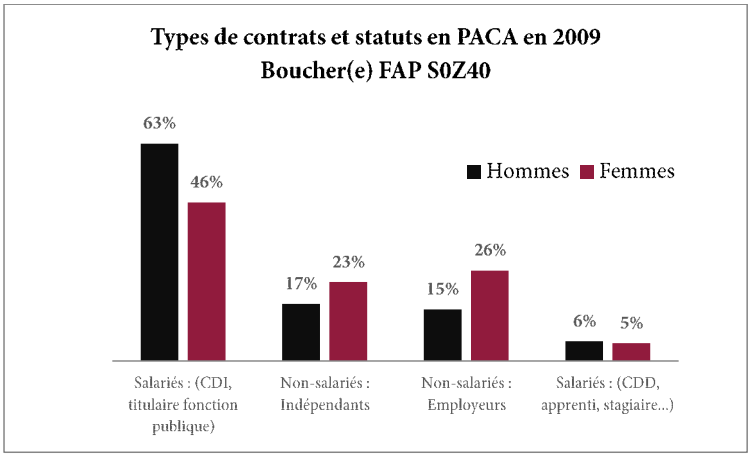
Aujourd'hui 70 % des femmes ont un statut. 30 % sont salariées et les autres sont conjointes collaboratrices.



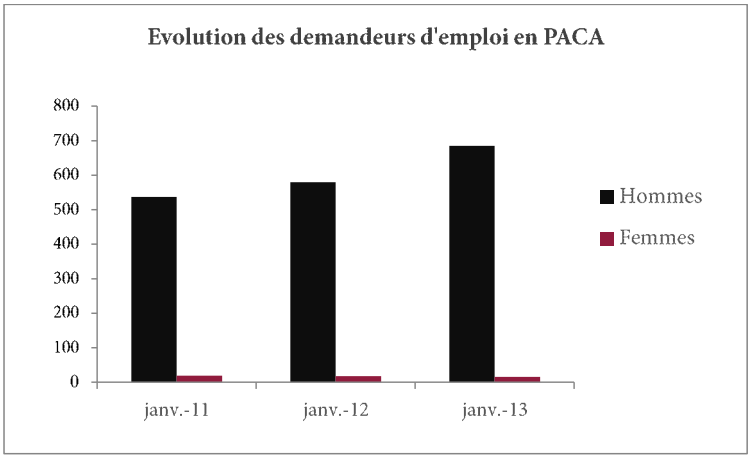
DONNÉES CHIFFRÉES



Source : Insee - RP 2009 exploitation principale - Traitement ORM.



Source : Insee - DADS 2011-2012-2013 - Traitement ORM.



Source : Pole Emploi-Direccte-DEFM ABC, données brutes à fin mars 2011-2012-2013 - Traitement ORM.

Cette fiche a été réalisée par le CIDFF Phocéen et la Cité des Métiers de Marseille PACA avec le concours de l'ORM et le soutien du FSE, de la Région PACA et de la ville de Marseille.

Avertissement important
En application du code de la propriété intellectuelle : Il est **interdit de reproduire intégralement ou partiellement ce document,** sur quelque support que ce soit (papier, magnétique, informatique ou autre) sans l'autorisation préalable écrite de la Cité des Métiers de Marseille Provence Alpes Côte d'Azur et du CIDFF Phocéen. Cette fiche ne peut faire l'objet d'aucune diffusion, ni d'aucun commerce, sans l'autorisation préalable écrite de la Cité des Métiers de Marseille Provence Alpes Côte d'Azur et du CIDFF Phocéen.