

LA BOUCHERIE FRANÇAISE



N° 856

MAI 2021

ARTISAN & BOUCHER

UN SAVOIR-FAIRE
en héritage



Notre Métier a de belles années devant lui

Depuis un peu plus d'un an, nous faisons collectivement face à une crise sanitaire mondiale qui a bouleversé nos vies. Si le vaccin laisse entrevoir une porte de sortie, le Covid-19 affectera durablement notre économie, nos interactions sociales et nos modes de fonctionnement.

Je l'ai mentionné à plusieurs reprises dans les précédents éditoriaux (et permettez-moi d'insister dessus car nous sommes particulièrement lus dans les ministères, à l'Assemblée et au Sénat) : nous, artisans bouchers-charcutiers, avons répondu présent tout au long de la pandémie.

Nous avons su nous adapter, innover, recourir aux plans B, faire marcher le système D, pour faire tourner nos entreprises, garantir la sécurité de nos salariés, apprentis et clients, tout en jouant notre partition de la manière la plus juste dans le grand vacarme du Covid.

Nous avons nous aussi été touchés, parfois durement, par la maladie. Mais nous avons tenu et contribué à faire tenir la chaîne alimentaire dans la mêlée contre la pandémie.

À titre personnel, j'ai vécu cette crise sous deux angles. Sur le plan professionnel, depuis mon entreprise dans le Morbihan, où comme vous, j'ai dû « faire avec », gérer les impondérables... Bref, le quotidien d'un chef d'entreprise !

Cette crise, je l'ai également vécue à travers ma fonction de président de notre Confédération et les responsabilités qu'elle engendre. Avec le recul, nous avons su faire face même si rien n'est gagné d'avance.

Nous nous sommes mobilisés pendant de long mois, en comptant sur le travail remarquable de nos présidents départementaux, secrétaires, administrateurs, du bureau confédéral, sans oublier nos collaborateurs.

Mobilisés pour vous tenir informés de la situation au jour le jour, pour élaborer des protocoles sanitaires adaptés à nos entreprises de proximité et à leur mise en œuvre.

Il a fallu également batailler pour maintenir les marchés ouverts ce qui n'a pas été une mince affaire face aux rigidités de l'État qui n'avait d'yeux que pour la Grande distribution alors qu'on sait aujourd'hui que le risque de contamination est très peu élevé en extérieur.

Enfin, il a bien sûr fallu convaincre nos élus politiques et parfois même les interpeller avec vigueur, notamment dans la presse et les médias.

Résultat des courses : les Français ne s'y sont pas trompés et la crise sanitaire n'a fait qu'accélérer une tendance de fond, palpable depuis déjà quelques années.

Notre Métier a traversé de nombreuses crises – et il en verra d'autres –, mais il tient toujours debout contre vents et marées. Je suis convaincu qu'il ressortira plus fort de cette crise sanitaire. C'est grâce à vous, à votre

travail, à votre engagement, à votre savoir-faire, à votre choix dans vos approvisionnements, au respect que vous portez à vos clients et à vos équipes que notre Métier se porte bien.

C'est grâce aussi au travail réalisé collectivement par notre organisation professionnelle dans la droite ligne du projet que nous avons porté depuis l'élection du bureau confédéral que j'ai l'honneur de présider depuis 2017.

En quatre ans, beaucoup de travail a été réalisé.

Des bases solides ont été posées tout au long de ces dernières années. Elles ont été d'une grande utilité durant la crise sanitaire.

Déploiement d'une communication nationale et en régions, à travers de nouveaux concours (la vitrine médiatique de notre métier), de campagnes de communication (Victor à l'Unesco, le Carnaval des Artisans Bouchers...) sans oublier celle de notre interprofession, Interbev, à travers l'opération « Aimez la viande mangez-en mieux / Naturellement Flexitariens » : tout cela a concouru à valoriser notre Métier auprès des consommateurs.

Le travail d'une confédération c'est bien entendu de communiquer mais aussi de défendre ses adhérents en « allant au charbon ». À un moment où certains collègues étaient visés par des extrémistes végans, notre Confédération est montée au créneau pour défendre le Métier, ses valeurs, ses hommes et ses femmes, en faisant condamner les voyous et en remportant la bataille de l'opinion. La bataille a été intense, dans la presse, dans les ministères et les tribunaux mais nous avons tenu bon car vous défendre est ni plus ni moins notre devoir.

Il a aussi fallu ferrailler pour la défense de notre savoir-faire face à l'usurpation des enseignes de la grande distribution qui accaparaient depuis de trop longues années le terme « artisan ». Des enseignes que nous avons fait plier et condamner.

Au cours de ces quatre années, nous avons mené des travaux de fond notamment à l'ENSMV avec le recrutement d'une nouvelle direction. Le bureau confédéral a également fait le choix d'investir dans un grand programme de modernisation et de mise en valeur de notre Ecole Nationale pour en faire un Campus d'excellence des métiers de la viande résolument tourné vers l'avenir.

Ces investissements matériels et humains sont complétés par le développement de l'offre de formation, mieux adaptée à la demande des entreprises.

Une restructuration de notre École qui va de pair avec celle des services de notre Confédération (nouvelle direction générale, recrutements dans différents services...).

En parallèle, nous avons travaillé sur de nombreuses thématiques, au développement de partenariats, à l'amélioration des garanties sociales, au rapprochement des branches professionnelles, ou encore à la création d'un opérateur de compétences dédié à nos entreprises de proximité, l'OPCO EP... entre autres !

Il convient désormais de regarder devant en nous posant la question : « et demain ? ».

Demain, je compte continuer à défendre, à vos côtés et avec la même conviction, la Boucherie-Charcuterie Artisanale et ses fondamentaux. Nous devons nous projeter à court mais également à plus long terme, en nous demandant quel métier, quelles entreprises, quelle alimentation nous voulons dans dix, vingt ou trente ans. La Boucherie c'est un savoir-faire en héritage, alors quel héritage voulons-nous léguer à nos jeunes ? C'est une question à laquelle nous devons réfléchir collectivement, pourquoi pas à l'occasion des 1ères Assises de la Boucherie Artisanale les 7 et 8 novembre 2021 à Clermont-Ferrand en présence de plusieurs centaines de confrères (vous êtes d'ailleurs les bienvenus).

Ce grand rendez-vous de la profession sera couplé d'un tout nouveau concours de boucherie, la première Coupe d'Europe, et accueillera plusieurs équipes étrangères, car je suis persuadé que nous devons encore plus nous ouvrir sur ce qui se fait ailleurs. Nous avons beaucoup à apprendre.

Les prochains mois et les prochaines années s'annoncent intenses, cela démontre la vitalité de notre Métier et de son organisation professionnelle.

Une organisation professionnelle qui peut compter sur un précieux travail d'équipe et de transmission entre nos élus d'expérience et une nouvelle génération d'artisans bouchers qui veut s'investir en apportant sa vision, ses idées, tout en préservant le patrimoine hérité de ses anciens.

De très belles choses ont été réalisées, notre Métier évolue dans le bon sens et vous êtes nombreux à nous en faire part.

Nous avons toutes les cartes en main pour réussir, alors à nous de jouer !

Jean-François Guihard