

### SOMMAIRE

L'ARDATmv s'est  
rendue au Conseil  
National Handicap

Page 1

L'Observatoire  
Technologique, une mine  
d'informations pour la  
profession

Pages 2-3

Le Club de l'Innovation,  
un lieu d'échanges et de  
nouveauités pour les  
professionnels

Page 4

## L'ARDATmv s'est rendue au Conseil National Handicap

### CONSEIL NATIONAL HANDICAP



Association d'intérêt général, le **conseil national handicap** s'est donné pour objectifs de :

- ✎ **repérer et promouvoir les expériences** réussies – notamment éducatives, sociales, culturelles - visant à « désingulariser » les personnes concernées par le handicap. A cet effet, entretenir et développer les relations avec tous les acteurs agissant dans le domaine du handicap (associations, élus et pouvoirs publics, entreprises) ;
- ✎ **faciliter l'accès** des personnes handicapées à la vie scolaire, sociale et professionnelle afin que soient mieux respectés leurs droits et leur dignité ;

- ✎ changer **le regard et le comportement** de chacun vis-à-vis des personnes en situation de handicap.

L'ARDATmv a ainsi pu intervenir à une réunion organisée par le Conseil National Handicap et intitulée « **la mise en accessibilité des commerces et des professions libérales : la loi crée un véritable parcours du combattant avant même l'exécution des travaux !** » le jeudi 30 janvier 2014. Lors de cette réunion, les difficultés rencontrées en boucherie artisanale face aux règles strictes d'accessibilité ont été rappelées. L'ARDATmv compte développer cette thématique cette année, afin d'aider les professionnels à se mettre en règle pour le 1<sup>er</sup> janvier 2015.



Toute l'équipe du pôle d'innovation de la boucherie, l'ARDATmv, vous souhaite une **excellente année 2014 !**



Que cette nouvelle année soit à l'origine de nombreuses et fructueuses collaborations !

# L'Observatoire Technologique, une mine d'informations pour la profession

En septembre 2013, une partie des enseignements tirés de l'Observatoire Technologique vous était présenté afin de mieux cerner les pratiques de la profession de boucher artisan sur les thématiques-clés de ce secteur à savoir l'hygiène et la sécurité du travail. Or, cette première présentation des résultats n'a fait qu'effleurer le potentiel des données recueillies dans l'Observatoire Technologique.

## Introduction

Pour rappel, débuté en 2009 et relancé en 2012, le projet part d'un simple constat : peu de données quantifiées existent sur les pratiques du secteur de la boucherie artisanale. Pourtant, ces chiffres sur les équipements, l'hygiène ou bien encore l'innovation sont indispensables afin de disposer d'éléments concrets permettant d'identifier les pratiques professionnelles de ce secteur.

L'Observatoire Technologique permet donc de disposer d'une meilleure connaissance des entreprises de boucherie. Par la suite, sur la base des résultats de cette étude, des argumentaires et des expertises techniques peuvent être construits à l'attention des pouvoirs publics. Le questionnaire est composé de 98 questions réparties en **8 thèmes** :

1. Connaissance de l'entreprise et de son marché,
2. Hygiène, traçabilité, sécurité alimentaire,
3. Prévention des risques professionnels (santé, sécurité),
4. Environnement (gestion des déchets, maîtrise de l'énergie,...),
5. Innovation dans les produits et l'organisation,
6. Commercial et marketing,
7. Gestion des ressources humaines et ressource-ment,
8. Matériels.

## Activités des entreprises

Toutes les entreprises interrogées pratiquent une activité de boucherie. Par contre, seulement 69% des entreprises déclarent pratiquer une activité de fabrication de charcuterie alors qu'ils étaient 82% lors du questionnaire précédent. 69% des entreprises font de la vente de boucherie charcuterie alors qu'ils n'étaient que 59% en 2009. On remarque une diversification des activités notamment en ce qui concerne la rôtisserie, activité complémentaire à la boucherie et l'épicerie. Par contre, on peut observer un recul des entreprises fabriquant des plats préparés. Une des explications serait peut-être

une réglementation plus stricte sur les plats cuisinés, en particulier ceux destinés à la restauration collective.

## Ressources humaines

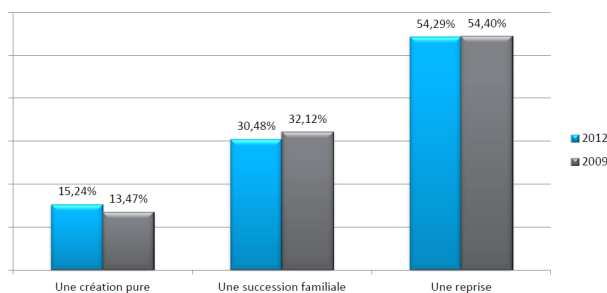
Seulement 5% des chefs d'entreprise ayant répondu à l'étude travaillent seuls. Les apprentis sont présents dans plus d'une entreprise sur deux qui a répondu au questionnaire. D'ailleurs, d'après l'étude, près de quatre entreprises sur cinq ont soit régulièrement soit occasionnellement formé un **apprenti** dans leur entreprise, preuve que l'apprentissage et la formation de jeunes au sein des entreprises de boucherie artisanale ont de beaux jours devant eux. 13 % des entreprises envisagent même de prendre un apprenti.

En 2012, 18% des entreprises ont un **salarié** ; les entreprises de plus de 20 salariés représentent quant à elle, 5% de l'ensemble des entreprises. En 2012, 17% d'entreprises envisagent de prendre un salarié. Ce chiffre n'atteignait que 14 % en 2009.

Comme en 2009, dans plus d'un cas sur deux, l'entreprise a fait l'objet d'une reprise d'une boucherie déjà existante, vient ensuite la succession familiale dans un cas sur trois. La création pure ne concerne que 15 % des entreprises.

La **création pure** d'entreprise ne concerne qu'une petite partie des entreprises. Plusieurs raisons sont possibles :

- ⊗ Le coût de la création des entreprises et le manque évident de financement pour les projets de création ;
- ⊗ Les exigences liées aux normes de qualité ;
- ⊗ La facilité à reprendre un commerce déjà existant.



Répartition des types d'entreprises

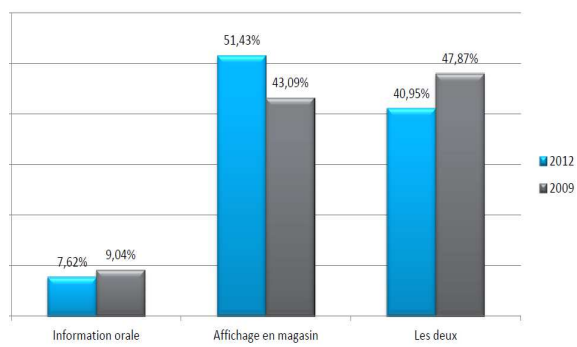
## Description des pratiques professionnelles

L'objectif était de déterminer et d'analyser les pratiques professionnelles en termes d'hygiène des denrées alimentaires, de traçabilité, d'étiquetage, de prévention des risques professionnels, d'environnement, de ressources humaines et d'innovation.

### Traçabilité

La traçabilité permet de suivre un produit tout au long d'une chaîne de fabrication du fournisseur de matière première jusqu'au consommateur final.

La **traçabilité et l'étiquetage** des denrées alimentaires sont au cœur des préoccupations des professionnels, d'autant plus que la traçabilité fait l'objet de nombreux textes réglementaires et de contrôles de la part des services de la répression des fraudes. À noter que la plupart des professionnels considèrent que la visite des services de contrôle est plutôt positive pour leur entreprise. 79 % ont trouvé des points positifs au contrôle contre 46% pour les points négatifs. D'après l'étude également, 62% des sondés considèrent que la réglementation est de plus en plus difficile à respecter.



Types de solutions mises en place pour informer sur l'origine des viandes

L'affichage de l'origine des viandes est obligatoire en ce qui concerne la viande de bœuf. En 2009, 88 % des professionnels ont mis en place un système d'affichage de la traçabilité pour les viandes bovines. En 2012, ils étaient 92 % à prendre en compte cet affichage obligatoire. Des entreprises restent également attachées à l'indication de l'origine des viandes oralement (7,6%).

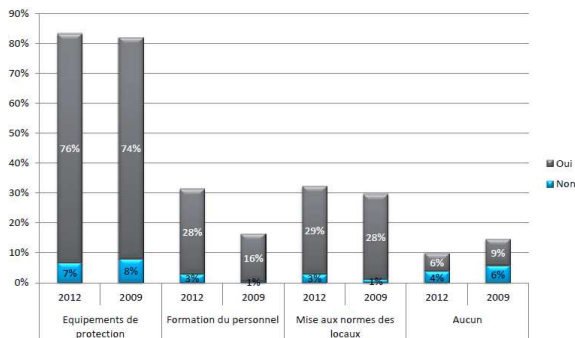
### Sécurité du travail

88% des entreprises interrogées déclarent avoir réalisé une démarche d'identification des **risques professionnels**. Et 80 % des entreprises disent avoir transcrit cette démarche par écrit en réalisant leur Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels.

En 2012, 76% des entreprises disent avoir mis des équipements de protection individuelle (EPI) à la disposition de leurs salariés. Les principaux EPI en boucherie

sont le gant et le tablier métalliques qui protègent des coupures lors des opérations de découpe et désossage, et les chaussures de sécurité qui protègent des chutes et glissades.

Un quart des bouchers interrogés cite la formation du personnel comme action engagée en matière de Sécurité au Travail. Ce pourcentage a fortement augmenté entre 2009 et 2012, ce qui montre une implication grandissante du métier dans la prévention des risques professionnels.



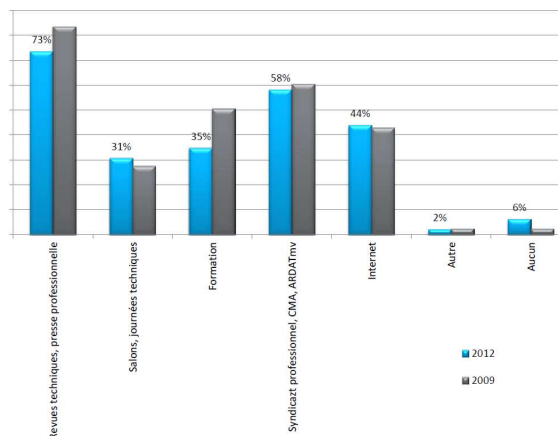
Démarches mises en place dans l'entreprise en ce qui concerne la réduction des risques professionnels

### Environnement

En ce qui concerne l'environnement, 33 % des entreprises effectuent eux-mêmes la vidange de leur bac à graisse, les autres prennent un prestataire de services afin d'en effectuer la vidange. Les entreprises sont relativement conscientes également de leur consommation énergétique puisque pas moins de 79% ont connaissance de leur consommation énergétique en 2012, contre 73% en 2009.

### Recherche d'informations par rapport au métier

Seules 10% des entreprises ne recherchent pas d'informations particulières sur la profession. L'outil privilégié reste la presse professionnelle. Cependant, 58% des professionnels qui ont participé à l'étude voient en l'ARDATmv et les relais départementaux, une source importante d'informations.



Sources d'informations utilisées pour la recherche d'informations

# Le Club de l'Innovation, un lieu d'échanges et de nouveautés pour les professionnels

Le Club de l'Innovation a pour objectif de montrer aux professionnels de la boucherie, les **nouvelles technologies** et **innovations** possibles à mettre en place dans leur entreprise afin de les aider dans leur métier.

Organisée par l'ARDATmv, la réunion du club s'est déroulée à l'ENSMV le **14 Novembre 2013**. Elle a permis de réunir autour d'une table des artisans bouchers ainsi que des entreprises extérieures venues nous présenter leurs nouvelles technologies, liées au métier de la boucherie artisanale telles que :

## Les balances de comptoir par Avery Berkel



Avery Berkel nous a présenté des balances de comptoir, adaptées à la boucherie artisanale ainsi qu'un logiciel permettant le suivi fournisseur, la gestion des commandes ...

Ces balances possèdent plusieurs avantages :

- ✎ Un écran tactile qui offre la possibilité d'accéder facilement aux données souhaitées ;
- ✎ La diffusion de promotions et publicités ;
- ✎ La possibilité d'imprimer des coupons ou des recettes à la demande ;
- ✎ Système ValueMax : détecte l'angle d'inclinaison de la balance et corrige automatiquement le poids du produit ;

Ce matériel a beaucoup intéressé les professionnels grâce à sa facilité d'utilisation et ses nombreuses fonctions. Par ailleurs, suite à cette réunion, certains bouchers ont contacté ce fournisseur dans le but de changer leurs balances et d'installer les balances de la marque Avery Berkel.

## La cuisson basse température de Rationnal



L'entreprise Rationnal nous présente la cuisson basse température à l'aide du four mixte installé à l'ENSMV suite au partenariat ENSMV/ Rationnal. Chacun des participants a pu faire cuire un produit et ainsi manipuler les différentes fonctions du four et le résultat fut concluant. Les produits étaient très bien cuits et rapidement en cuisson basse température.

Par ailleurs, les bouchers ont également pu apprécier la facilité d'utilisation du four mixte de la marque Rationnal, qui regroupe de nombreux points :

- ✎ 7 modes de cuissons ;
- ✎ Mode combi-cuiseur ;
- ✎ Système de nettoyage et d'entretien intelligent ;
- ✎ Adaptation de la durée de cuisson en fonction de la charge pour chaque niveau ;

Cette technique a eu un grand succès auprès de nos professionnels bouchers qui connaissaient déjà la marque FRIMA/ Rationnal.

## Les gants de protection



De nouveaux gants de protection contre le froid et des coupures, de la marque ANSELL nous ont été présentés au cours de cette réunion. Lors de la précédente réunion, des échantillons avaient été récupérés par les bouchers afin de les tester dans leur entreprise et juger de leur efficacité.

Résultat : Les participants qui avaient testé les gants Ansell dans leur entreprise ont trouvé ces gants très pratiques, faciles à utiliser et offrant une protection optimale contre les coupures et le froid.

Des nouveaux échantillons ont été donnés à d'autres participants dans le but de recueillir leurs impressions.

Les réunions du club de l'Innovation offrent la possibilité de pouvoir dialoguer et partager sur les besoins actuels et futurs de la boucherie entre professionnels du métier.

Une prochaine réunion du Club de l'Innovation aura lieu le **13 Février 2014** dans les locaux de l'ENSMV où de nouveaux sujets seront abordés.

**N'hésitez pas à contacter l'ARDATmv** pour connaître les prochaines dates du Club de l'Innovation ainsi que ses thématiques et participer à cette journée enrichissante.

ARDATmv

98, Boulevard Pereire

75850 PARIS CEDEX 17

Tel : 01.40.53.47.58

Fax : 01.43.80.23.85

[ardatmv@boucherie-france.org](mailto:ardatmv@boucherie-france.org)

