

Fiche métier BPI : Charcutier

Pour aider les créateurs et repreneurs d'entreprise, la Banque Publique d'Investissement - BPI- réalise des « dossiers projecteurs » et des fiches métiers.

Vous trouverez ci-dessous une synthèse des données BPI et pour retrouver toutes les informations concernant le métier de charcutier sur le site de BPI Création, [cliquez ici](#) ↗

Caractéristiques et conditions d'exercice de l'activité



> Nature des activités

C'est une activité artisanale, sauf si l'entreprise compte plus de 10 salariés, dans ce cas, elle est commerciale.

> charcutier, c'est-à-dire ?

Le charcutier transforme la viande, principalement de porc, mais aussi le bœuf, la volaille et le gibier. Il utilise diverses techniques de cuisson, de salage, de fumage et de conservation pour fabriquer des saucisses, des jambons et d'autres spécialités à base de viande.

> Quelle qualification professionnelle ?

Pour exercer le métier de charcutier, il faut justifier d'une qualification professionnelle ou être sous le contrôle réel d'une personne ayant cette qualification.

Quels diplômes ?

- > Le certificat d'aptitude professionnelle « charcutier-traiteur »
- > Le bac pro « charcutier-traiteur »
- > Les certificats de spécialisation

A défaut, il faut justifier d'une expérience de 3 années consécutives dans le métier, acquise sur le territoire de l'union européenne ou dans un état partie à l'accord sur l'Espace économique européen

> Déclaration concernant les établissements préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées animales ou d'origine animale

Lorsqu'une charcuterie vend directement au consommateur final, elle n'est pas soumise à agrément sanitaire. En revanche, elle doit effectuer une déclaration en

Quelques aspects réglementaires du métier de charcutier



> Origine de la viande

La réglementation concernant l'origine de la viande est stricte pour garantir la transparence et la sécurité alimentaire.

Pour la viande bovine et, depuis 2024, pour les viandes porcines, caprine et les volailles, l'étiquetage doit indiquer le lieu de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal. Si ces étapes ont eu lieu dans le même pays, l'étiquette mentionnera « Origine : nom du pays ». A défaut, chaque étape sera spécifiée séparément. Cette réglementation s'applique que la viande soit préemballée ou non.

> Etiquetage

- Dénomination de vente : le nom du produit doit être clairement indiqué, (steak de bœuf ; côte de porc...)
- Quantité nette : Le poids ou le volume du produit doit être indiqué.
- Date limite de consommation : pour les produits périssables, la DLC doit être indiquée sous la forme "à consommer jusqu'au..." (viandes préemballées)
- Origine de la viande : l'étiquetage doit préciser le lieu de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal
- Numéro de lot : un numéro de lot ou un code permettant de tracer le produit doit être présent

> Respect des normes sanitaires

- Hygiène du personnel : les employés doivent porter des vêtements propres et adaptés, se laver régulièrement les mains, et respecter les règles d'hygiène personnelle (cheveux attachés, ongles courts, etc.)
- Hygiène des locaux : les locaux doivent être maintenus propres et désinfectés régulièrement. Cela inclut les surfaces de travail, les équipements et les zones de stockage
- Contrôle des matières premières : à la réception, les matières premières doivent être vérifiées pour s'assurer qu'elles respectent les normes de propreté et de température
- Respect de la chaîne du froid : les produits doivent être conservés à des températures appropriées pour éviter la prolifération des bactéries.
- Méthode HACCP : cette méthode est obligatoire et consiste à identifier, évaluer et maîtriser les dangers susceptibles d'affecter la sécurité des aliments.

Accédez au guide des bonnes pratiques d'hygiène et application des principes HACCP « charcuterie-artisanale » en [cliquant ici](#)