
FICHE METIER BPI : BOUCHER

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 boucher sur le site de BPI Création, cliquez [ici](#) !

1. CARACTERISTIQUES ET CONDITIONS D'EXERCICE DE L'ACTIVITE

▪ Nature des activités

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

▪ Boucher, c'est-à-dire ?

C'est le spécialiste qui achète, découpe, désosse et prépare les pièces de viande.

Il peut acheter les carcasses ou quartiers de viande auprès de grossistes, d'abattoirs ou de coopératives ou les acheter vivants sur leur lieu de production, améliorant ainsi la traçabilité des produits vendus.

Il peut également se spécialiser dans certains types de viandes : triperie, volailles, cheval...

▪ Quelle qualification professionnelle ?

Pour exercer le métier de boucher, 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
- Le brevet professionnel
- Le baccalauréat professionnel

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 ligne auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations des Alpes-Maritimes via le formulaire Cerfa 13984*05.

Pour accéder au service en ligne cliquez [ici](#) !

2. QUELQUES ASPECTS REGLEMENTAIRES DU METIER DE BOUCHER

- **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.

Téléchargez le guide des bonnes pratiques d'hygiène pour le métier de boucher en cliquant [ici](#) !