

Etude sectorielle

Boucherie - Charcuterie 2006

**Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne
Service Economique**

Cette action est cofinancée par l'Objectif 3 - Fonds social européen - Union européenne

322 square des Champs Elysées – B.P. 225 – 91007 Evry Cedex

Sommaire

PREAMBULE	3
MISE EN GARDE	4
DEFINITION DE L'ACTIVITE	4
L'activité de Boucherie – Charcuterie	4
Eléments du profil « type » du chef d'entreprise : compétences, aptitudes	4
Eléments du profil « type » du chef d'entreprise : compétences, aptitudes	5
L'ACTIVITE DE L'ENTREPRISE	7
Les règles de la profession	7
Les statuts de l'entreprise, les formes juridiques, le social et le fiscal	14
L'EVOLUTION DE LA CONSOMMATION	17
LES CHIFFRES NATIONAUX, DEPARTEMENTAUX ET DE L'ESSONNE	20
Données nationales	20
Données régionales	25
Les entreprises et leurs caractéristiques en Essonne <i>Source : Répertoire des Métiers</i>	26
RENSEIGNEMENTS PRATIQUES	32
LES LIENS UTILES	33
LES SOURCES D'INFORMATION	35

Préambule

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne et la Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Essonne, en partenariat avec la Préfecture de l'Essonne, ont sollicité la participation de l'Union européenne pour cofinancer, dans le cadre du Fonds Social Européen, un programme qui réponde aux attentes des acteurs économiques et aux enjeux de développement du département de l'Essonne.

Dans cette perspective, des études sectorielles thématiques ciblées sur le territoire essonnien sont réalisées.

Le présent rapport traite des activités de Boucherie – Charcuterie.

Deux objectifs sont visés à travers cette étude :

1. Comprendre le contexte général dans lequel s'inscrivent aujourd'hui ces activités, d'un point de vue national, régional et local.
2. Mesurer les risques et les opportunités pour un créateur de développer une activité dans ces secteurs en Essonne.

La réalisation de cette étude s'est appuyée sur les données suivantes :

- Répertoire des Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne avec des chiffres mis à jour à juillet 2005
- APCM – Assemblée Permanente des Chambres de Métiers et de l'Artisanat
- Outils « OLIA » d'analyse des données RSA/INSEE spécifique aux Chambres de Métiers et de l'Artisanat
- Données annuelles des CDGA – Fédération des Centres de Gestion agréés
- Statistiques ORFIVAL 2004
- Ministère des Petites et Moyennes Entreprises, du commerce, de l'artisanat et des professions libérales

Mise en garde

Conçue avec un grand souci de pédagogie et de clarté, cette étude sectorielle très pragmatique, apporte des éléments de réponses aux questions légitimes que tout porteur de projet se pose.

Sans prétendre remplacer l'étude de marché, le créateur trouvera dans cet exposé un ensemble d'informations qualitatives et quantitatives, qui ne constitue en aucun cas une méthodologie de création ou de reprise d'entreprise mais permettra d'attirer son attention sur des écueils qu'il aurait sous-estimés.

Nonobstant tout le soin apporté à la réalisation de cette étude, nous ne pouvons garantir dans le temps les informations et déclinons toute responsabilité quant aux conséquences résultant de leur usage.

Définition de l'activité

L'activité de Boucherie – Charcuterie

Les activités de boucherie – charcuterie sont répertoriées dans la nomenclature NAFA (Nomenclature d'Activités Françaises de l'Artisanat) en plusieurs codes reprenant chacun une ou plusieurs spécificités.

Activités de boucherie dans la nomenclature NAFA

Code 52.2 C : le commerce de détail de viande de boucherie, de triperie, de volaille, lapin et gibier.

Activités de charcuterie dans la nomenclature NAFA

Code 15.1 C : la préparation à caractère artisanal de produits à base de viandes, associée à la vente au détail des produits préparés tels que pâtés, rillettes, saucisses, salamis, boudins, andouillettes, cervelas, mortadelles, galantines, jambons cuits ; extraits de jus de viandes, etc. et de triperies. Cette classe comprend aussi "les rôtisseries" sans consommation sur place.

Les activités de boucherie – charcuterie sont immatriculées en Chambre de Métiers et de l'Artisanat et généralement, en Chambre de Commerce pour la partie vente de produits d'épicerie fine.

En cas de pluralité d'activités, les différents métiers doivent être déclarés lors de l'immatriculation. Pour être considéré comme boucher, il faut qu'au moins 50% du chiffre d'affaires provienne de la vente de produits de boucherie. Sinon l'exploitant devient boucher – charcutier - traiteur pluri spécialisé.

Eléments du profil « type » du chef d'entreprise : compétences, aptitudes

Qualités requises

- Haute qualification des professionnels
- Haute qualité des services (conseils)
- Sens des relations humaines

Le boucher doit à la fois être techniquement apte à choisir sa viande et la travailler, pour répondre à la demande de ses clients, mais aussi les conseiller sur les choix des produits, leur qualité et la façon de les préparer.

C'est pourquoi il est nécessaire pour le côté technique d'avoir une bonne habileté manuelle dans le maniement des couteaux et une bonne résistance physique (travail en chambre froide et manipulation de produits parfois lourds). Et pour le côté commercial, il est nécessaire d'être à l'écoute de la clientèle, de savoir imaginer ce qu'elle attend et le mettre en œuvre ; d'avoir le sens de la communication.

Description des tâches / conditions de travail

Le boucher appartient au secteur des métiers de bouche. Pour choisir les meilleurs produits, il doit aller s'approvisionner une à plusieurs fois par semaine auprès de fournisseurs grossistes ou aux abattoirs. C'est lui qui stocke, désosse, découpe et prépare la viande. Pour répondre à la demande, il doit aussi parfois se diversifier dans la fabrication de produits de charcuterie et les plats cuisinés pour lesquels un sens de l'esthétique et de l'imagination sont un plus.

Certains bouchers - charcutiers assurent aussi une partie de leur vente sur les marchés.

Les journées de travail débutent parfois tôt pour l'achat des viandes et peuvent durer jusqu'à possiblement 19 / 20 heures pour l'accueil de la clientèle.

La qualité de cet accueil est essentielle. Pour cela, le boucher doit connaître et assurer la qualité de ses produits mais aussi leur traçabilité. L'hygiène des locaux et du personnel doit être irréprochable.

Enfin s'il est à son compte, le boucher - charcutier doit avoir des connaissances de base en gestion d'entreprise.

Evolution professionnelle

La plupart des bouchers – charcutiers commencent leur vie active dans l'apprentissage. Souvent les salariés se mettent à leur compte au bout de quelques années d'expérience et deviennent maître d'apprentissage à leur tour.

Etudes / formations

La formation de base est le CAP de préparateur en produits carnés. La grande majorité du temps, il se prépare en apprentissage, en 2 ans. Il est destiné aux jeunes de 16 à 25 ans.

Le CAP de préparateur en produits carnés propose 4 options :

- boucher : bovins, ovins, porcins, caprins
- boucher : équidés
- tripier
- volailler - gibier

Le CAP de préparateur en produits carnés peut être complété par un BEP puis un bac pro « métiers de l'alimentation ».

Le CAP de charcutier traiteur, quant à lui, mène au métier de charcutier traiteur. Il peut être suivi d'un BEP, d'une mention complémentaire (MC) « employé traiteur » et / ou « vendeur en alimentation », d'un bac pro « métiers de l'alimentation ».

Formation continue

La formation continue peut être envisagée aussi bien pour compléter des techniques du métier de boucher que pour acquérir des connaissances en matière de gestion d'entreprise, marketing, organisation.

L'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande organise de nombreuses formations destinées aux professionnels, chefs d'entreprises ou salariés : gestion, action commerciale, boucherie, charcuterie, traiteur, hygiène...

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat propose aussi des formations en informatique – bureautique, gestion de l'entreprise, Internet, fiscalité, etc.

Les prises en charge des formations sont assurées :

- pour les salariés d'entreprises adhérentes à l'A.G.E.F.O.V., au titre du Droit Individuel à la Formation
- pour les travailleurs non salariés, par le FAF l'Alimentation Boucherie et le FAF régional dans la limite des plafonds hors TVA.

Les centres de formation d'apprentis en région parisienne

CFA des Métiers de la Viande (préparateur en produits carnés)

37 boulevard Soutt
75012 Paris
Tél. : 01.43.45.23.72
Fax : 01.43.43.93.88

CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Yvelines (charcutier traiteur)

17 av du Général Mangin
78008 Versailles Cedex
Tél. : 01 39 43 43 78
Fax : 01 39 43 43 80

CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Meaux (charcutier traiteur)

Avenue des Sablons-Bouillants
ZI Sud
77100 Meaux
Tél. : 01 60 09 03 63
Fax : 01 64 34 29 14

L'activité de l'entreprise

Les règles de la profession

Qualification obligatoire

La préparation de produits frais de boucherie et charcuterie exigent depuis la loi 96-603 du 05 juillet 1996 et le décret d'application n°98-246 du 2 avril 1998, une qualification minimum correspondant au CAP, mais pouvant être également, en l'absence de diplôme, remplacée par 3 années d'expérience salariée dans le domaine concerné.

Dans le cas où le futur chef d'entreprise ne pourrait fournir de diplôme ou n'aurait pas une expérience suffisante, l'embauche d'un salarié à temps complet est envisageable et acceptable à condition qu'il soit lui même diplômé ou qualifié par son expérience professionnelle antérieure.

Dans le cas de diplômés ou expérience salariée étrangers, une procédure via la préfecture a été mise en place pour faire valider les acquis sous certaines conditions.

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat peut être interrogée pour confirmation en cas de qualification différente du projet envisagé, ou si la future activité intègre plusieurs métiers différents.

Stage de préparation à l'installation

Pour immatriculer une entreprise au Répertoire des Métiers, quelle que soit sa forme juridique, il est obligatoire de suivre un stage d'une durée légale de 30 heures, à moins d'obtenir une dispense.

La loi n°82-1091 du 23 décembre 1982 et les décrets d'applications n° 83-517 du 24 juin 1983, n° 93-888 du 2 juillet 1993 stipulent que la demande d'immatriculation au Répertoire des Métiers doit être accompagnée d'une attestation de suivi de stage de préparation à l'installation délivrée par une Chambre de Métiers et de l'Artisanat ou d'une dispense accordée par le Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat.

Ce stage organisé par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne se déroule sous la forme d'une session du lundi au vendredi, à temps complet de 9h30 à 12h30 et 13h30 à 16h30.

(Contact : Service Formation : 01.69.47.54.21)

Démarches auprès des Services Vétérinaires

Il est obligatoire de déclarer son activité auprès de la direction départementale des services vétérinaires (DDSV) dans le mois qui suit l'ouverture de la boucherie ou de la charcuterie et à chaque changement de propriétaire.

Le formulaire de déclaration à produire est disponible à la préfecture ou à la chambre de métiers et de l'artisanat.

Il faut noter qu'avec l'entrée en application de règlements européens (voir ci-dessous), ce modèle et les modalités de déclaration évolueront prochainement (avis aux professionnels JO n°10 du 12 janvier 2006).

La sécurité sanitaire des aliments

Les objectifs de la nouvelle réglementation communautaire (« paquet hygiène »)

- Assurer un niveau élevé de protection de la santé du consommateur
- Garantir la sécurité sanitaire des aliments
- Permettre la libre circulation des produits

Les règlements applicables aux activités de boucherie ou de charcuterie : le paquet hygiène.

Il s'agit du dispositif réglementaire européen applicable en totalité depuis le 1^{er} janvier 2006 à l'ensemble des professionnels de l'alimentation. Il fixe des règles: « de la fourche à la fourchette » ou de « l'étable à la table ».

Le règlement CE n°178/2002 du 28 janvier 2002

Ce règlement européen constitue le socle de la législation applicable aujourd'hui. Il pose les principes suivants :

- Précaution : il s'agit d'adopter des mesures de gestion du risque
- Transparence : information des consommateurs
- Analyse des risques : c'est l'évaluation des risques, fondée sur les preuves scientifiques
- Protection des intérêts des consommateurs
- Prévention
- Innocuité des aliments
- Protection de la santé

Ce règlement affirme la responsabilité primaire du professionnel qui met sur le marché une denrée alimentaire. Celui-ci doit s'assurer que cette denrée ne présente pas de risque pour la santé du consommateur. Il doit pouvoir établir la traçabilité de tous les produits qu'il a reçus et de tous ceux qu'il a cédés (voir ci-dessous).

Le règlement 852/2004

Il régit l'hygiène des denrées alimentaires.

Il s'applique pour les commerces de détail, dont les produits sont destinés directement au consommateur final ou qui fournissent d'autres établissements mais pour qui cette activité est marginale, localisée et restreinte. Pour ces derniers établissements on parle de dispense d'autorisation dont les modalités d'obtention sont définies dans le droit français par un arrêté.

Le règlement 853/2004

Il fixe des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Il s'applique en plus du 852/2004 aux entreprises qui ont une clientèle de professionnels (par exemple restaurateurs, traiteurs, autres détaillants)

Pour ces deux règlements, les obligations sont formulées en terme d'objectifs à atteindre, le choix des moyens est laissé aux professionnels. En ce sens **la responsabilité en matière de sécurité alimentaire incombe à l'exploitant** (CE n° 852/2004, chapitre 1^{er}).

Par exemple : Extrait du règlement CE n° 852/2004, annexe 2 chapitre I : « Les locaux doivent pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée... ». Le choix des revêtements des sols et murs est laissé à l'appréciation du professionnel.

Ainsi, l'organisation prévue par le chef d'entreprise doit permettre de maîtriser la qualité hygiénique des produits. Il doit être capable de fournir les procédures écrites et les contrôles qu'il a mis en place. Pour l'aider dans cette démarche, les organisations professionnelles vont rédiger des guides de bonnes pratiques hygiéniques adaptés aux entreprises artisanales. Ces guides seront validés par les administrations de contrôle. La mise en œuvre du guide de bonne pratique au sein de l'entreprise artisanale est reconnue par les textes.

Les guides de bonnes pratiques actuellement disponibles devront être complétés au regard des nouvelles exigences du « paquet hygiène ». Il s'agit du

- **Guide de bonnes pratiques hygiéniques Boucher** (réf 359060000 – prix 10,21 €)
- **Guide de bonnes pratiques hygiéniques Charcuterie artisanale** (réf 359200000 – prix 10,06 €)
- **Guide de bonnes pratiques hygiéniques Traiteur** (réf 359070000 – prix 12,20 €)

Vous pouvez vous procurer ces guides auprès des organisations professionnelles ou aux journaux officiels, 26 rue Desaix 75 727 Paris cédex 15, - tél 01 40 58 79 79 - site internet : www.journalofficiel.gouv.fr

A défaut de mise en œuvre du guide de bonnes pratiques, l'entreprise devra réaliser une démarche HACCP (Hazard analysis Critical Control Point : Analyses des dangers, contrôle des points critiques pour leur maîtrise) propre à l'entreprise. Il s'agit d'identifier les dangers, de déterminer les points critiques à contrôler pour prévenir un danger, fixer des seuils critiques des points de contrôle, d'établir un système de surveillance des points critiques de contrôle, d'établir des actions correctives et des procédures de vérification. En outre, l'entreprise rédigera un système documentaire pour prouver l'application effective des points précédemment cités. Cette démarche individuelle est longue, complexe et très lourde pour une entreprise artisanale.

Soulignons que la **formation du personnel à l'hygiène** est obligatoire.

Des arrêtés en cours de validation viendront compléter ces règlements notamment pour les températures de conservation, le transport, la dispense d'agrément, l'autorisation de désossage des bovins de plus de 24 mois avec colonne vertébrale (cf infra).

Pour en savoir plus :

http://www.agriculture.gouv.fr/spip/actualites.paquethygiene_a4786.html

L'agrément et la dispense d'agrément

La nécessité d'un agrément et la possibilité de dispense d'agrément dépendent du marché de l'entreprise.

L'artisan boucher ou charcutier qui s'adresse à un marché de professionnels essentiellement (restaurateurs, traiteurs, autres détaillants...) doit obtenir de la part de la direction départementale des services vétérinaires (DDSV) un agrément. Le niveau d'exigence est élevé.

Toutefois, le commerçant de détail qui s'adresse également à des professionnels, peut sous certaines conditions de quantité et de distance s'inscrire dans le cadre de la dispense d'agrément. Ainsi, le professionnel doit :

- Déclarer son activité à la direction départementale des services vétérinaires à l'aide d'un formulaire type de dispense d'agrément sanitaire disponible à la DDSV ou auprès du syndicat professionnel.
- Respecter les conditions de dispense qui seront fixées dans un arrêté en cours de validation.

A ce jour, les produits livrés aux professionnels ne doivent pas excéder 30% de l'activité globale de l'entreprise. Ils ne doivent pas dépasser les quantités suivantes : 800 kg par semaine de viande fraîche de boucherie et 250kg par semaine de produits à base de viande, de plats cuisinés, de préparation de viande. Enfin, les établissements destinataires doivent être situés à moins de 80 km du lieu de fabrication.

Attention : la distribution de viande hachée à des professionnels nécessite systématiquement un agrément et est donc exclue de la dispense.

- La dispense d'agrément suppose des conditions d'installation et de fonctionnement satisfaisantes et l'application des guides de bonnes pratiques d'hygiène au sein de l'entreprise.

Traçabilité et étiquetage de la viande bovine

La traçabilité des denrées alimentaires doit être mise en œuvre par l'ensemble des opérateurs de la chaîne alimentaire depuis le 01/01/2005. Une note de service de la Direction générale de l'alimentation (disponible à la chambre des métiers et de l'artisanat) donne des précisions en terme d'application.

Traçabilité

Les professionnels de l'alimentation doivent être en mesure de **présenter immédiatement** (donc de garder sur le lieu d'exploitation) les informations suivantes :

- Nom et adresse du fournisseur, nature des produits fournis
- Nom et adresse du client et nature des produits livrés, uniquement dans le cadre de clients professionnels (dispense d'agrément et agrément)
- Date de la transaction/livraison

Les informations suivantes doivent pouvoir être communiquées dans les plus brefs délais :

- Les numéros de lot
- Les données sur le volume et les quantités
- La description des produits
- Toute information pertinente en fonction de l'activité de l'entreprise

Le boucher a pour obligation de vérifier la corrélation entre les informations des étiquettes et celles des factures ou bons de livraison. Les carcasses peuvent être regroupées par lot si les viandes sont de même origine. Chaque lot doit être identifié en chambre froide et en magasin.

Les documents seront conservés 6 mois lorsque la date limite de consommation est inférieure à 3 mois, 5 ans dans le cas général.

Etiquetage de la viande bovine

La réglementation européenne impose de communiquer les informations suivantes aux consommateurs :

- l'origine (né, élevé, abattu) de la viande présentée à la vente

Cette information peut se faire par un affichage sur la vitrine : il doit y avoir autant de fiches d'information que de viandes d'origines différentes mises en vente dans la boucherie.

Autorisation de désossage

Le désossage par l'entreprise artisanale est soumis à la délivrance d'une autorisation par le préfet (directeur de la direction départementale des services vétérinaires). Cette autorisation est obligatoire pour réceptionner et désosser :

- De la viande sur os des bovins de plus de 24 mois
- Des morceaux attenant à la colonne vertébrale : aloyau, train de côtes, basses côtes, collier des bovins de plus de 24 mois

Pour obtenir l'autorisation, le professionnel devra respecter un cahier des charges précis, incluant notamment un matériel identifié et dédié exclusivement au désossage, un nettoyage particulier et un traitement des déchets spécifique. Ces derniers seront évacués par un service spécialisé (Saria ou Charvet) agréé à cet effet par la DDSV.

La demande d'autorisation est à adresser à la DDSV, qui remettra au professionnel le cahier des charges à respecter.

Transport

Les règlements du paquet hygiène s'appliquent au transport des denrées alimentaires et confère à l'exploitant une obligation de résultat. Il s'agit essentiellement de veiller au maintien de la chaîne du froid. Un arrêté national en cours de validation complétera ces règlements.

Aujourd'hui l'agrément technique du véhicule est obligatoire si la distance parcourue est supérieure à 80 Km ou s'il y a rupture de charge. Pour les véhicules ne disposant pas de l'agrément, un thermomètre affichant les températures minimum et maximum doit se trouver dans le véhicule (toujours dans l'idée de prouver le respect de la réglementation en vigueur).

Contrôles

Les contrôles peuvent être effectués par les administrations (DDSV, DDCCRF, DDASS), les forces de l'ordre ou un agent municipal assermenté. Le contrôle porte à la fois sur les documents conservés et l'inspection elle-même.

Des sanctions administratives et pénales peuvent être prises en cas de non application de la réglementation en vigueur.

Les aides aux démarches de qualité hygiène

- **Pré diagnostic** : La chambre de Métiers propose d'effectuer un pré diagnostic hygiène permettant de planifier dans le temps d'éventuelles mesures à prendre afin de mettre en conformité les locaux ou adapter certaines pratiques professionnelles. Cette intervention gratuite s'organise sur rendez vous. (contact service économique : 01 69 47 54 28)
- **Aide au conseil ARAQ** : La région Ile de France finance des jours de conseil dans 2 domaines : le diagnostic (hygiène, HACCP, qualité, traçabilité...) et l'expertise (études sur circuits et implantation des matériels, mises en place du guide de bonnes pratiques...). Avant tout engagement, contacter le CRITT AAA (centre régional d'innovation et de transfert de technologie des industries agro alimentaires) 22, rue Pierre Curie à Maisons Alfort. Tél : 01 46 76 00 22
- **Formation** : Possibilité de prise en charge pour les dirigeants et les salariés. Avant tout engagement, contacter :
 - pour les dirigeants : FAF régional Paris 01 53 33 53 60 et FAF professionnel
 - Pour les salariés : FAF OPCAD Paris : 01 53 42 19 99 et AGEFAFORIA Paris 01 43 18 45 00

Prévention des risques professionnels

L'employeur est responsable de la sécurité de ses salariés en vertu de la loi du 31 décembre 1991. Il est tenu de mettre en place le « document unique ». Il s'agit d'un document écrit, disponible à tous les salariés, qui évalue les risques potentiels qui existent et décrit les procédures adaptées pour les limiter. Une trame de « document unique » est disponible auprès de l'organisation professionnelle.

Pour la boucherie charcuterie traiteur dans l'Essonne :

Syndicat de la Boucherie
Bureau Campus Bât F
rue de Verdun
78590 NOISY LE ROI
Tél 01.61.06.10.28
Fax 01.34.62.02.41
f.boucherie.78@wanadoo.fr

Les statuts de l'entreprise, les formes juridiques, le social et le fiscal

Formes juridiques les plus courantes

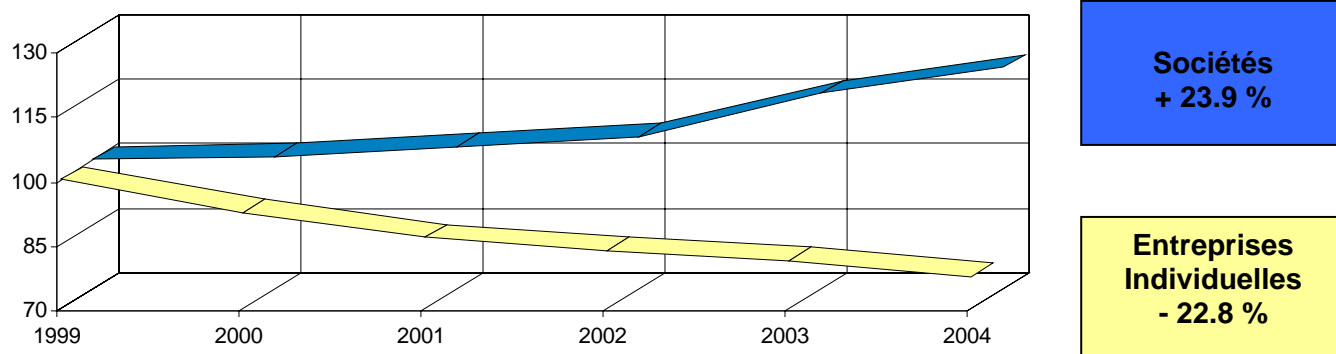
Globalement, en Essonne, les entreprises du secteur de la boucherie / charcuterie sont majoritairement des entreprises individuelles. Malgré tout, depuis 1999, les entreprises individuelles sont de moins en moins présentes dans ces domaines d'activité.

De 1999 à 2004, les « entreprises individuelles, personnes physiques » ont diminué de 22.8 %.

De 1999 à 2004, les « sociétés, personnes morales » ont augmenté de 23.9 %.

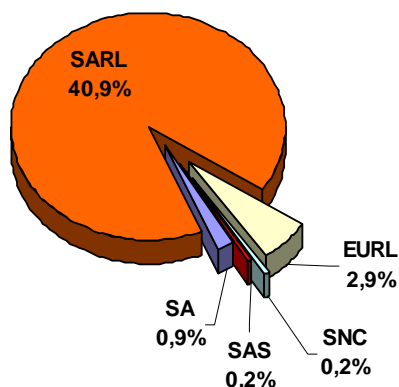
Source INSEE / RSA 2004

Courbe Indice base 100 année 1999



En janvier 2006, les sociétés représentaient 45 % des activités installées, les entreprises individuelles 55 %.

Répartition des Sociétés



Dans les formes juridiques « société » sont représentatives : les SARL, 40.9 % , et dans une moindre mesure les EURL (entreprise unipersonnelle) 2.9 %

Source : Répertoire des Métiers – janvier 2006

(L'immatriculation en CCI pour une entreprise individuelle est légalement obligatoire si l'activité nécessite de vendre des produits ou marchandises « en l'état », c'est-à-dire sans l'intervention de fabrication, réparation ou transformation).

Les organismes sociaux

En fonction du statut du chef d'entreprise, un certain nombre d'organismes sociaux deviennent obligatoires pour couvrir l'ensemble de sa couverture sociale.

Les déclarations sont automatiquement réalisées par le CFE (Centre de Formalités des Entreprises) en ce qui concerne les non salariés (gérant majoritaire de société, chef d'entreprise individuelle).

Elles sont à la charge du créateur si son statut est gérant minoritaire ou égalitaire de société (SARL).

Principaux organismes :

Pour le chef d'entreprise individuelle, non salarié, 3 organismes sociaux sont obligatoires :

- Pour la santé : Une caisse maladie régionale, la CMR sous le contrôle de la caisse nationale CANAM (www.canam.fr). Le chef d'entreprise doit choisir dès sa création, un organisme conventionné pour le paiement de ses cotisations parmi 4 caisses dans une liste que lui remet le CFE (centre de formalités des entreprises) au retrait de son dossier.
- Pour la famille : l'URSSAF : www.urssaf.fr (essentiellement les allocations familiales)
- Pour la retraite : les AVA, principale caisse retraite des travailleurs non salariés artisans. (Pour la vieillesse de base, la retraite complémentaire) - www.cancava.fr

Pour le gérant majoritaire de société, non salarié, des organismes sociaux identiques au chef d'entreprise individuelle (voir ci-dessus).

- Pour la retraite : AVA: www.cancava.fr

Pour le gérant minoritaire ou égalitaire de société (SARL), assimilé salarié, des organismes sociaux identiques à ceux des salariés.

Conventions collectives

L'embauche des salariés est soumise au respect des conventions collectives.

Boucherie et boucherie – charcuterie

La convention collective applicable en cas d'embauche de salariés est celle de la boucherie, boucherie – charcuterie et boucherie hippophagique.

Brochure JO 3101 nationale, signée le 12 décembre 1978.

Charcuterie

La convention collective applicable en cas d'embauche de salariés est celle de la charcuterie.

Brochure JO 3133 nationale, signée le 1^{er} décembre 1978.

Les conventions collectives sont disponibles directement auprès de la Documentation Française

La Documentation française
124 rue Henri Barbusse
93 308 Aubervilliers Cedex
Standard, Tél. : 01 40 15 70 00
Fax : 01 40 15 68 00
Renseignements documentaires, Tél. : 01 40 15 71 03
<http://www.ladocumentationfrancaise.fr>
information@ladocumentationfrancaise.fr

Fiscalement : TVA applicable

Le taux normalement applicable est de 5,5 % sur animaux vivants de boucherie et charcuterie, plats cuisinés préparés, aliments d'épicerie à l'achat et à la vente.

Il est de 19,6 % sur certains produits comme les boissons alcoolisées, prestations de services / traiteur (sur la location de vaisselle, matériel,...).

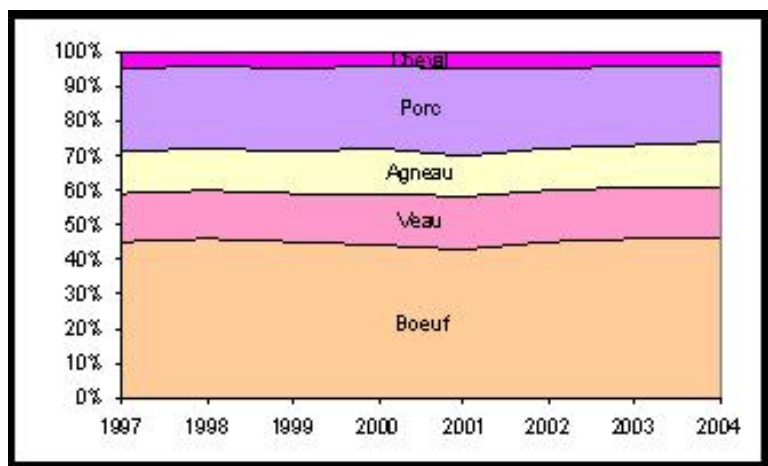
Il existe également des taxes spécifiques comme la redevance aux abattoirs publics, la taxe de découpe etc.

L'évolution de la consommation

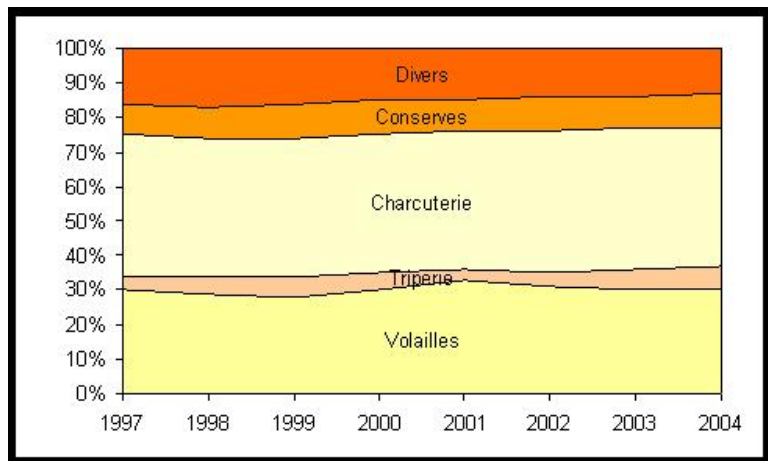
Les Français mangent de moins en moins de viande depuis une trentaine d'années : la consommation annuelle de viande de bœuf était de 25 kg en 1971 contre 18 en 1990.

Les crises successives, à commencer par celle de la vache folle, ont largement contribué à la baisse de la consommation, même si les français ont recommencé à manger de la viande bovine. Mais c'est aujourd'hui au tour des volailles de subir le choc de la grippe aviaire.

De plus, les bouchers traditionnels ont du mal à faire face à la concurrence des grandes surfaces. C'est pourquoi ils doivent impérativement parvenir à répondre à la demande de leur clientèle en matière de qualité et de conseils.



On constate que les Français viennent en boucherie pour acheter majoritairement de la viande et que la part des autres produits reste stable sur les 8 dernières années.



Les Français consomment toujours majoritairement de la viande bovine, des volailles et de la charcuterie et ce malgré les différentes crises.

Source : confédération française de la boucherie, boucherie – charcuterie, traiteurs

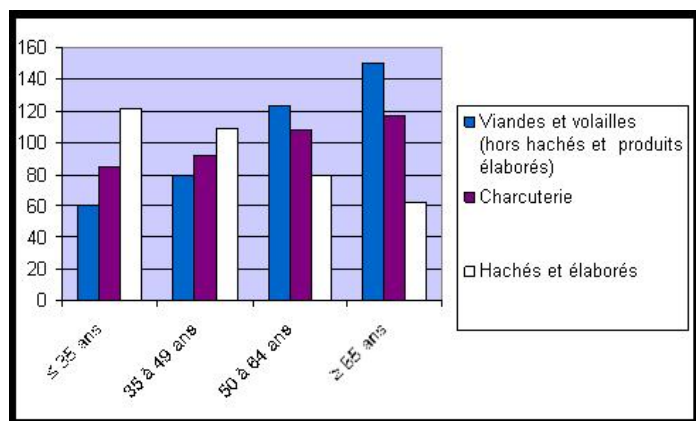
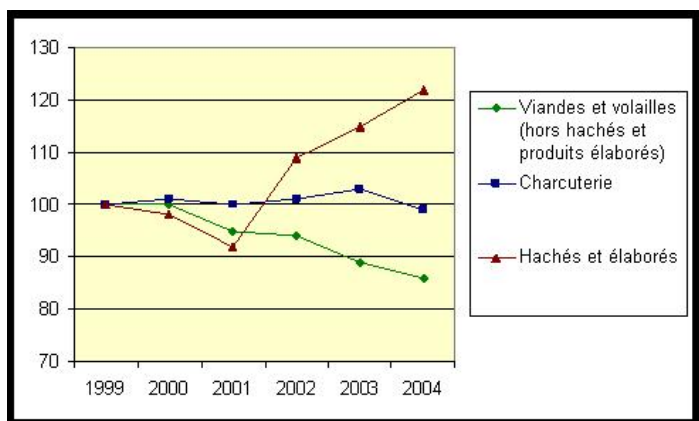
Dépenses des ménages

La vente se concentre aujourd'hui vers les produits élaborés, surtout chez les jeunes qui recherchent un côté pratique et sûr.

La demande de l'ensemble de la clientèle porte surtout sur la qualité, la sécurité et la naturalité. Les consommateurs sont globalement convaincus de la place centrale de la viande et des produits carnés dans l'équilibre des repas.

Hors on se rend compte aujourd'hui qu'il y a un décalage entre l'image et les comportements d'achats. La place de la viande est à reconstruire et la vente de produits élaborés est à favoriser.

Source : OFIVAL d'après TNS SECODIP



Evolution de la consommation

Source ORFIVAL 2004

La consommation de produits carnés en France est à la baisse. Toutefois, la baisse a été plus marquée pour le porc (- 3,1 %) et la volaille s'est tout juste stabilisée à son niveau de 2003. La consommation totale a diminué de 1,8 % en 2004.

Cette évolution est cohérente avec celle des achats des ménages qui ont reculé de 2,9 %. Cette baisse est d'autant plus préoccupante que les achats de 2003 avaient été perturbés par les fortes chaleurs estivales. Entre 2002 et 2004, **les achats n'ont pas progressé en valeur** alors que **les prix ont augmenté** en moyenne de 5 %. De ce fait, **les achats en volume se sont réduits** de 5 %. Cette tendance négative s'accompagne d'un **changement dans les habitudes d'achat** qui pénalise les viandes et volailles vendues en l'état. Seuls quelques produits élaborés (viande hachée, élaborés de volaille) parviennent à tirer leur épingle du jeu.

Les habitudes d'achat

Source ORFIVAL 2004

Les produits de viande et volaille ont connu des évolutions contrastées, révélatrices d'un changement dans les modes de consommation.

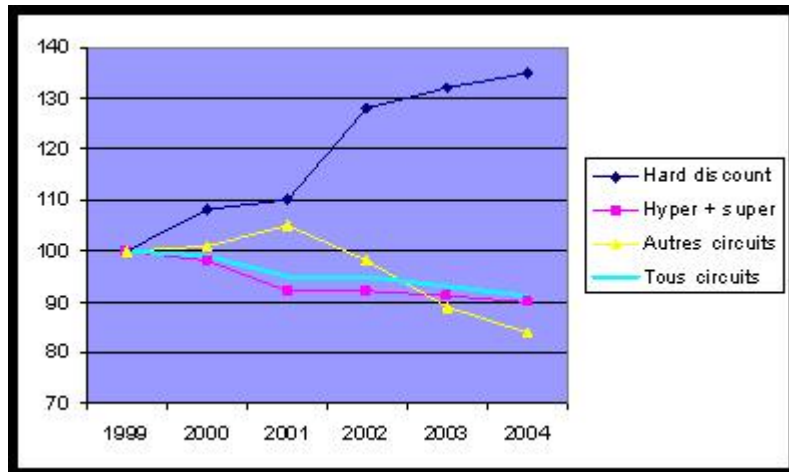
Ces évolutions sont défavorables aux viandes et volailles vendues en l'état. La plupart des produits de cette catégorie ont vu leurs achats diminuer de façon marquée entre 2002 et 2004. Les produits les plus touchés ont été le cheval, le lapin, le porc frais, le poulet PAC, la dinde et le veau, avec des baisses supérieures à 10%.

Seuls quelques produits sont parvenus à tirer leur épingle du jeu. Il s'agit du bœuf haché frais et surgelé et surtout les produits élaborés de volaille. Leurs prix sont plutôt maîtrisés, voire à la baisse. Dans une moindre mesure, les découpes de poulet ont également maintenu leur évolution positive.

Les achats de produits de charcuterie ont globalement reculé de 1% en 2004 par rapport à 2002, avec des évolutions négatives pour la majorité des produits. C'est une baisse nettement moins accentuée que celle des viandes et volailles, mais ce secteur a été par ailleurs épargné des hausses de prix, qui ont au contraire diminué de 1% en moyenne entre 2002 et 2004. Ici encore, les achats n'ont pas progressé en valeur.

La concurrence de la grande distribution

Les bouchers / charcutiers subissent la concurrence des hypermarchés, supermarchés et du hard discount, qui offrent une large gamme de produits à des prix généralement plus bas.



Globalement, les chiffres du secteur

Il y avait 24 707 entreprises de boucherie et charcuterie réparties sur l'ensemble du territoire en 2002. Elles représentaient un chiffre d'affaire global de 8,18 milliards d'euros et 58 875 salariés.

- 69 % sont des bouchers et 31% des charcutiers ;
- L'ensemble représente 86 397 actifs dont 58 875 salariés ;
- En moyenne, les boucheries emploient 2,2 salariés et les charcuteries 2,7 ;
- 72 % du chiffre d'affaire national des boucheries / charcuteries est assuré par les boucheries (5.92 milliards d'euros), le reste par les charcuteries ;
- On dénombre 1 boucherie pour 2 490 habitants au niveau national en 2002.

Les chiffres nationaux, régionaux et de l'Essonne

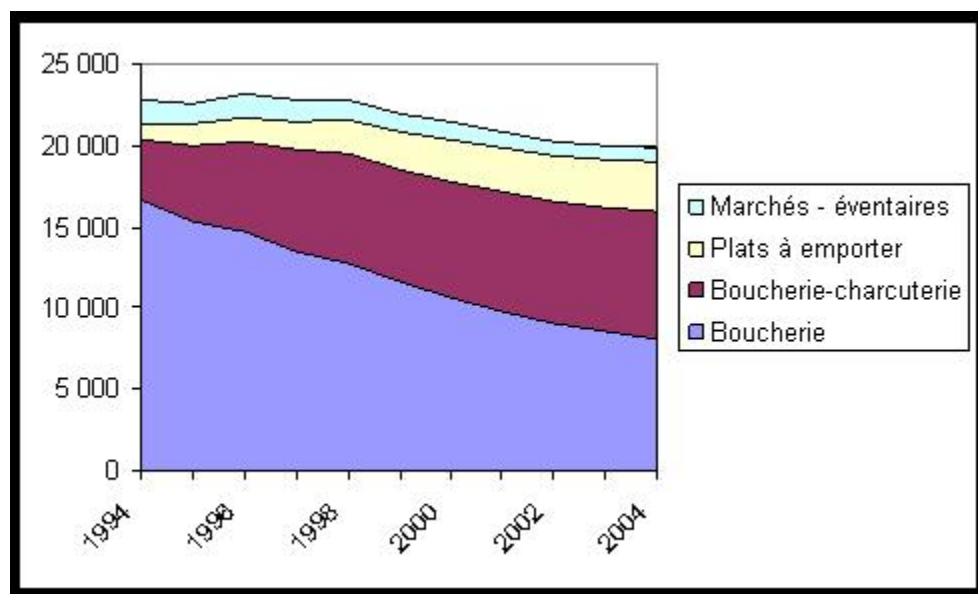
Données nationales

Les entreprises

Source : confédération des bouchers

	Janvier 1994	Janvier 1995	Janvier 1996	Janvier 1997	Janvier 1998	Janvier 1999	Janvier 2000	Janvier 2001	Janvier 2002	Janvier 2003	Janvier 2004
Boucherie	16 690	15 363	14 645	13 528	12 804	11 639	10 650	9 847	9 105	8 531	8 121
Boucherie- charcuterie	3 648	4 622	5 526	6 160	6 694	6 888	7 145	7 265	7 406	7 601	7 871
Plats à emporter	936	1 282	1 548	1 748	2 049	2 304	2 564	2 688	2 825	2 959	3 024
Marchés - éventaires	1 524	1 334	1 451	1 325	1 265	1 127	1 038	989	924	872	886
TOTAL	22 758	22 651	23 170	22 761	22 812	21 958	22 716	22 040	21 452	21 132	19 902

Source: Répertoire des Métiers



Activité :

- 5% ont l'activité boucherie pure,
- 42% ont l'activité boucherie - charcuterie,
- 51% ont l'activité boucherie – charcuterie - traiteurs.

Effectif :

- 2 personnes pour 25% des entreprises
- 3 personnes pour 23%.

Implantation géographique :

- rurale pour 46% des entreprises,
- urbaine pour 44%,
- littorale pour 3%,
- montagnarde pour 4%,
- en centre commercial pour 3%.

Superficie :

- de 40 à 59 m² pour 23% des entreprises
- de 100 à 199 m² pour 23%.

Chambres froides :

En moyenne, les boucheries disposent de 2 chambres froides par entreprise.

Ces renseignements ont été obtenus par le biais d'un questionnaire auquel ont répondu 2 122 entreprises, ainsi que par des visites d'entreprises (source CFBC, 1997).

Etat des créations et reprises

Source : INSEE

NOMBRE DE CREATIONS ET REPRISES 2004							
<i>NAF</i>	<i>Secteur</i>	<i>Nombre d'entreprises janvier 2004</i>	<i>Créations</i>	<i>Réactivations</i>	<i>Reprises</i>	<i>Taux de création</i>	<i>Taux de reprise</i>
52.2 C	Commerce de détail de boucherie, charcuterie, volaille et triperie	17 428	460	241	788	2.6 %	4.5 %
15.1 F	Charcuterie	7 437	195	109	229	2.6 %	3 %
Total, tous secteurs confondus		2 568 647	223 943	53 844	42 228	8.7 %	1.6 %

Ratios comptables des entreprises en activité en 2002

Source CDGA 2002

Boucherie Charcuterie

Répartition selon le chiffre d'affaires	Global	Tranche 1 ≤ 141 640	Tranche 2 ≤ 210 725	Tranche 3 ≤ 297 034	Tranche 4 ≤ 435 050	Tranche 5 ≤ 904 018
Nombre d'entreprises	4 070	733	1 058	1 017	774	488
Effectif moyen (exploitant inclus)	2,6	1,2	1,6	2,3	3,4	5,9
CHIFFRE D'AFFAIRES HT €	263 924	109 354	176 211	251 222	355 207	567 949
Chiffre d'affaires par personne €	102 036	89 342	108 047	108 485	103 783	95 556
Marge brute %	41,4	41,3	40,3	40,8	41,6	42,5
Valeur ajoutée %	31,5	28,3	29,2	30,8	32,5	33,7
Charges de personnel %	9,4	2,6	4,9	7,7	11,0	14,3
Cotisations de l'exploitant %	4,1	5,9	5,2	4,4	3,7	3,0
Impôts et taxes %	2,0	2,0	1,9	2,0	2,1	2,0
Excédent brut d'exploitation %	16,2	17,8	17,3	16,7	15,9	14,6
Amortissements et provisions %	2,4	2,3	2,5	2,4	2,4	2,3
Résultat d'exploitation %	14,1	16,0	15,3	14,7	13,8	12,6
Résultat financier %	-0,6	-0,6	-0,6	-0,6	-0,5	-0,5
Résultat courant %	13,6	15,4	14,7	14,1	13,2	12,1
RESULTAT COURANT €	35 814	16 886	25 860	35 421	46 993	68 910
Rotation de stocks (jrs achats ht)	11	12	10	11	11	10
Crédit clients (jrs ca ttc)	3	2	2	3	3	4
Crédit fournisseurs (jrs achats ttc)	31	36	33	31	30	30
B.F.R. (jrs ca ht)	-14	-18	-16	-14	-13	-12

Répartition selon le chiffre d'affaires	Global	Tranche 1 ≤ 140 230	Tranche 2 ≤ 211 114	Tranche 3 ≤ 296 933	Tranche 4 ≤ 438 017	Tranche 5 ≤ 904 018
Nombre d'entreprises	3 530	635	918	883	670	424
CHIFFRE D'AFFAIRES HT	264 834	108 626	175 975	251 918	356 892	572 598
Capacité autofinancement brute						
Montant en €	42 875	19 471	30 396	42 304	56 845	84 061
Jours de ca ht	58	65	62	60	57	53
Prélèvements						
Montant en €	33 378	16 605	24 366	33 394	42 383	63 749
Jours de ca ht	45	55	50	48	43	40
Autofinancement net						
Montant en €	9 497	2 866	6 030	8 910	14 462	20 312
Jours de ca ht	13	10	12	13	15	13
Investissements						
Montant en €	6 572	2 562	4 051	5 897	9 160	15 351
Jours de ca ht	9	8	8	8	9	10
Endettement						
Montant en €	16 870	5 189	11 938	16 563	21 984	37 602
Jours de ca ht	23	18	24	24	22	23
Trésorerie						
Montant en €	13 832	3 737	7 786	12 705	21 266	32 639
Jours de ca ht	19	13	16	18	21	20

Boucherie

Répartition selon le chiffre d'affaires	Global	Tranche 1 ≤ 139 510	Tranche 2 ≤ 204 679	Tranche 3 ≤ 284 520	Tranche 4 ≤ 413 435	Tranche 5 ≤ 824 164
Nombre d'entreprises	976	176	253	244	186	117
Effectif moyen (exploitant inclus)	1,9	1,2	1,3	1,6	2,2	4,2
CHIFFRE D'AFFAIRES HT €	254 260	108 967	173 121	243 564	335 807	540 946
Chiffre d'affaires par personne €	136 909	92 918	132 983	155 976	153 743	129 287
Marge brute %	34,0	33,4	33,6	33,6	34,1	34,6
Valeur ajoutée %	25,5	21,8	23,7	25,0	26,1	27,7
Charges de personnel %	5,2	1,6	2,1	3,4	5,6	9,5
Cotisations de l'exploitant %	4,0	4,6	4,8	4,4	3,8	3,0
Impôts et taxes %	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7
Excédent brut d'exploitation %	14,7	14,0	15,2	15,5	15,1	13,6
Amortissements et provisions %	1,6	1,5	1,6	1,6	1,7	1,7
Résultat d'exploitation %	13,4	13,0	14,0	14,3	13,7	12,1
Résultat financier %	-0,4	-0,4	-0,5	-0,4	-0,5	-0,4
Résultat courant %	13,0	12,5	13,5	13,9	13,2	11,7
RESULTAT COURANT €	33 014	13 658	23 382	33 843	44 267	63 344
Rotation de stocks (jrs achats ht)	7	8	8	8	6	6
Crédit clients (jrs ca ttc)	3	2	2	2	2	5
Crédit fournisseurs (jrs achats ttc)	28	37	31	27	26	24
B.F.R. (jrs ca ht)	-15	-25	-19	-15	-14	-9

Répartition selon le chiffre d'affaires	Global	Tranche 1 ≤ 138 618	Tranche 2 ≤ 202 957	Tranche 3 ≤ 281 300	Tranche 4 ≤ 400 007	Tranche 5 ≤ 824 164
Nombre d'entreprises	830	149	216	208	157	100
CHIFFRE D'AFFAIRES HT	250 222	108 086	170 659	239 336	330 696	530 160
Capacité autofinancement brute						
Montant en €	37 447	15 538	26 148	38 013	49 569	74 285
Jours de ca ht	54	52	55	57	54	50
Prélèvements						
Montant en €	30 445	13 699	20 953	31 246	39 382	60 202
Jours de ca ht	44	45	44	47	43	41
Autofinancement net						
Montant en €	7 002	1 839	5 196	6 767	10 187	14 083
Jours de ca ht	10	7	11	10	11	9
Investissements						
Montant en €	4 935	1 927	3 840	3 566	8 214	9 482
Jours de ca ht	7	6	8	5	9	6
Endettement						
Montant en €	12 103	4 160	8 931	11 322	12 137	32 362
Jours de ca ht	17	16	18	17	14	21
Trésorerie						
Montant en €	10 210	4 351	5 360	10 478	10 077	29 069
Jours de ca ht	15	14	12	16	11	20

Charcuterie

Répartition selon le chiffre d'affaires	Global	Tranche 1 ≤ 114 177	Tranche 2 ≤ 175 311	Tranche 3 ≤ 256 984	Tranche 4 ≤ 385 676	Tranche 5 ≤ 806 359
Nombre d'entreprises	1 404	253	365	351	267	168
Effectif moyen (exploitant inclus)	3,3	1,3	1,9	2,9	4,6	8,2
CHIFFRE D'AFFAIRES HT €	227 574	89 525	143 123	214 614	310 044	514 959
Chiffre d'affaires par personne €	68 672	67 563	75 768	73 170	67 501	63 050
Marge brute %	54,0	53,0	53,0	53,4	54,1	55,3
Valeur ajoutée %	41,2	36,2	38,4	40,6	42,3	43,6
Charges de personnel %	16,2	4,4	9,2	14,3	18,7	22,7
Cotisations de l'exploitant %	5,0	7,8	6,7	5,4	4,5	3,6
Impôts et taxes %	2,2	2,4	2,1	2,2	2,2	2,2
Excédent brut d'exploitation %	18,2	21,9	20,7	19,2	17,4	15,4
Amortissements et provisions %	3,2	3,2	3,4	3,3	3,4	2,9
Résultat d'exploitation %	15,6	19,5	18,1	16,7	14,7	13,0
Résultat financier %	-0,8	-0,8	-0,9	-0,8	-0,8	-0,7
Résultat courant %	14,8	18,6	17,2	15,9	13,8	12,3
RESULTAT COURANT €	33 686	16 665	24 621	34 137	42 923	63 390
Rotation de stocks (jrs achats ht)	16	18	16	16	16	16
Crédit clients (jrs ca ttc)	4	2	3	4	5	5
Crédit fournisseurs (jrs achats ttc)	33	39	35	32	33	32
B.F.R. (jrs ca ht)	-10	-16	-13	-10	-9	-7

Répartition selon le chiffre d'affaires	Global	Tranche 1 ≤ 114 544	Tranche 2 ≤ 175 193	Tranche 3 ≤ 259 559	Tranche 4 ≤ 384 773	Tranche 5 ≤ 806 359
Nombre d'entreprises	1 200	216	312	300	228	144
CHIFFRE D'AFFAIRES HT	228 515	89 756	143 303	215 978	313 258	513 223
Capacité autofinancement brute						
Montant en €	41 611	20 142	30 304	40 865	54 722	79 107
Jours de ca ht	66	81	76	69	63	55
Prélèvements						
Montant en €	32 058	15 624	24 122	31 432	43 935	56 403
Jours de ca ht	51	63	60	53	50	40
Autofinancement net						
Montant en €	9 553	4 518	6 182	9 433	10 787	22 704
Jours de ca ht	15	18	16	16	12	16
Investissements						
Montant en €	6 558	2 271	3 741	7 837	9 427	11 889
Jours de ca ht	10	9	10	13	11	8
Endettement						
Montant en €	21 378	6 676	13 612	19 208	32 649	46 931
Jours de ca ht	34	26	34	32	37	33
Trésorerie						
Montant en €	9 890	2 987	6 506	7 368	14 604	25 367
Jours de ca ht	16	12	16	13	16	18

Données régionales

Principaux résultats économiques des entreprises de l'artisanat en Ile de France en 2002

Boucherie Charcuterie

France et régions	Nombre d'entreprises	CA HT en €	C. A. par personne	Marge brute	Valeur ajoutée	Charges de personnel	EBE	Résultat Financier	Résultat courant	Résultat courant en €
FRANCE	4 070	263 924	102 036	41,4	31,5	9,4	16,2	-0,6	13,6	35 814
Ile-de-France _____	165	297 797	132 900	40,4	29,8	7,0	16,8	-0,5	14,9	44 501

Boucherie

France et régions	Nombre d'entreprises	CA HT en €	C. A. par personne	Marge brute	Valeur ajoutée	Charges de personnel	EBE	Résultat Financier	Résultat courant	Résultat courant en €
FRANCE	976	254 260	136 909	34,0	25,5	5,2	14,7	-0,4	13,0	33 014
Ile-de-France _____	145	280 076	157 866	34,7	25,0	4,6	14,5	-0,5	12,6	35 388

Charcuterie

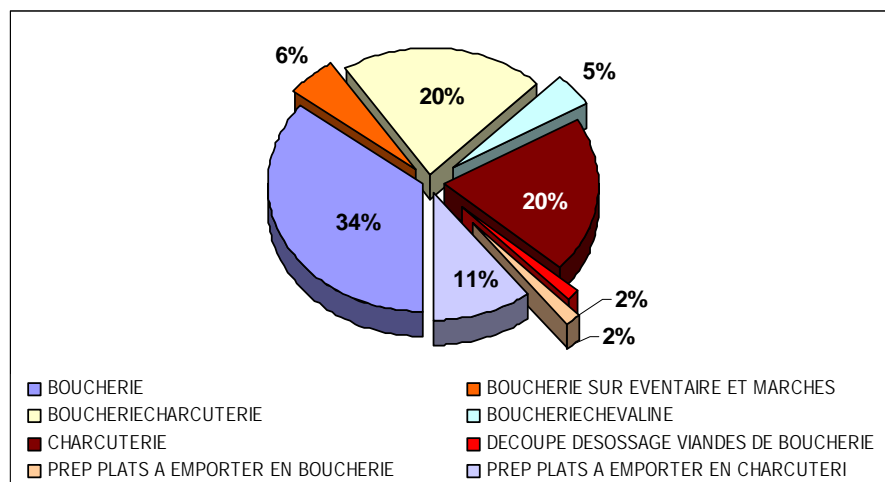
France et régions	Nombre d'entreprises	CA HT en €	C. A. par personne	Marge brute	Valeur ajoutée	Charges de personnel	EBE	Résultat Financier	Résultat courant	Résultat courant en €
FRANCE	1 404	227 574	68 672	54,0	41,2	16,2	18,2	-0,8	14,8	33 686
Ile-de-France _____	82	244 731	88 095	52,8	38,0	12,2	18,2	-0,6	15,2	37 182

Les entreprises et leurs caractéristiques en Essonne

Source : Répertoire des Métiers

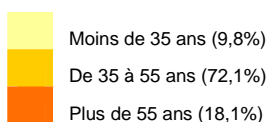
Le nombre d'entreprises installées en Essonne

En janvier 2006, 454 entreprises sont installées sur la totalité de ces métiers, réparties comme suit :



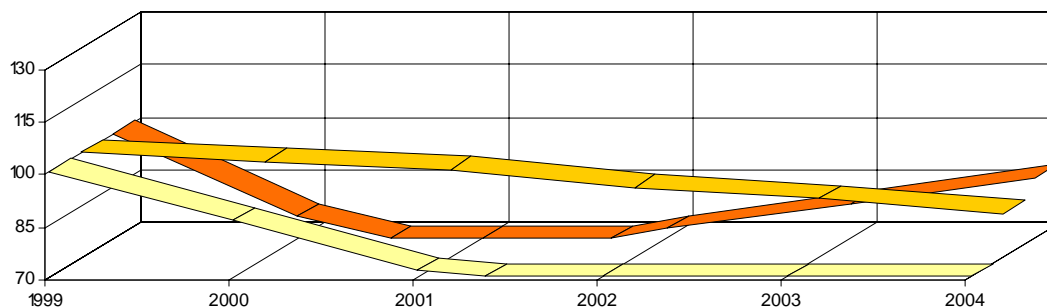
L'âge des chefs d'entreprise en Essonne

La population des chefs d'entreprise est en grande majorité d'un âge supérieur à 35 ans. Ils représentent d'ailleurs 72,1 % des chefs d'entreprise.

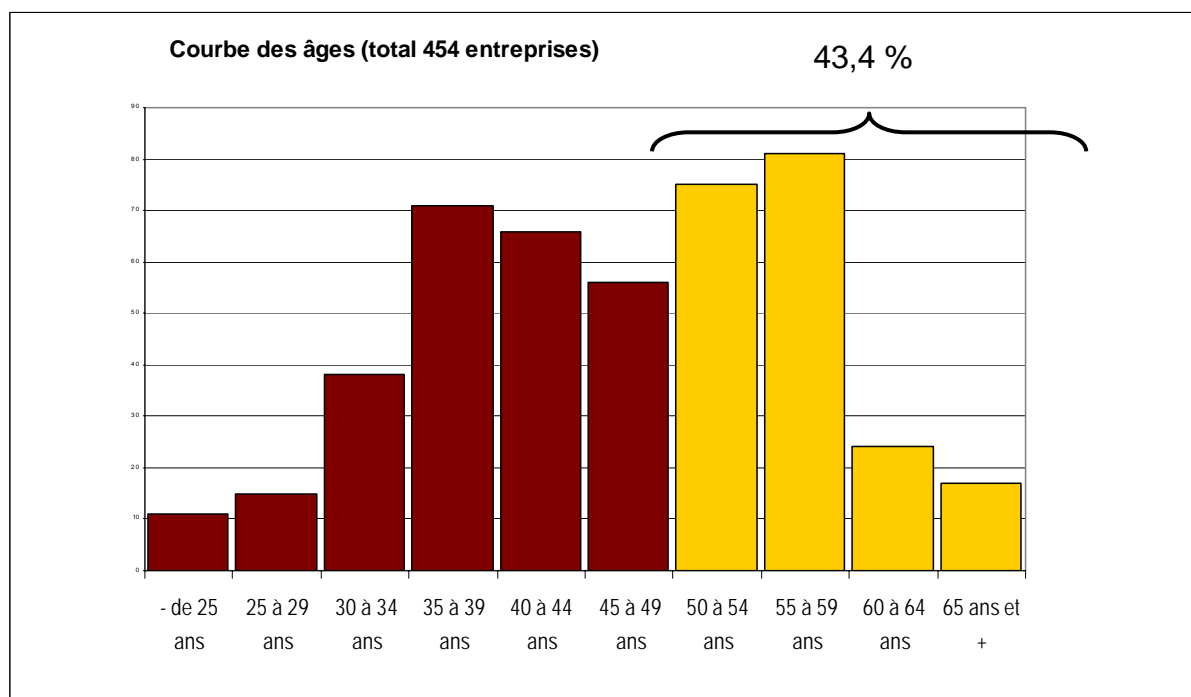


Source INSEE / RSA 2004

Courbe en indice base 100 année 1999

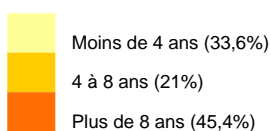


De 1999 à 2004, les établissements du groupe d'âge des "**Moins de 35 ans**" ont diminué de **54,4%**.
De 1999 à 2004, les établissements du groupe d'âge des "**De 35 à 55 ans**" ont diminué de **17,3%**.
De 1999 à 2004, les établissements du groupe d'âge des "**Plus de 55 ans**" ont diminué de **12,7%**.



L'ancienneté des entreprises en Essonne

33,6% des entreprises immatriculées **ont moins de 4 ans**, ce qui représente un flux important de créations en augmentation constante depuis 2001. **45,4% a plus de 8 ans**.



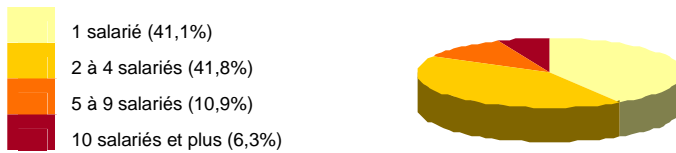
L'emploi salarié en Essonne

Globalement, **67.7 %** des établissements installés sont employeurs. **32.3%** n'ont pas de salariés.

De 1999 à 2004, les établissements « **sans salariés** » ont diminué de **17.1%**. Les établissements « **employeurs** » ont diminué de **7.9%**.

Parmi les établissements « employeurs »

Les établissements de « 2 à 4 salariés » pour 2004 sont dominants dans cette famille d'activités (41.8%).



De 1999 à 2004, les établissements de "**1 salarié**" ont diminué de **9,3%**.

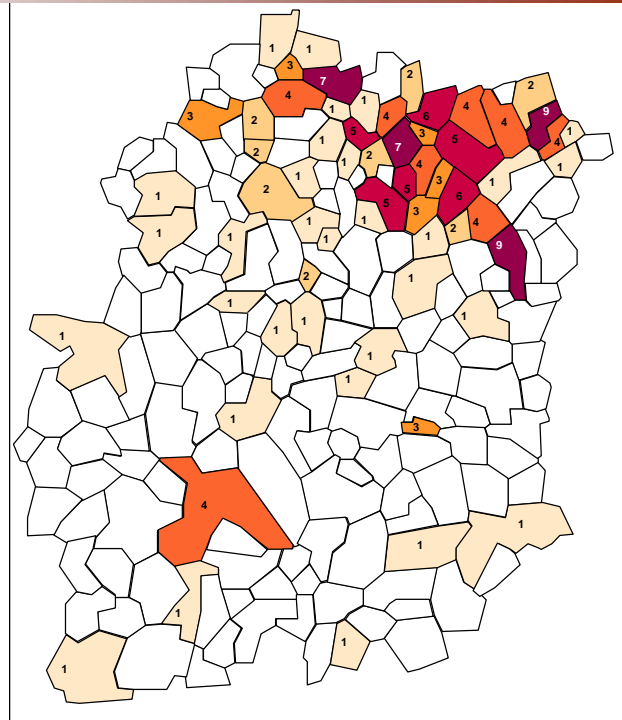
De 1999 à 2004, les établissements de "**2 à 4 salariés**" ont diminué de **9,2%**.

De 1999 à 2004, les établissements de "**5 à 9 salariés**" ont diminué de **11,4%**.

De 1999 à 2004, les établissements de "**10 salariés et plus**" ont augmenté de **50%**.

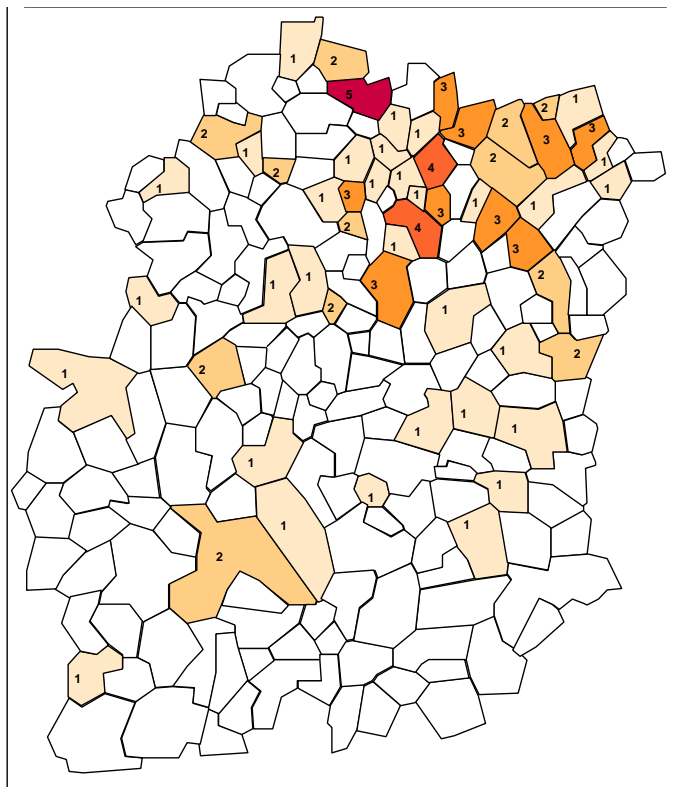
Répartition des entreprises sur le département de l'Essonne

Répartition des entreprises de boucherie (NAF 522 CA)



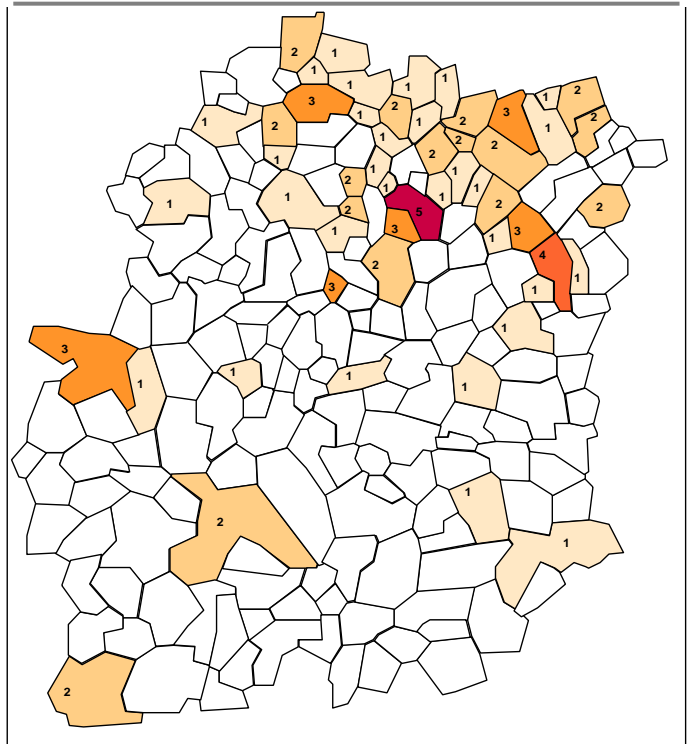
Source : Chambre de Métiers de l'Essonne - Service Economique

Répartition des entreprises de boucherie charcuterie (522 CB)



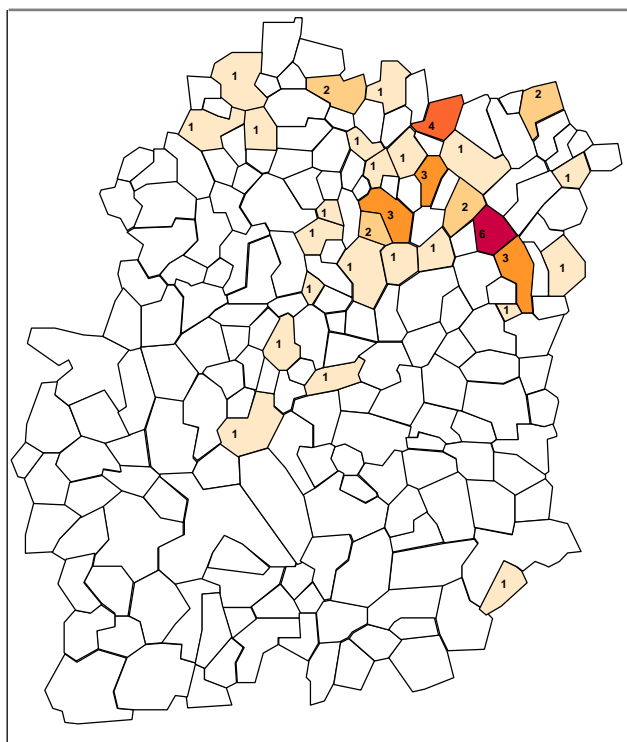
Source : Chambre de Métiers de l'Essonne - Service Economique

Répartition des entreprises de charcuterie (NAF 151CA)



Source : Chambre de Métiers de l'Essonne - Service Economique

Répartition des entreprises de préparation de plats à emporter, charcuterie (151FB)



Source : Chambre de Métiers de l'Essonne - Service Economique

Carte de référence des communes de l'Essonne



Renseignements pratiques

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne

322 Square des Champs Elysées
B.P. 225
91007 Evry cedex
Tél. 01.69.47.54.20 (Standard)
Fax. 01.69.36.31.02

Service Economique - Permanence création - Tél. 01.69.47.54.38

La Chambre de Métiers organise une matinée par semaine, de 9h30 à 12h30, une réunion d'information création. Nous consulter pour les dates.
Aucune participation financière n'est demandée, mais il est nécessaire de se pré inscrire en téléphonant au 01.69.47.54.38.

Chambre de Commerce et d'Industrie

2, cours Monseigneur Roméro - BP 135
91004 ÉVRY Cedex
Tél. 01 60 79 91 91
Fax. 01 60 79 00 11

Organisations professionnelles

Confédération Française de la Boucherie – Charcuterie, Traiteur

98 boulevard Péreire
75850 Paris Cedex 17
Tél. 01 40 53 47 50
www.boucherie-france.org

La C.F.B.C.T. est au service des artisans, et s'attache à mener des actions collectives valorisant la profession, et à représenter le métier auprès des pouvoirs publics. Elle propose de nombreux services, et assure une vraie proximité auprès des professionnels par l'existence de ses syndicats départementaux.

Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs

15 rue Jacques Binet
75017 Paris
Tel. 01 44 29 90 55

Confédération Générale de l'Alimentation de Détail

15 rue de Rome
75008 Paris
Tel. 01 44 90 88 44
www.cgad.fr

Syndicat Départemental de l'Essonne de la Boucherie

Bureau Campus Bât F
rue de Verdun
78590 NOISY LE ROI
Tel. 01.61.06.10.28
Fax. 01.34.62.02.41
f.boucherie.78@wanadoo.fr

Les liens utiles

Salons professionnels



La semaine du goût
www.legout.com

Organisations professionnelles



Confédération Française de
la Boucherie – Charcuterie,
Traiteur
Tél : 01 40 53 47 50
www.boucherie-france.org



Confédération Générale de
l'Alimentation de Détail
Tel : 01 44 90 88 44
www.cdga.fr



Union Professionnelle Artisanale
Tel : 01.47.63.31.31
<http://www.upa.fr>



Confédération Nationale de l'Artisanat
des Métiers et Services
Tel : 01.44.93.20.44
<http://www.cnams.fr>

Formation des salariés et chefs d'entreprises / Prise en charge



FAF OPCAD
Tél : 01 44 88 33 33
Pour les salariés



Fond Assurance Formation
Métiers de la viande
Tel : 01 40 53 47 69
Pour les chefs d'entreprise

Centre de gestion



Centre National de Gestion Agréé de la boucherie charcuterie française
98 boulevard Péreire
75850 Paris Cedex 17
Tel. 01 40 53 47 63

Centre National de Gestion Agréé de la boucherie charcuterie française
Tel : 01 40 53 47 63

Sécurité sanitaire / hygiène



Vigie Viande
Tel : 02 98 95 60 80
www.vigie-viande.info



Agence Française de Sécurité
Sanitaire des Aliments
www.afssa.fr

Les sources d'information

Confédération Française de la Boucherie – Charcuterie, Traiteur – www.boucherie-france.fr

CIDJ – Centre d'Information et de Documentation de la Jeunesse – www.cidj.asso.fr

APCE – Agence Pour la Création d'Entreprise – www.apce.fr

RM – Répertoire des Métiers de l'Essonne – www.cm-essonne.fr

APCM – Assemblée Permanente des Chambre de Métiers – www.artisanat.info

INSEE/RSA – Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques – www.insee.fr

FCDGA – Fédération des Centres de Gestion Agréés – www.fcga.fr

Ministère des Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce, de l'Artisanat et des Professions Libérales – www.pme-commerce-artisanat.gouv.fr