



# Fiche secteur : Boucherie - Charcuterie

La profession de boucher consiste à **acheter, transformer et vendre des produits carnés ou des volailles ou de la triperie** au détail au consommateur final. Cette profession se scinde en trois spécialités : **le boucher détaillant en viandes, le boucher charcutier et le boucher charcutier traiteur**. Garant d'une tradition culinaire, ce professionnel s'est adapté aux nouvelles réglementations et maîtrise les nouveaux appareils de fabrication, de réfrigération pour répondre rapidement à toutes demandes et pour garantir une parfaite sécurité alimentaire. (source : ECM 2008)

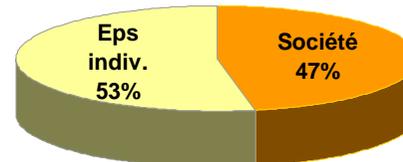
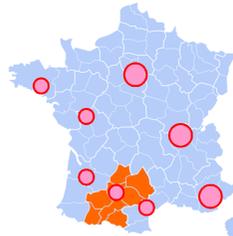
## Le poids économique du secteur



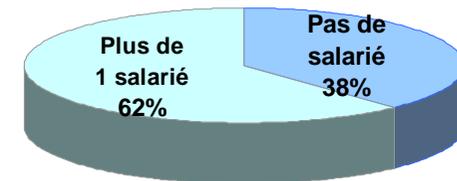
### Les effectifs d'entreprises et d'emploi en France

En 2009, en France nous comptons **15 078** entreprises pour **40 616** salariés.

Les bouchers sont plus présents en Ile de France, PACA et Rhône-Alpes (plus de 10 %). En revanche les charcutiers sont plus dispersés sur toute la France



**1 établissement sur 2 est une société**



**1 établissement sur 2 emploie au moins un salarié**



### Les chiffres d'affaires du secteur

(source : APCE 2009)

Le chiffre d'affaire global de la profession : **6,4 M d'euros (+ 2 % entre 2007 et 2008, léger ralentissement depuis 2009)**. La répartition du chiffre d'affaires est de 63% pour la Viande et 37% pour les autres produits  
Au total le CA moyen d'un boucher-charcutier est de **380 000 euros** pour un résultat net de **36 000 euros**.

**Le chiffre d'affaire par personne et par an : environ 128 600 euros HT.**



### Des chiffres dans l'Artisanat

**Le Boucher-Charcutier est un artisan inscrit au répertoire des métiers.**

En Haute-Garonne, **428 établissements pour 742 salariés.**

Midi-Pyrénées  
**1 290 établissements pour 2 528 salariés**



Haute-Garonne  
**428 établissements pour 742 salariés et 83 apprentis**

Toulouse  
**163 entreprises pour 195 salariés et 17 apprentis.**



# Fiche secteur : Boucherie - Charcuterie

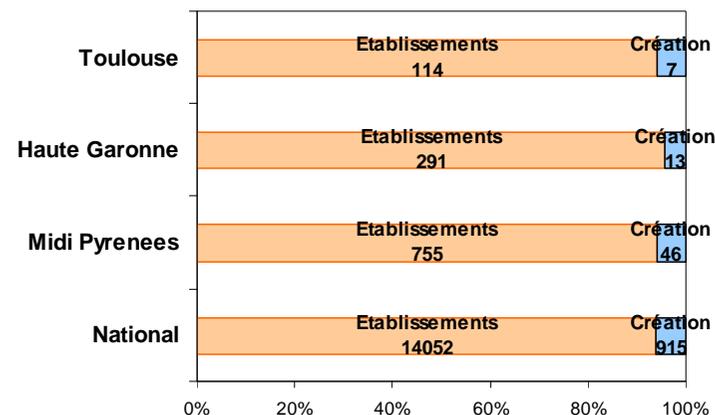
## La création d'entreprise du secteur



### Les chiffres clés

En France, **915 créations pour 46 en Midi-Pyrénées** (5%, pour 5% de la population totale)

Les créations représentent **7 %** des établissements au niveau national, 6% pour Midi-Pyrénées et 4% pour Haute-Garonne.



### L'investissement de départ

Pour le rachat d'un fonds dans l'activité de Boucherie Charcuterie il faut compter environ **100 000 €, selon la localisation** (sans compter l'achat du gros matériel)

Chiffres clés		
Parc d'entreprises	Création	Investissement de départ
14 052	915 créations	au moins 100 000 €



### L'implantation de l'activité

La densité de cette activité est de ...  
**2 à 3 bouchers pour 10 000 habitants.**

Densité par 10 000 habitants				
	National	Midi Pyrenees	Haute Garonne	Toulouse
Nombre entreprise	14 052	755	291	114
Population	63 961 859	2 838 228	1 217 344	446 340
Densité	2	3	2	3

(source : APCE 2009)



# Fiche secteur : Boucherie - Charcuterie

## Le Marché des boucher-charcutiers



### La « DEMANDE » ou la clientèle

- Le marché « Boucherie-charcuterie » est un commerce de proximité, un des plus rentables des métiers de bouche.
  - 98% des Français consomment de la viande de bœuf et 20% fréquentent une boucherie charcuterie sur la semaine
  - A distinguer : les **boucheries de quartier**, avec une clientèle de proximité, et **les bouchers dont la réputation** attire une clientèle plus variée.
- Les Français ont une consommation de viande qui se stabilise depuis 2000.
  - Pour 2009, la consommation est de **43 kg par foyer et par an**.
  - Les habitudes alimentaires ont évoluées : les clients consomment moins de viandes (des viandes moins chères et plus de volailles, moins de cuisine) et procèdent à des arbitrages.

(source : APCE 2009)

### Les Prix et les produits offerts

- Les produits offerts sont nombreux : viande de boucherie, volailles, charcuterie, triperie, gibiers, plats préparés à base de viande.
- Les prix varient entre **5 et 14 € / kg** : la charcuterie a un prix moyen de 9 € le kg.

2006	Viande de boucherie fraîche				Volailles et lapin frais				
	Bœuf	Porc	Veau	Ovin	Poulet	Dinde	Lapin	Canard	Pintade
Proportion dans l'achat	43%	34%	11%	9%	52%	21%	9%	8%	4%
Prix moyen au kg	11 €	6 €	14 €	11 €	5 €	6 €	8 €	10 €	7 €
Evolution									

(source : Office de l'élevage / TNS 2007)

### La concurrence

- Les bouchers connaissent **une importante concurrence** avec les hypermarchés, les supermarchés et la vente directe à la ferme.
- Les axes à développer :
  - Valoriser les produits** en adoptant la segmentation/identification (« label rouge »...)
  - Faire connaître / Communiquer sur l'offre** : proposer des dénominations simples (à griller, à bouillir...), multiplier les produits élaborés et les spécialités ...

Viandes de boucherie, volailles, charcuterie et produits à base de viandes	Part des circuits dans les achats des ménages		
	1999	2007	
Boucheries / charcuteries	17%	10%	- 60 %
Hypermarchés / Supermarchés	78%	81%	+ 4 %
Marchés	2,7%	3%	+ 11 %
Autres	2%	6%	+ 300 %

Réalisation : Etudes et Statistiques 2011 – CMA 31

