

# Le Mag' IDV

Votre rendez-vous mensuel avec *l'Institut Des Viandes*

• MARS 2023 •



**INSTITUT DES VIANDES**  
L'excellence de vos compétences

## SOMMAIRE

• Page •

Actual'IDV • 1

Zoom sur : Les femmes en  
boucherie • 2

Témoignage • 3-4

La recette • 5

Nous contacter • 6

# ACTUAL'IDV •

Ce mois ci :

## DE NOUVEAUX ARRIVANTS

S'il y a bien un mot qui nous définit: **l'accueil**.

En effet, chaque mois nous accueillons dans nos infrastructures de formation, les alternants de l'IDV venus de toute la France pour commencer ou continuer leur chemin vers l'obtention du CQP.

Ce mois-ci, nous faisons la rencontre de neuf nouveaux alternants. Des profils variés, tels que des anciens aides-soignants, cuisiniers, ouvrier en bâtiment et même des bouchers formés sur le tas qui viennent améliorer, compléter leurs compétence et enfin obtenir une certification. Et comme à chaque fois ce fut un plaisir de les rencontrer et de commencer une nouvelle aventure avec eux.



## ET DES AU REVOIR



Tout ce qui a un début a une fin. Après une formation rigoureuse et réussie, c'est 4 de nos alternants que nous qui nous quittent. Ils ont pu changer de perspective professionnelle et s'en vont donc sur les chemins grands ouvert de la boucherie. Nous adressons toutes nos félicitations à Daniel, Tommy, Marc et Jérémy et nous leur souhaitons une bonne continuation !

### Nos réseaux

Pensez à suivre nos réseaux sociaux pour être au courant de toute l'actualité IDV et nous suivre comme si vous y étiez !



# ZOOM SUR •

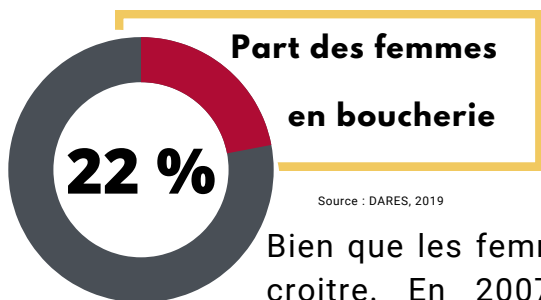
## La place des femmes en boucherie

La place des femmes dans une boucherie est une longue histoire. Dans le temps, les femmes occupaient presque systématiquement le rôle de "la femme du boucher", celle derrière la caisse.

Mais comme vous le savez, ce fonctionnement archaïque et sexiste est maintenant, et heureusement, révolu.

En effet **la boucherie** est un secteur qui **vit et évolue avec son temps**.

Ici : **Rachel** en train de préparer sa pièce de bœuf

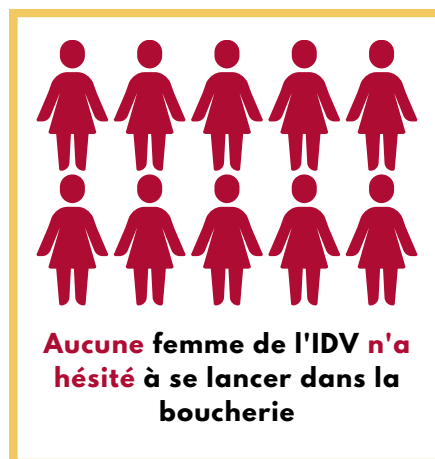
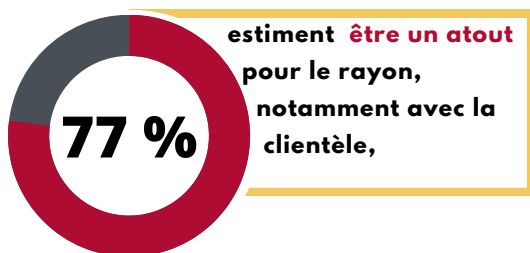
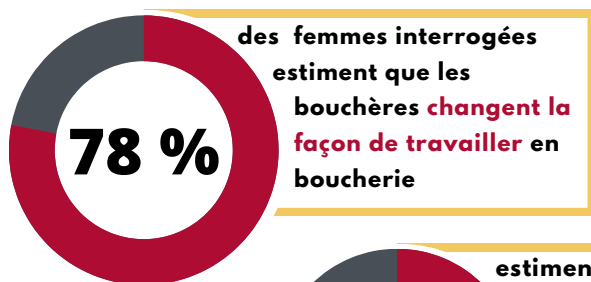


Bien que les femmes restent **sous-représentées**, leur nombre ne cesse de croître. En 2007, les bouchères représentaient seulement 14% des personnes travaillant en boucherie. Un nombre qui grimpe doucement mais sûrement.

## Du côté de l'IDV

À l'IDV, **toutes les différences** ont leur place. C'est pourquoi nous mettons un point d'honneur à **l'inclusion** de chacun.e.

Pour ce zoom nous avons interrogé les femmes passées par l'IDV afin d'avoir leur ressenti sur leur place en formation et dans le métier.



**Le mot de la fin pour Aurélie, formée en 2018:**

“ La femme a sa place en boucherie, la preuve, je suis devenue coordinatrice d'atelier. ”

# TÉMOIGNAGE •

Dans cette édition du mois de Mars, découvrez Sophie en poste au **Bi1 de Pierre-de-Bresse (71)**. Sophie a obtenu son CQP en 2017, depuis elle a fait du chemin, jusqu'à évoluer au poste de seconde. Dotée de nombreuses expériences professionnelles, Sophie ne s'est jamais fermée de porte, jusqu'à trouver son métier passion. Découvrez son parcours.

**Sophie**  
**48 ans**



## **IDV: Présente nous ton parcours**

Avant ma reconversion, je travaillais en usine en Allemagne, pendant 8 mois. Après, la fermeture de mon usine, j'ai changé de travail. Je suis restée trois ans en atelier de découpe de volailles et j'ai fait neuf ans de vente par téléphone.



## **IDV: As-tu des souvenirs de bons moments passés à l'IDV**

Des bons moments ? Je n'ai eu que des bons moments, puisqu'on était un super groupe! On est toujours en contact avec les autres apprenants. On prend des nouvelles de temps en temps et on a passé des bonnes soirées aussi. On s'est beaucoup entraîné dans la pratique. Que des bons moments.

## **IDV : Quels sont les avantages de l'IDV ?**

L'avantage avec l'IDV, c'est qu'on travaille en alternance. C'est une formation pour adultes, on est par groupe d'adultes, on peut s'entraider. L'alternance permet de voir un peu tout du métier.

Eux (ndlr: l'IDV) s'occupent aussi de tout ce qui est administratif, ce qui est déjà pas mal pour nous. Tout ce qui est démarche à faire, on ne s'occupe de rien.

## **IDV: Quelle était ta situation en fin de formation ?**

Quelques semaines avant ma fin de formation, on m'a signalé qu'il n'y avait pas de poste pour moi dans l'entreprise où j'ai fait ma formation. J'ai fait des démarches par moi-même pour trouver un poste et j'ai intégré le **Bi1 de Pierre De Bresse** tout de suite après ma formation. J'y suis restée pendant deux ans. Ensuite, j'ai eu l'opportunité de partir pour essayer la boucherie traditionnelle traiteur. J'y suis restée neuf mois et je suis revenue au Bi1 de Pierre de Bresse. J'ai été en CDD pendant quelques temps et je suis seconde depuis juin 2022.

# TÉMOIGNAGE ●

## **IDV: Présente nous une journée type**

Le chef travaille les matins principalement. Moi, je suis une semaine de matin, une semaine d'après midi. Quand je suis le matin, j'aide le chef à monter le rayon traditionnel, à couper la viande pour le LS (ndlr : libre service), à réceptionner des viandes, à faire les facings, à contrôler les dates et tout ce qui va avec. Quand je suis l'après midi, je prépare pour le lendemain.

## **IDV: Qu'est-ce que tu aimes dans ton métier ?**

Tout!

La partie découpe de viandes, mais pas que ça. Il y a la partie vente, échange, traçabilité, gestion, tout ce qui va avec. Parce que le métier de boucher, ce n'est pas que couper de la viande.

## **IDV: Les stéréotypes masculins du métier ont-ils été un frein ?**

A la base, ce qu'il faut savoir sur moi, c'est que j'ai déjà une formation qui est à prédominance masculine. J'ai un CAP-BEP en électrotechnique. Donc je ne me suis pas posé de question pour la boucherie.

## **IDV: As-tu une place différente par rapport aux hommes de ton équipe ?**

Je pense que mon chef ne fait pas de différence, mais on a forcément des visions différentes du métier et de la façon de travailler. C'est ce qui me plaît.

## **IDV: Quelle dynamique apportent les femmes en boucherie ?**

Elles sont peut être plus minutieuses. Des fois, pour une présentation de viande sur un plat, une femme ne la présentera pas de la même manière. Un ficelage ne va pas être fait de la même manière. On a chacun notre méthode, notre savoir-faire. On a des façons de faire différentes, tout simplement. Je suis peut-être moins rapide qu'un homme, mais on se complète, ça se passe bien.



## **IDV: Que dirais tu aux femmes qui hésitent à se lancer ?**

Si elles sont motivées, il n'y a pas à hésiter.

## **Bientôt**

**Découvrez la vidéo de l'interview de Sophie ainsi que de son responsable ! L'occasion d'en savoir plus sur son parcours inspirant. Rendez vous dans la rubrique "témoignages" de notre [site internet](#)**

# LA RECETTE •

## Le lapin à la moutarde

Ce mois-ci, à l'approche de la période de Pâques, notre formateur a accepté de nous dévoiler une de ses recettes. Découvrez sa recette du fameux lapin à la moutarde.



### 1 Préparation du lapin

Coupez-le en morceaux puis, **badigeonnez-le de moutarde**.

Ensuite **faites le revenir** dans un peu d'huile.

### 2 Assaisonnement

Portez à ébullition 3/4 d'une bouteille de vin blanc avec de l'ail, du laurier, du thym, une carotte et un morceau de sucre.

**Retirez les morceaux de lapin** de la poêle et y faire dorer l'oignon. Rajoutez le lapin et verser le vin blanc. Ajoutez sel et poivre

### 3 Préparation de la sauce

**Mélangez** la crème, du persil haché, une cuillère à soupe de moutarde.

### 4 Dressage

**Placez les morceaux de lapins** dans un plat et saupoudrer de persil.

**Incorporez la crème à la moutarde**, faite chauffer sans faire bouillir, **nappez les morceaux de lapin** avec la préparation.



Crédit : Pierre-Arnaud Kopp

# INFOS PRATIQUES •

## CRITÈRES

- Hommes/femmes majeurs
- Si +26 ans, être inscrit.e au Pôle-Emploi
- Esprit d'équipe
- Rigoureux.se
- Impliqué.e



## LA FORMATION



FORMATION MIXTE



DÉBUTANTS



12 MOIS



CQP BOUCHER

N'hésitez pas à nous contacter pour une présentation complète de notre dispositif et des postes à pourvoir

Si vous avez **une question**,

Si vous souhaitez **candidater**

ou alors si vous souhaitez **former le futur élément de votre équipe.**

## NOUS CONTACTER



**09.72.14.40.24**



**[contact@idv-fr.org](mailto:contact@idv-fr.org)**



**[www.idv-fr.org](http://www.idv-fr.org)**



Retrouvez-nous sur :

