

Ce mois-ci

On vous parle de votre bonne intégration à la formation CQP Boucher ! Les premières semaines sont les plus importantes, il ne faut donc pas négliger certains détails... On vous parle aussi d'un des plus importants sujets en boucherie : la sécurité alimentaire ! En détail, voici le programme...

- > Les offres d'emploi de l'IDV
- > L'actualité de l'Institut des Viandes
- > Notre dossier sur l'intégration à la formation
- > Des bonus liés aux articles traités
- > Et nos infos pratiques pour nous joindre !

Ils nous ont rejoint !

Bienvenue et félicitations aux alternants qui ont rejoint les rangs de l'IDV récemment, et entamé leur stage et leur formation CQP ! Ils sont 10 :

- Luc, à Mèrignac (33)
- Joris à Vulbens (74)
- Ethann à Talence (33)
- Cédric à Péron (01)
- Pierre-Yves à Firmigny (42)
- Cécile à Andrézieux-Bouthéon (42)
- Raphaël à Chatuzange-le-Goubet (26)
- Naaman à Bourg-lès-Valence (26)
- Monoihere à Vernaison (69)
- Justinien à Saint-Symphorien-sur-Coise (69)

Tout l'Institut leur souhaite une agréable année de formation et la réalisation de leur projet de reconversion !

Nous avons aussi de nouveaux magasins dans la partie ! Bienvenue aux nouveaux magasins :

- Intermarché Contact Vienne-en-Val, dans le Loiret (45) !
- Super U Hazebrouck, dans le Nord (59) !
- Carrefour Express Villaz, dans la Haute-Savoie (74) !

Ces magasins recherchent actuellement un boucher en alternance CQP. Près de ces secteurs et intéressé par le métier ?

N'oubliez pas qu'après votre formation, vous n'êtes pas amenés à rester simple boucher ! Si vous faites des efforts réguliers et que vous montrez votre ambition, la boucherie est à la fois le secteur de la GMS qui recrute le plus et aussi un parfait vivier pour évoluer vers des postes à responsabilité ! On en a même vu qui sont devenus directeurs de leur magasin !

On vous forme ! Appelez-nous !
09.72.14.40.24

Témoignages

Quel est le ressenti de nos alternants sur les premières semaines dans leur entreprise ? Qu'ont-ils aimé, qu'ont-ils moins aimé ?

Dylan, formé au Intermarché de Saint-Vallier (26) :
« J'ai une très très bonne équipe ! J'ai de la chance, mes chefs sont plus jeunes que moi, ils sont dynamiques. Ça se passe super bien ! Il y a une très bonne entente. »

Philippe, formé au U express de Chatuzange-le-Goubet (26) :
« Très bien. J'ai été très bien accueilli. J'ai un chef de labo qui a 53 ans, qui est un peu plus jeune que moi, mais qui a 36 ans de métier derrière lui, donc c'est un bon tuteur. Il me laisse le temps de voir les choses. »

Stéphane, formé au Carrefour d'Écully (69) :
« Ça s'est très très bien passé, je suis actuellement dans une grosse entreprise. Après 1 mois en interne, je commence enfin à avoir mes repères. Je suis au rayon traditionnel. [...] Dans l'entreprise globalement tout est très positif. D'ailleurs cette expérience m'a permis de réaliser que je ne travaillais pas, je ne prend que du plaisir. Quand je me lève le matin je n'ai pas l'impression d'aller travailler. »

Ce ressenti d'intégration et d'accompagnement est aussi présent durant nos séminaires !

Grégory, formé au Auchan de Brive-la-Gaillarde (19) :
« Je suis arrivé dans un groupe qui était déjà en place, c'était leur deuxième séminaire. On est très bien intégré, aussi bien par Jean-Marc que par les autres alternants. Le plus impressionnant, c'était l'atelier de découpe [...] c'est impressionnant, notamment de travailler sur carcasse : on se dit qu'on n'a pas le droit à l'erreur, mais une fois cette étape passée, franchement, ça coule de source. »

Daniel, formé au Cora de Perrigny-lès-Dijon (21) :
« Pour moi, le formateur est un grand maître, il est toujours présent en clarifiant les doutes, en expliquant les techniques de travail, en vous guidant. Je suis très heureux, personnellement je pense que c'est le meilleur formateur que je n'ai jamais eu et je suis sûr que 90% de ma capacité en tant que boucher c'est grâce à lui ! »

Vous aussi, venez témoigner de vos premiers mois de formation !

En bonus

Durant votre formation, vous allez souvent revoir les bases sur l'hygiène et la traçabilité. Dans cette édition, l'IDV vous rappelle les principaux labels avec lesquels vous aurez à travailler dans votre métier de boucher !

• Appellation d'Origine Protégée (AOP) et Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) : garantissent que l'animal est élevé, abattu et transformé dans une zone précise. L'AOP est délivrée pour le territoire européen, et l'AOC est exclusive au territoire français. Une AOP peut donc aussi être une AOC.

• Indication Géographique Protégée (IGP) : garantit un lien entre le produit et sa région, notamment culinaire ou culturelle. C'est également un indice de l'origine d'un produit.

• Label Rouge (LR) : garantit une viande de qualité supérieure. Son attribution est strictement encadrée avec un cahier des charges pour chaque acteur de la filière.

• Agriculture Biologique (AB) : garantit un mode de production respectueux de l'environnement, et/ou dans une volonté de développement durable. À gauche, le label français, à droite, le label européen.

Lalternoc

Numéro 20

La gazette de l'Institut des Viandes

Jan.-Fév. 2025

L'actualité de l'Institut



Bonne année 2025 !

L'Institut des Viandes vous souhaite le meilleur, et la réussite de votre alternance et de votre embauche ! Nous vous préparons plein de choses dont nous vous parlerons bientôt dans les prochains journaux, alors restez à l'affût... Pour cette nouvelle année, nous souhaitons changer notre manière de voir ce journal, et lui donner un nouveau visage !

Voici donc **Lalternoc**, la nouvelle gazette de l'Institut des Viandes ! Comment a-t-on trouvé ce nouveau titre ? Il s'agit du jargon des bouchers, le Louchébeum, une sorte de verlan ! La règle est assez simple : si le mot commence par une voyelle alors on lui ajoute un L au début puis un suffixe à la fin, et s'il commence par une consonne, on met un L, et la première consonne va à la fin du mot, avant le suffixe. Les suffixes ne sont pas fixés, ils doivent sonner « argotique », comme « oco/oque ». Dans notre cas, Lalternoc, c'est donc L'alternant : Alternant >>> Lalternantem, Lalternantic, ou pour plus d'esthétisme, on n'enlève la terminaison : Lalternoc, Lalternoc... On vous explique tout sur ce jargon à l'histoire riche dans notre prochaine édition !

Lonnebem Lécouvertedem ! Et faites-nous des retours !

Intégration : Des premières semaines cruciales

En France, 19% des périodes d'essai et des stages ne vont pas au bout, tous secteurs confondus. C'est d'autant plus le cas dans les métiers agroalimentaires qui demandent de la rigueur et de la passion. L'Institut des Viandes s'intéresse ces mois-ci aux façons d'éviter les arrêts durant la période d'essai. Nous avons déjà parlé de ce que nous mettons en place dans d'anciens journaux, alors cette fois-ci nous allons parler de ce que vous, alternants, tuteurs et magasins, devez prendre en compte pour maximiser vos chances d'intégrer sereinement la formation CQP et en faire un projet viable !

• Bien s'intégrer en tant qu'alternant

Êtes-vous sûr de votre reconversion professionnelle ? C'est plus important qu'il n'y paraît. On ne peut jamais être sûr de tout, et c'est pour cela que nous sommes là pour en parler avec vous lors de l'entretien de présélection, mais il est très important que le projet vienne de vous, qu'il soit une motivation personnelle, et non un choix dicté par le fait que vous êtes inscrit à France Travail ou forcé pour une autre raison. Attention, ne négligez pas les problèmes personnels, matériels ou financiers avant et pendant la formation ! Sur le long-terme, cela peut ruiner votre formation. Et si vous avez besoin d'aide, nous avons dédié un article complet sur celle-ci dans notre [édition de juin 2024](#) ! Enfin, se lancer dans une formation, c'est accepter de manquer de compétences. Gardez à l'idée que notre parcours est adapté à tous les niveaux, et que nous sommes là pour vous aider à apprendre de vos erreurs et les valoriser !

Par exemple, Stéphane, ancien alternant, nous parlait de ses difficultés de début d'alternance, en soulignant à quel point le cadre de travail était important : « Ça s'est très bien passé, je suis actuellement dans une grosse entreprise. Là où je pêche un petit peu, c'est ce qui est lié au métier de boucher mais c'est en cours d'apprentissage. Globalement tout est positif. » La seule condition de réussite de son parcours d'alternant, c'est d'avoir un comportement adapté autant sur le rayon que pendant les séminaires. C'est par l'écoute et le respect qu'on retient le mieux ! Et si jamais vous êtes déjà formé en arrivant, ne vous inquiétez pas : notre formateur Jean-Marc saura vous donner des exercices et des découpes à votre niveau !

• Bien intégrer l'alternant en tant que tuteur ou responsable de magasin

On va être franc : le premier contact joue énormément. Il détermine sur quelles bases la relation de travail va se bâtir. À l'IDV nous sommes transparents : les salaires en

Les bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire

En 2024, près de 16000 personnes ont été touchées par une maladie infectieuse d'origine alimentaire, comme la salmonelle, le bacillus cereus, la listéria ou encore le staphylocoque doré. Après une baisse, ce chiffre est à nouveau en hausse depuis 2020, et a entraîné 230 rappels massifs de produits alimentaires en 2023 et 2024. Respecter les normes d'hygiène alimentaire est essentiel tant pour la santé des consommateurs que pour la réputation de votre magasin, et nous savons qu'il est d'autant plus important d'être vigilant quand on travaille avec des matières vivantes. À l'Institut des Viandes, l'hygiène fait partie des premières compétences à laquelle vous serez formé ! Voici un bref rappel des normes autour de l'hygiène alimentaire.

• Ce que dit la loi

Dans toute l'Europe, les normes d'hygiène alimentaire sont régies par ce qu'on appelle le « Paquet Hygiène ». Il s'agit d'un ensemble de lois, et principalement celles-ci :

1. Règlement 852/2004 sur les règles générales appliquées à tous les exploitants du secteur alimentaire,
2. Règlement 853/2004 sur les règles spécifiques à l'hygiène des denrées animales et produits d'origine animale,
3. Règlement 854/2004 sur les règles de contrôle de l'hygiène des produits animaux ou d'origine animale.

Pour les bouchers, on parle surtout des règles d'abattage et de traçabilité, de la transformation des aliments ou encore des conditions de stockage. L'IDV ne travaille évidemment qu'avec des structures qui ont un agrément sanitaire, mais en plus des règles générales de propreté des locaux, des produits et du matériel,



grande distribution sont inférieurs et plus difficiles à négocier à la hausse que dans l'artisanat, et Aurélien, tuteur, nous en parlait avec ses termes : « On ne peut pas demander à quelqu'un de peu payé de travailler à 200%. Après, c'est comme ça, et tout dépend du responsable. Ça dépend aussi du tuteur, s'il joue le jeu, parce que si les apprenants passent leur temps à faire la vaisselle, ils ne vont pas forcément avoir le CQP à la fin de l'année. »

Alors votre capacité à faire du travail de votre alternant quelque chose de motivant jour après jour est cruciale, surtout dans la perspective d'un contrat à long-terme, car c'est ce que demandent nos alternants en reconversion professionnelle. Pour cela, n'hésitez pas à instaurer une routine intéressante au niveau des activités, qui colle à ce que l'alternant voit en formation, et à respecter son équilibre entre travail et vie privée. Sophie, ancienne alternante aujourd'hui avec un poste de responsabilité nous parlait de sa routine au travail et de la collaboration avec son chef : « 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 (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. » Cet aspect de collaboration et d'entraide a été important pour sa réussite dans la formation !

Parmi les causes d'abandon, le manque de temps pour concilier vie pro et perso est très souvent cité par les personnes en couple ou en famille. Enfin, restez ouverts d'esprit, notamment sur les questions administratives (adaptations diverses, questions sur les revenus, perspectives d'avenir dans votre structure...). Boucher est le métier de la grande distribution qui recrute le plus, le rayon trad' qui rapporte le plus en termes de % du chiffre d'affaires du magasin (20 à 30%), mais aussi celui qui a le plus de difficultés à trouver de bons candidats. Alors, si vous avez un bon élément, choyez-le et créez de la confiance sur la durée !



le Ministère de l'Agriculture met en place un guide de bonnes pratiques (GBPH) reprenant les grandes lignes de l'hygiène alimentaire (maîtrise des dangers, hygiène du personnel, des équipements, des locaux, autocontrôles, et maîtrise des températures) et qui peut être affiché en arrière-boutique afin de servir de rappel au quotidien.

• Le parcours de formation à l'hygiène alimentaire de l'IDV

Pour nous l'hygiène alimentaire c'est une priorité ! Non seulement il est obligatoire d'être formé à respecter et contrôler l'hygiène des aliments, mais il est encore plus important d'y être bien formé ! C'est durant vos premières semaines que vous travaillerez sur ces sujets. Le déroulé se fait comme suit :

1. Une introduction à l'hygiène alimentaire pendant le stage de préqualification,
2. Un cours dédié sur la plateforme, qui suit la méthode HACCP visant à limiter au maximum les risques sanitaires,
3. Tous les conseils de Jean-Marc sur l'hygiène de chaque aspect du métier : appliquer la norme HACCP, maintenir propre le laboratoire, le matériel, des tenues, se laver les mains, contrôler les produits et éviter les contaminations croisées. Et ce sont souvent des causes négligées de contaminations avec des MRS. (Matériels à Risque Spécifié).

En fait, les cours de formation qu'on met en place viennent compléter l'expérience du terrain où vous voyez davantage la traçabilité des aliments et l'hygiène générale.

L'année dernière, il y a eu 2000 contaminations collectives recensées en France. Ces contaminations sont potentiellement mortelles, notamment les listérioses, très présentes dans les viandes, notamment celles de volailles infectées (720 cas en 2024, dont 20% de mortalité pour la listériose). Alors prudence, prise de recul, et respect des règles de sécurité doivent être de mise, et vous aurez le bon état d'esprit pour passer votre CQP et devenir un grand boucher !

Consulter les règlements officiels ici :



Les textes à consulter

Sources :

- <https://www.santepubliquefrance.fr/les-actualites/2024/pres-de-2-000-toxi-infections-alimentaires-collectives-declares-en-france-en-2022>
- <https://www.quechoisir.org/actualite-infections-alimentaires-hausse-des-cas-graves-n148134/>
- <https://www.tarm-et-garonne.gouv.fr/Actions-de-l-Etat/Protection-de-la-population/Securite-sanitaire-des-aliments/Connaitre-la-reglementation-en-vigueur>

• Un tableau permettant de correctement ranger ses denrées

Le tableau de droite montre une méthode de séparation des aliments qui permet de prévenir et d'identifier les dangers liés aux pratiques d'hygiène alimentaire. C'est dû à ce qu'on appelle la « contamination croisée » des aliments. Connaitre ce tableau et avoir suivi la formation HACCP est obligatoire si l'on veut travailler dans l'alimentaire.

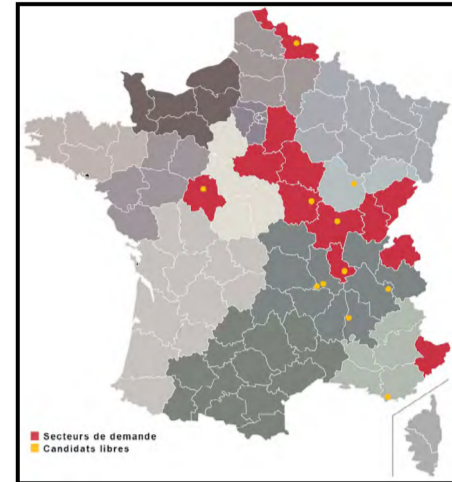
• Comment fonctionne la méthode HACCP ?

La méthode HACCP fonctionne selon 7 principes, qui sont les suivants : On analyse les risques (bactéries, virus, produits chimiques, fragments de verre, de métal...), on identifie les points critiques (poste de travail, température des aliments...), on définit les limites (température acceptable), on surveille les points critiques (contrôles réguliers), on établit des actions correctives (retrait de produits dangereux, nettoyage...), on vérifie si le plan HACCP établi est efficace (audits), et enfin on documente (défauts, correctifs, rapports...)

Ils recrutent !

- Menton - Intermarché (06)
- Amancey - Maximarché (25)
- Mouthe - Bi1 (25)
- Ballan-Miré - Auchan (37)
- La Verpillière - Super U (38)
- Arbois - Bi1 (39)
- Vienne-en-Val - Intermarché (45)
- Orléans - Auchan (45)
- Lormes - Bi1 (58)
- Hazebrouck - Super U (59)
- Nieppe - Hyper U (59)
- Lyon - U Express (69)
- Buxy - Bi1 (71)
- Cluny - Bi1 (71)
- Sennecey-le-Grand - Auchan (71)
- St Pierre en Faucigny - Bi1 (74)
- Veigy-Foncenex - Bi1 (74) - (2 postes)
- Mousseaux-lès-Bray - Bi1 (77)
- Villaz - Carrefour Express (74)
- Aillant-sur-Tholon - Bi1 (89)
- Avallon - Auchan (89)
- Avallon-lès-Chaumes - Bi1 (89)
- Saint-Georges-sur-Baulche - Bi1 (89)

Retrouvez les offres en direct [ici](#) !



Ils recherchent !

Sur le mois de février, nous avons de nombreux candidats libres, ils aimeraient débuter leur formation CQP Boucher ! Votre magasin peut les aider à effectuer leur reconversion professionnelle !

- 1 profil, près de Tonnerre (21)
- 1 profil, sur Livron-sur-Drôme (26)
- 2 profils, aux environs de Tours (37)
- 1 profil, près de Pontcharra (38)
- 2 profils, vers Saint-Étienne (42)
- 1 profil, près de Lormes (58)
- 1 profil, aux alentours de Lille (59)
- 1 profil, sur la ville de Lyon (69)
- 1 profil, aux environs d'Autun (71)
- 1 profil, aux alentours de Toulon (83)

Appelez-nous pour avoir accès à leur CV !

Merci aux magasins-clients de l'IDV qui ont répondu à l'appel. Ils devraient prochainement permettre aux candidats suivants d'entamer leur formation !

- Alexandre, vers Courlon-sur-Yonne (89)
- Léonard, près de Saint-Rémy (71)
- Natan, près de Annecy (74)
- Issa, près de Chens-sur-Léman (74)

Nous contacter

Vous êtes sûrs de vouloir candidater et de vous former. C'est simple ! Pour nous joindre, c'est ici !

09 72 14 40 24
www.idv-fr.org



Notre site

Nos réseaux



Infos pratiques

Contactez-nous pour une présentation complète de notre dispositif de formation et des différents postes à pourvoir.

Notre formation est mixte (présentiel et distanciel), accessible même pour les débutants, et vous permet d'obtenir votre CAQ Boucher en 12 mois !

Il faut être majeur, et inscrit à France Travail après 26 ans, aimer travailler en équipe, être rigoureux et impliqué dans le projet de formation.

Et c'est tout ! Bienvenue !

Séparer les...	des...
Produits crus	Produits cuits
Gibiers (plumes / poils)	Autres produits alimentaires
Volailles	Autres viandes
Abats	Autres viandes
Porcs (couennes)	Autres viandes
Légumes frais	Autres produits alimentaires
Oeufs	Autres produits alimentaires
Cartons	Produits nus
Produits conditionnés	Produits nus