L'Alternoc

Numéro 21 — La gazette de l'Institut des Viandes — Mars-Avr. 2025

Ce mois-ci...

L'arrivée du printemps a été pour nous l'occasion de communiquer sur les nouvelles formations que nous proposons. Elles font sens dans un Marché de la boucherie qui change et a besoin de plus de tâches liées à la gestion de stocks et d'équipe, à l'ergonomie, et à l'administration du rayon. Nous vous en parlons plus en détail dans ce numéro !

On revient également plus en détail sur le *Louchébem*, dont nous vous avions parlé sur le dernier journal.

Des nouvelles !

Félicitations aux alternants qui ont réussi à compléter leur parcours de formation récemment :

- Tony Torro, pour le CQP Boucher + le CAP Boucher VAE
- Anthony Pottier, pour son CQP Boucher
- David Prost pour son CQP Boucher

Ils donnent du sens à notre formation CQP Boucher et au métier. L'*Institut des Viandes* leur souhaite la plus belle des carrières !

Merci aussi aux magasins-clients de l'IDV qui ont répondu à l'appel ces derniers jours.
Grâce à eux, deux candidats de plus vont entamer leur formation !

- Romain, au Super U de La Verpillière (38)
- Paul, au Hyper U de Nieppe (59)
- Nathalie, au Leclerc de Lux (71)
- Florian, au Bi1 de St Georges-sur-Baulche (89)

Nous leur souhaitons une belle formation, et nous les invitons à venir partager leur expérience au cours de ces 12 prochains mois !

Merci aux magasins qui ont récemment rejoint l'aventure de l'IDV pour trouver leur boucher !

- Intermarché Le Teil (07)
- Intermarché Meymac (19)
- Intermarché Bordeaux (33)
- Intermarché Cadaujac (33)
- Leclerc Joué-lès-Tours (37)
- Super U Joué-lès-Tours (37)
- Intermarché Péage-de-Roussillon (38)
- Hyper U Cours-Cosne-sur-Loire (58)
- Intermarché Grigny (69)

On vous forme ! Appelez-nous !
09.72.14.40.24

Ils recrutent !

Auvergne-Rhône-Alpes :
- Le Teil - Intermarché (07)
- Le Péage-de-Roussillon - Intermarché (38)
- Lyon - U Express (69)
- St Pierre en Faucigny - Bi1 (74)
- Veigy-Foncenex - Bi1 (74) - (*2 postes*)
- Villaz - Carrefour Express (74)

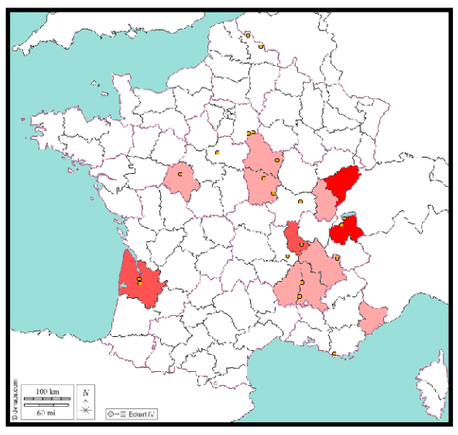
Bourgogne-Franche-Comté :
- Amancey - Maximarché (25)
- Jougne - Bi1 (25)
- Mouthe - Bi1 (25)
- Rougemont - U Express (25)
- Lavans-les-Saint-Claude - Bi1 (39)
- Cosne-Cours-sur-Loire - Hyper U (58)
- Sennecey-le-Grand - Hyper U (71)
- Avallon - Hyper U (89)

Nouvelle-Aquitaine :
- Cadaujac - Intermarché (33)
- Caudéran - Intermarché (33)

Centre-Val-de-Loire :
- Joué-lès-Tours - Leclerc (37)

Provence-Alpes-Côte-d'Azur :
- Menton - Intermarché (06)

Retrouvez les offres en direct *ici* !



Ils recherchent !

Voici les candidats qui aimeraient débuter leur formation CQP Boucher ! Votre magasin peut les aider à effectuer leur reconversion professionnelle !

- 1 profil, vers Montélimar (26)
- 2 profils, sur Bordeaux (33)
- 4 profils, à Tours (37)
- 1 profil, entre Grenoble et Chambéry (38)
- 1 profil, sur la ville de Saint-Étienne (42)
- 2 profils, sur la ville d'Orléans (45)
- 1 profil, vers Corbigny (58)
- 1 profil, à Villapourçon (58)
- 2 profils, aux environs de Lille (59)
- 1 profil, sur Châlon-sur-Saône (71)
- 2 profil, aux alentours d'Annemasse (74)
- 2 profil, près de Saint-Germain-Laval (77)
- 1 profil, à Toulon (83)
- 1 profil, près de Tonnerre (89)

Appelez-nous pour avoir accès à leur CV !

INSTITUT DES VIANDES
L'excellence de vos compétences

L'actualité de l'Institut

Jetez un œil à nos nouvelles formations !



Nous avons le plaisir de vous parler des nouvelles formations que nous avons mises en place avec notre partenaire Esprit Talents : le CQP Manager - option boucherie pour manager un rayon, et le certificat CléA Management pour devenir adjoint.

C'était important pour tous : les magasins comme les candidats. Pourquoi ? D'une part, certains de nos anciens alternants désirent évoluer sur leur poste après quelques années passées en tant que boucher, d'une autre part il arrive encore trop souvent que LA CAUSE d'un refus de former un alternant soit l'absence d'un tuteur formé, voire l'absence de chef spécifique au rayon boucher pour certaines enseignes. IDV vient compléter ces besoins pour permettre à chacun d'avoir une équipe la plus complète possible, tout en permettant aux bouchers d'évoluer dans leur carrière s'ils le souhaitent.

Découvrez le détail complet des formations de votre Institut en cliquant ici : *https://ifr.catalogueformpro.com/*

Pourquoi l'IDV met en place un nouveau parcours ?

Un peu de contexte : un Marché ambitieux avec 100% d'employabilité, ça devrait faire rêver, non ? Qu'est-ce qu'il manque alors ?

Il est vrai que, depuis 2010, le secteur de la Boucherie peine à se renouveler et attirer des potentiels sur le long terme. Le métier recrute beaucoup, mais le turnover est important. Pourtant, il s'agit d'un métier essentiel du commerce, un métier à forte valeur ajoutée avec des compétences aujourd'hui très recherchées à mettre en pratique. Alors pourquoi ça coince ?

Un petit tour du Marché de la GMS et de la boucherie en 2025

Il y a eu beaucoup de changements dans l'univers de la GMS récemment. Avec les difficultés rencontrées par les grands groupes français et les plans sociaux d'ampleur qui ont vu des milliers d'emplois supprimés, la tendance n'est pas au beau fixe. Toutefois, les problématiques du Marché de la GMS ne justifient pas tout le manque d'attractivité des rayons traditionnels.
Si l'on s'en tient plus au rayon de boucher en lui-même, il apparaît que le métier en lui-même souffre d'une image de difficulté et de salaires encore trop bas. Et surtout, c'est un métier qui a de la peine à se renouveler car il attire peu les jeunes avec des offres de postes pas assez convaincantes ou ne mettant pas assez l'accent sur l'évolution professionnelle.

Des signes encourageants qui prouvent l'utilité de nos formations

Il y a des signes encourageants sur le rayon Boucherie, notamment du côté des reconversions professionnelles. En effet, il y a de plus en plus de personnes qui souhaitent se lancer dans le métier par ce biais, et s'il est difficile d'estimer combien il y a de bouchers travaillant en GMS, on estime qu'il y aurait environ 15000 personnes réparties sur les 12000 grandes et moyennes surfaces de France. Certaines GMS ne disposent pas d'un rayon Boucherie, mais il est clair qu'avec, en moyenne 1 ou 2 personnes pour gérer ce rayon, il y a de la place et du besoin !
Aujourd'hui, de nombreux bouchers et chefs-bouchers sont multitâches, cela pèse sur leur charge de travail. De plus, l'*INSTITUT* rencontre depuis peu de nouvelles difficultés de recrutement, lesquelles deviennent de plus en plus récurrentes : il n'y a pas assez de bouchers expériementés pour prendre les rôles de tuteurs pour les futurs alternants. Nous avons donc des candidats qui pourraient avoir un emploi en formation mais qui ne le peuvent pas parce qu'un magasin n'a pas ou plus de bouchers en capacité de les accueillir décemment.

L'*INSTITUT* a eu une idée toute simple : s'il n'y a pas de tuteurs assermentés, cela veut donc dire que les rayons manquent de compétences manageuriales. Alors, pourquoi ne pas former aussi des seconds, des adjoints, et des manageurs de rayon ?

Sources de l'article :
-https://dataemploi.francetravail.fr/emploi/metier/chiffres-cles/NAT/FR/D1101
-https://www.ladepeche.fr/2023/10/13/la-boucherie-un-secteur-sous-tension-avec-100-demployabilite-11465982.php
-https://www.parcoursmetiers.tv/actualites-metiers/bouchers-soudeurs-jardiniers-ces-nouveaux-metiers-en-tension

Toutes les sources du bulletin :

Votre rayon a du mal à fonctionner car il manque un poste essentiel ? En formation interne et en mobilité professionnelle, l'*INSTITUT* met en place de nouvelles solutions pour vous faciliter la tâche et attirer de nouveaux candidats. C'est un partenariat gagnant-gagnant car il vous permet à la fois de faire monter en compétence votre rayon mais en plus d'avoir une personne-référente pour accueillir les futurs alternants CQP Boucher que nous pourrions vous proposer par la suite.

Que va vous apporter la solution du CQP Manager ?

En-dehors du CQP Boucher intial, référencé sous le n°38251, et ses blocs de compétences propres à la boucherie, la nouvelle formation que nous présentons est référencée sous le n°38254. Elle vient rajouter de manière plus poussée des compétences spécifiques à la gestion, à la vente ainsi qu'au management. Voici les compétences principales que votre équipier ou votre nouveau salarié acquérront avec ce CQP :

1 - Savoir gérer la relation-client en toutes circonstances
2 - Contrôler l'animation opérationnelle du magasin
3 - Mettre en œuvre des procédés mis en place par votre magasin
4 - Manager l'équipe sur le rayon
5 - Gérer et animer le rayon

Il ne faut pas négliger qu'un rayon boucherie peut avoir une centaine de références à gérer, plusieurs postes et de nombreuses activités à gérer dans le laboratoire. *Avoir un manager, c'est aussi optimiser l'énergie et le temps dépensés pour réaliser chaque tâche* et éviter beaucoup de problèmes, notamment les problèmes liés à la sécurité du personnel et à la sécurité alimentaire. C'est pourquoi nous vous conseillons d'avoir un employé par poste, afin d'éviter une accumulation de fatigue, qui entraîne forcément des erreurs, parfois graves.

Le CQP Manager - option boucherie, c'est un tremplin vers l'excellence

Le nouveau CQP Manager est accessible en 9 mois si vous êtes déjà boucher, et 18 mois si vous débutez. Elle est donc ouverte à tous et vise à donner les clefs pour devenir un véritable chef d'équipe. Et comme nous l'avons vu, il y a un réel besoin de bouchers plus expériementés qui pourront à leur tour transmettre leurs acquis à leurs pairs.

Au-delà des compétences techniques propres au métier de boucher, les participants développeront leurs aptitudes en matière de *gestion d'équipe, de communication, d'organisation et de leadership*. Le CléA Management, encadré par l'un de nos partenaires, vient attester des bases et capacités indispensables pour encadrer une équipe avec efficacité et bienveillance, ce qui sert pour passer second ou adjoint, là où le CQP Manager vient lui vous former au métier de manager sur le long terme en apprenant à gérer tous les aspects logistiques et administratifs du rayon.



Les besoins et le marché évoluent-ils vraiment ?

Oui. Le secteur de la boucherie, comme beaucoup d'autres, est en constante évolution. Les attentes des consommateurs changent, les normes se durcissent, et la gestion d'une équipe requiert des compétences de plus en plus pointues et polyvalentes. Voilà le contexte dans lequel l'IDV a décidé de repenser ses parcours de formation, afin de répondre au mieux aux besoins du marché et des professionnels.

Former des bouchers et des managers capables de s'adapter aux défis d'aujourd'hui et de demain est ce que nous recherchons, parce que cela est important pour la bonne santé du secteur. Un bon boucher est avant tout un boucher formé. Et un boucher formé est un boucher plus fidèle !

L'IDV, un partenaire de confiance pour votre avenir !

En choisissant l'IDV, vous optez pour un organisme de formation qui placera toujours l'humain au cœur de son approche. Nous vous accompagnons tout au long de votre parcours, en vous transmettant notre savoir-faire et notre passion pour le métier.

Nous sommes convaincus que la réussite professionnelle passe par l'épanouissement personnel, c'est pourquoi nous mettons tout en œuvre pour créer un environnement d'apprentissage stimulant et bienveillant, Chacun peut donc apporter son potentiel et aider à construire des rayons à la hauteur des ambitions du magasin comme des équipes.

Où en est-on de l'emploi en boucherie en 2025 ?

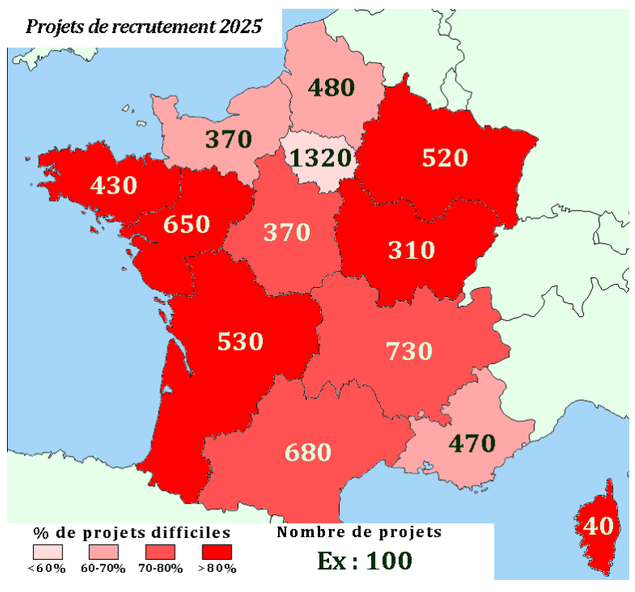
Cela fait une dizaine d'années que le secteur peine à recruter et le nombre de postes vacants reste souvent compris entre 5000 et 8000. En cette période qui suit un hiver calme, les embauches repartent à la hausse. Il y a, fin avril 2025, plus de 7900 offres disponibles en métropole.

Beaucoup de projets difficiles

Il y a de nombreuses raisons pour qu'un projet de recrutement soit jugé difficile. En effet, vtre projet peut rencontrer beaucoup d'obstacles de nature différente : une *pénurie de candidats qualifiés,* une *demande de compétences rares,* un *emplacement géographique compliqué,* une *rémunération peu attractive,* un *processus de recrutement complexe,* un *manque de clarté sur les objectifs du poste*, *etc.*

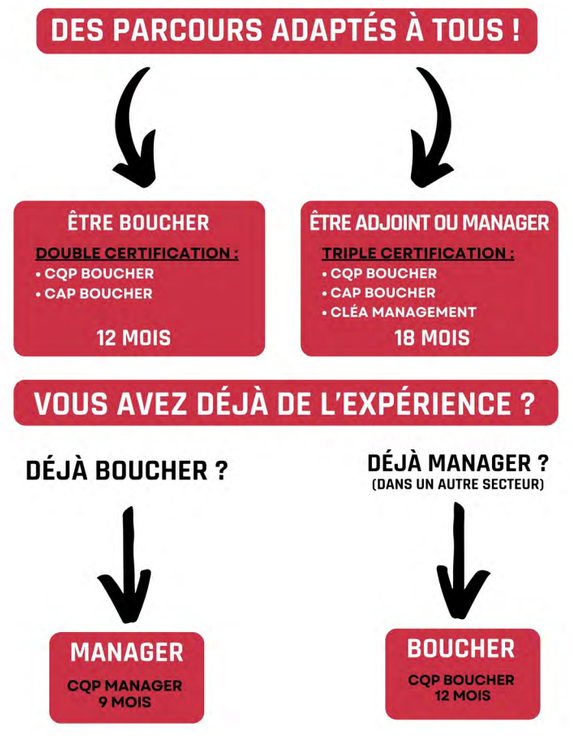
L'*IDV travaille avec vous pour simplifier l'embauche* avec des formations en alternance, souvent avec des profils en reconversion professionnelle. Ce sont *des profils motivés par le fait d'apprendre un nouveau métier*. Mais quel que soit le nombre de projets, il est important de prendre en compte qu'un fort pourcentage de projets de recrutement difficiles demande à la fois de la persévérance et un peu de créativité.

Si vous peinez à trouver votre boucher, un alternant est peut-être la solution !



Mise à jour : 25/04/2025

Les parcours de l'IDV



En bonus : *Larlepem-vous le Louchébem* ?

En février, on vous a parlé de notre nouveau format de journal pensé pour plus être dans l'esprit boucher : l'Alternoc. Un titre écrit dans un argot spécifique : un largonji (jargon). Nous vous avions expliqué comment nous était venu ce titre original, c'est donc l'occasion de vous parler d'un des largonji : le Louchébem Cet argot typique des traditions bouchères du XVIIIe au XXe siècle, a perduré jusqu'à nos jours à travers les rayons, et c'est l'occasion pour nous de vous le détailler car ce penchant de la culture bouchère tend à disparaître.

D'où ça vient, le Louchébem ?

Les argots des bouchers, appelés « largonji » (« jargon », en largonji), sont des langages utilisés dans certains métiers, comme c'est le cas en boucherie. Il s'agit de langages codés qui permettent de communiquer entre professionnels.
Le Louchébem est l'un d'eux, c'est le largonji le plus utilisé et c'est l'un des seuls à être codifié dans le détail. Ainsi, l'IDV vous propose d'apprendre en quelques règles simples de devenir un «*laîtremem* » et suivre une tradition centenaire.

Les règles du Louchébem ne sont pas si difficiles ! De manière stricte, tous les mots doivent finir en -em. Cette terminaison est spécifique au Louchébem, car il existe dans les largonji d'autres terminaisons, dont le but premier est de rendre cette langue faussement savante et difficile à comprendre pour le commun des mortels. On note donc plusieurs autres terminaisons courantes selon les largonji : -oque,-oc, -esse, -èche, -uche, -ik, -ek ou encore -é.
Pour écrire en Louchébem, il faut jouer avec les syllabes et les lettres. Les mots en louchébem sont des mots courants qui ont été déformés, ça donne Alternantem (*Louchébem*) et Alternoc *(largonji)*, pour Alternant. Aussi, il existe peu de mots commençant par une voyelle parce que la construction du mot est plus difficile à faire. Voici un tableau d'exemple : on pense à insérer un « é » si le mot n'est plus prononçable :

MOT DE BASE	INITIALE À LA FIN	AJOUT DU "L"	MOT EN LOUCHÉBEM
VOLAILLE	OLAILLEV	LOLAILLEV	LOLAILLEVEM
COUTEAU	OUTEAUC	LOUTEAUC	⚠ LOUTEAUCÉBEM
CLIENT	LIENTC	⚠ LIENTCL	LIENTCLEM
ÉPICES	PICESÉ	⚠ LÉPICESÉ	LÉPICESÉBEM

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, vous permet d'obtenir votre CQP Boucher en 12 mois, et même plus si vous avez de l'ambition !
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.