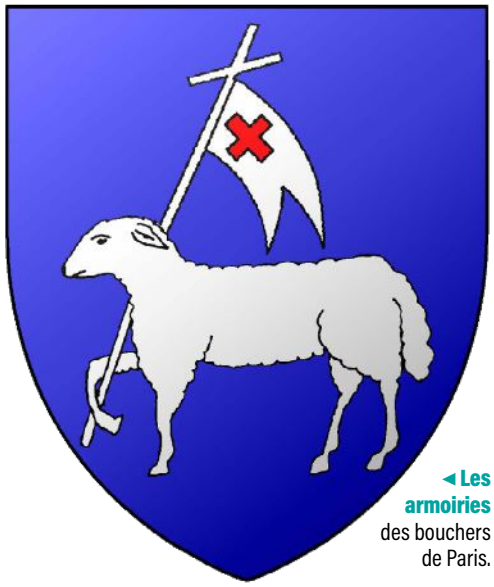
# BOUCHER

## L'un des plus anciens métiers du monde

Le métier de boucher fait partie des plus anciens commerces citadins qui, depuis ses origines dans l'Antiquité, s'est adapté à toutes les évolutions techniques et sanitaires pour exister encore de nos jours et répondre à tous les besoins de la population.



◄ **Les armoiries** des bouchers de Paris.

Par **Rosine Lagier.**

**Dans l'Antiquité, les porcs et les moutons sont les principaux animaux de boucherie, les bœufs et les chevaux servant essentiellement aux travaux agricoles ou à la traction.** La profession était déjà organisée avec une distinction particulière pour les volaillers et les charcutiers.

### Un monopole et une corporation

Vers 1388, selon le roi Charles VI : « La viande est une marchandise dont notre peuple peut le moins se passer après le pain et le vin. » Du fait de l'importance de la consommation de viande et du monopole des bouchers sur l'abattage des animaux – les tanneurs passent par les bouchers pour acheter les peaux servant à la fabrication du cuir et du parchemin, les marchands de bougies leur achètent le gras des animaux pour fabriquer les bougies, les charcutiers ne peuvent cuisiner que la viande vendue par des bouchers –, la profession devient riche et influente.

Elle obtient un statut social et des privilèges, surtout à Paris et dans les grandes villes. C'est un métier de familles, les fils reprenant l'activité des pères, l'héritage étant même officialisé dans une charte dès le XII^e^ siècle.

C'est surtout à partir du XI^e^ siècle que le métier se structure. Au XIII^e^ siècle, des tripiers s'installent et enlèvent aux bouchers la préparation des abats, très appréciés. Au XIV^e^ siècle, la Grande Boucherie

▲ **Une enseigne de boucherie,** chromo de la fin du XIX^e^ siècle.

▲ **Une boucherie de Châtellerault,** au début du XXe siècle.

de Paris se crée et rassemble la quasi-totalité des boucheries de la capitale. Jusqu'en 1673, elle conservera un pouvoir de justice et régira le choix, l'achat et la vente du bétail.

En 1587, la Communauté des Maîtres bouchers de la ville de Paris se crée et permet à tous les bouchers de disposer de statuts équivalents à ceux de la Grande Boucherie et ils doivent prêter serment. Seuls les fils de maîtres peuvent aspirer à devenir maître à leur tour.

## La fin des privilèges

En 1650, l'ensemble des bouchers de Paris acceptent de se regrouper devant notaire et reconnaissent les statuts de 1587. Les maîtres bouchers contrôlent sévèrement les petits détaillants qui proposent de la viande de moins bonne qualité mais plus accessible. Ces vendeurs « voyous opèrent souvent à la sauvette et vendent à bas prix des viandes mauvaises ou suspectes, voire avariées ».

Pendant la Révolution, le corps des bouchers est complètement désorganisé, les statuts sont abolis, les maîtres bouchers perdent tout monopole.

LES BOUCHERS ONT À CŒUR DE MONTRER UNE BONNE IMAGE DU MÉTIER EN ARBORANT UN TABLIER BLANC IMMACULÉ, QUI DEVIENDRA LE SYMBOLE DE LA PROFESSION.

## Le XIXe siècle, « la période moderne »

Jusqu'au XIXe siècle, le boucher intervenait depuis l'abattage des bêtes jusqu'à la vente au détail. En 1802, le développement des boucheries est contrôlé par l'État par le biais d'un syndicat dont les membres sont nommés par le préfet de police.

En 1810, Napoléon 1er supprime tous les abattoirs privés et crée des abattoirs municipaux. En 1830, l'activité se découpe en deux corps distincts : les chevillards qui gèrent l'achat et l'abattage des bestiaux et les détaillants qui s'occupent de la vente au détail.

En 1858, le métier de boucher est soumis aux règles générales du commerce et de l'industrie. En 1884, une loi reconnaît et autorise l'existence de syndicats professionnels, en 1886, une chambre syndicale se met en place et, en 1894, la Cfbct (Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs) est créée et regroupe, à l'échelle nationale, l'action des différentes chambres syndicales départementales. ►

## Depuis le XXe siècle, une profession en perpétuelle évolution

Même si la viande est encore directement présentée suspendue à des crochets à l'extérieur du commerce, en 1919, la loi Astier crée le premier Certificat d'Aptitude Professionnelle, le CAP. Intégrée à l'éducation nationale, la formation professionnelle fait l'objet de plusieurs ajustements concernant les apprentis, mais aussi les formateurs.

Les bouchers ont à cœur de montrer une bonne image du métier en arborant un tablier blanc immaculé, qui deviendra le symbole de la profession.

De nos jours, la profession vit une véritable transformation à cause de l'évolution de la société, de ses goûts et de sa cuisine, de certains scandales médiatisés, des techniques nouvelles, des normes sanitaires et de la concurrence des grandes surfaces qui se sont approprié la vente de viande.

En 2018, 15 786 entreprises (soit 18 188 établissements) sont actives dans le commerce de viandes : après une baisse pendant deux ans, les immatriculations d'entreprises retrouvent leur niveau avec 930 commerces créés ou repris, alors qu'en 2020, ce chiffre tombe à 883, sans doute suite au contexte de crise sanitaire. On compte en moyenne 24 commerces de viandes pour 100 000 habitants, contre 27 en 2005. Les deux tiers ont un statut de société.

Si, en 2018, 18 % sont gérés par des femmes, l'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation a noté une stagnation, puis une nette régression de ce chiffre aujourd'hui.

En dix ans, les commerces de viandes ont créé près de 2 200 emplois : en 2018, les effectifs salariés atteignent 40 190 personnes, dont 71 % d'hommes et 29 % de femmes (elles étaient 31 % en 2011).

## Les femmes bousculent les habitudes

Toutefois, le dynamisme du métier est porté non seulement par la nouvelle génération, mais surtout par les femmes plus visibles. Certaines n'hésitent pas à prendre des fonctions dans les instances professionnelles. « Jamais il n'y a eu autant de femmes impliquées au conseil d'administration de la confédération, dans les commissions », souligne Jean-François Guihard, président de la Cfbct. Plusieurs bouchères président des fédérations départementales, d'autres sont présidentes de chambre de métiers et l'une d'entre elles vient de décrocher le titre de Meilleur ouvrier de France !

## LE TITRE DE MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, LA CONSÉCRATION DE L'EXCELLENCE

Organisé par le Coet (Comité d'organisation des expositions du travail), le concours du Meilleur ouvrier de France, MOF, permet aux lauréats d'obtenir un diplôme d'État de niveau III, seul diplôme remis par le ministère de l'Éducation nationale dont l'évaluation est réservée aux professionnels des métiers concernés. Le conseil d'administration est composé des trois organisations patronales interprofessionnelles, des organisations syndicales salariées interprofessionnelles et de cinq ministères : de l'Agriculture, de l'Éducation nationale, du Travail, de l'Artisanat et de l'Économie. La fierté d'un MOF est d'arborer le célèbre col bleu-blanc-rouge remis à la Sorbonne par le Président de la République. Organisé tous les trois à quatre ans, ce concours, extrêmement exigeant, se déroule sur deux ans, des épreuves qualificatives à la finale. Il représente 230 métiers rassemblés en 17 groupes ou secteurs, comme la cuisine, la coiffure, la maçonnerie, la bijouterie, la sommellerie, la soudure…

**UN PEU D'HISTOIRE**

L'idée d'un tel concours germe en 1913 dans l'esprit de Lucien Klotz (1876-1946), critique d'art et journaliste. Sensible au marasme de l'apprentissage, aux difficultés de recrutement dans la production manuelle, au manque de goût pour l'artisanat, il publie de nombreux articles dans les journaux, organise des campagnes de presse. Parallèlement, il élabore l'organisation d'une Grande exposition nationale du travail, à laquelle pourraient prendre part tous les travailleurs sélectionnés par un jury et désireux d'affronter le jugement de « compétences », ainsi que celui du grand public. En raison du conflit de la Première Guerre mondiale, il faut attendre 1924 pour que l'organisation du concours voit le jour en même temps que la première exposition qui récompensa 144 des 200 professionnels présents. L'exposition de 1927 connaît à son tour un succès retentissant : les 363 diplômes sont remis à la Sorbonne par Édouard Herriot, ministre de l'Instruction publique et des beaux-arts.

SOCIÉTÉ NATIONALE
DES MEILLEURS OUVRIERS
DE FRANCE

▲ **Lucien Klotz** a eu l'idée du concours de Meilleur ouvrier de France.

**UNE ASSOCIATION, UNE MÉDAILLE MOF ET UN TITRE D'ÉTAT**

En 1929, une vingtaine de MOF se réunissent avec l'idée de constituer une association loi 1901 qui voit le jour le 14 septembre. En 1932, l'enseignement technique fait graver une médaille MOF par Henri Albert Lagriffoul, sculpteur et médailler (1907-1981): elle sera décernée aux lauréats de l'exposition de 1933, ainsi qu'à ceux des deux années précédentes. En 1935, le titre de MOF est officialisé et désigné «titre d'État» par le ministre de l'Éducation nationale. Suivent encore les expositions de 1936 et de 1939, puis de 1949. En 1951, 40 MOF organisent des sections départementales, évidemment adhérentes à la Société nationale qui est reconnue d'utilité publique, en 1952.

**LE CONCOURS EN QUELQUES CHIFFRES**

Depuis 1924, on compte à ce jour 9 204 diplômés répartis en 17 groupes, représentant 230 métiers. L'organisation prévoit 150 jurys et 3 000 bénévoles pour chaque concours! Environ 200 candidats se présentent par promotion. Ils sont âgés au minimum de 23 ans à la date de fin des inscriptions – l'âge moyen se situant autour de 37 ans – et attestent, pour la plupart, de 8 à 15 ans d'expérience professionnelle. En 1924, 11 % de femmes figurent parmi les MOF; en 2015, la proportion atteint 23 %. On constate une certaine évolution, même si la féminisation se concentre dans les filières Textile et Esthétique, ainsi que dans les métiers d'art et du patrimoine. Depuis 1924, par exemple, deux femmes ont obtenu le précieux titre dans la catégorie Cuisine-Gastronomie: Andrée Rosier, en 2007, cheffe de cuisine de 28 ans et, en 2015, Virginie Basselot. En 2019, après 26 ans de carrière, Myriam Boutram devient la première femme MOF dans la catégorie Soudage manuel des métaux. Dans la catégorie Fromager, les femmes MOF sont plus nombreuses: en 2000, se distingue pour la toute première fois Marie Quatrehomme puis, en 2004, est sacrée Josiane Déal suivie, en 2007, par Laetitia Gaborit et, enfin, en 2019, par Christelle Lorho. Cette année, nous saluons la performance de Stéphanie Hein, trentenaire, première femme MOF en catégorie Boucherie-Étal.

# ÊTRE UNE JEUNE FEMME, BOUCHER ET MOF, C'EST POSSIBLE !

**La curiosité me pousse à prendre contact téléphonique avec Stéphanie Hein qui, le 17 novembre 2022, a été annoncée comme étant lauréate « Un des Meilleurs ouvriers de France » dans la catégorie « Boucherie-Étal », même si elle doit attendre mai 2023 pour obtenir son diplôme et le célèbre liseré tricolore. Une belle performance qualifiée d'historique !**

Propos recueillis par **Rosine Lagier.**

▼ **Stéphanie Hein,** lauréate MOF.

**Rosine Lagier :** Boucher de profession pour une femme, ce n'est pas *a priori* une évidence. Est-ce, pour vous, l'accomplissement d'un rêve d'enfant, afin de suivre des traces familiales ou une reconversion ?

*C'est depuis l'Indre-et-Loire, avec une belle voix assurée et un débit oratoire distinct mais ultrarapide, que Stéphanie Hein me répond :*

**Stéphanie Hein :** D'un esprit carré, je me suis tournée vers des études de comptabilité que j'aimais bien. Aucune trace de boucher dans ma famille, mon père était ingénieur en électricité et ma mère, couturière styliste. En revanche, nous sommes tous une famille d'épicuriens ! Nous aimons cuisiner de bons produits, nous aimons découvrir des saveurs, des épices… Toute petite, j'aimais accompagner mes parents chez le boucher, dont l'étal bien présenté me fascinait ; j'aimais le voir travailler la viande, en parler, et conseiller pour le choix, la cuisson, la découpe.

## Elle a le déclic à 18 ans

**R. L. :** À quel moment avez-vous eu le déclic ?

**S. H. :** À 18 ans, après mes études de comptabilité. La profession m'est apparue subitement trop enfermée dans un bureau, trop rassurante. J'ai ressenti un besoin plus physique et plus physiologique à la fois, quelque chose qui me rapprocherait de l'alimentation, de la gastronomie. J'ai pensé à la cuisine.

En me rendant à des Journées portes ouvertes au CFA de Blois, au laboratoire de boucherie, j'ai demandé à un professeur présent un dossier d'inscription… Mais, après m'avoir toisée, très souriant, il a tourné les talons pour se diriger vers d'autres personnes…
*D'une voix très amusée et dans un éclat de rire, elle se décrit comme étant avant tout, très féminine, ce jour-là habillée d'un tailleur, un look très BCBG… Pas de quoi sans doute rassurer ce professeur déjà peu habitué à voir des filles intégrer la formation ! Le ton devient déterminé, elle poursuit :*
**S. H. :** Je me suis donc rendue dans les services administratifs pour retirer un dossier d'inscription. Le jour de la rentrée, deux mois plus tard, ce professeur m'a donc retrouvée sur les bancs de l'école. Mais je dois dire qu'après un temps d'observation, il m'a aidée en me conseillant des livres. Toutefois, le plus difficile a été de trouver un boucher qui m'apprenne le métier pour obtenir mon CAP.

## Il faut du culot !

*Après un moment de silence et un soupir, elle lâche qu'elle a connu l'enfer ! Ses parents, voyant sa détermination, l'aident et la soutiennent dans ses recherches, lui remontant le moral lorsqu'il le fallait. Puis, avec beaucoup d'humour dans la voix comme dans le vocabulaire, elle raconte que, par bonheur, les situations sont en train d'évoluer mais, il y a douze ans aujourd'hui, elle avait 19 ans ! Être une jeune femme dans ce milieu masculin (elle rit) où l'on a plutôt la voix forte et la carrure solide, ce n'était pas facile ! Elle reprend :*
**S. H. :** Le moral et la détermination – *j'ose dire le culot* –, je les avais et je les ai toujours – *insiste-t-elle dans un grand éclat de rire.* J'ai contacté 250 artisans-bouchers sur quatre départements avant de trouver celui qui m'accepterait. Je n'ai pas baissé les bras ! Un artisan de Blois m'a acceptée. Au bout des deux ans de formation, je suis sortie major de promotion et, dans la foulée, je décide de poursuivre mes études pour la préparation et l'obtention d'un BP à l'École nationale supérieure des métiers de la viande, à Paris.
*Je suis subitement une conversation saccadée, captant très vite l'essentiel, mais à l'autre bout du fil, je ressens une activité fébrile. Stéphanie me confirme qu'en ces moments intenses, elle a beaucoup à faire et, qu'en même temps qu'elle me parle, elle prépare une valise pour partir dans quelques minutes. Elle est passionnante, débordante de vitalité, ouverte à toutes les questions, se confiant sans le moindre détour… Mais pressée !*

**R. L. :** Avec le CAP en poche et en étant major de promotion, les portes se sont-elles ouvertes plus facilement pour la suite de vos projets ?
**S. H. :** Non, pas du tout ! La galère a recommencé : j'ai contacté plus de 110 artisans situés sur deux départements avant de décrocher un contrat dans une grosse boucherie de Tours, que j'ai quittée au bout d'un an, car je n'étais qu'une petite main sous-payée et sans aucune responsabilité ! Je ne progressais pas.
*Elle poursuit, me listant ses rencontres, ses déboires et sa détermination sans faille qui l'a fait repartir, un an plus tard, en quête d'un nouvel artisan, qu'elle trouve à Amboise : il n'a jamais eu d'apprentis ni de stagiaires, mais au fil de ses arguments, il l'accepte, lui propose un essai. Le courant passe bien entre les deux : elle est motivée, elle sait travailler, innover, apprendre… Elle y passe des années formidables ! Une opportunité s'offre à elle : enseigner au Campus des métiers et de l'artisanat de Joué-lès-Tours.*

**R. L. :** Enseigner, était-ce pour vous l'aboutissement souhaité ?
**S. H. :** Mon rêve ! Enfin… Oui et non, car étant petite, je rêvais d'enseigner l'histoire. Pour l'anecdote, j'adorais cette matière, malheureusement j'étais tellement nulle dans les dates à retenir que j'ai vite laissé tomber le projet ! Oui, enseigner était dans un coin de ma tête. J'ai aimé transmettre et partager mon savoir pendant six ans. J'ai démissionné en mars 2022.
*En parallèle, elle est repérée pour intégrer, il y a trois ans, l'équipe de France de boucherie. Elle devient championne* ►

*d'Europe par équipe en 2021 et décroche une cinquième place par équipe aux Championnats du monde de boucherie, aux États-Unis, en septembre 2022.*

**S. H.:** Je profitais de chaque moment libre pour m'inscrire à des cours du soir afin d'acquérir le brevet de maîtrise, pour intégrer des modules, pour faire des extras: je voulais emmagasiner le plus d'expériences possibles. Cela m'a servi! Au Championnat du monde en Californie, où notre équipe a été classée 5e sur 13 équipes participantes, en trois heures, nous devions dresser un buffet de 7 mètres de long sur 1,50 de large, présentant 150 préparations différentes.

**R. L.:** Plus de 10 ans se sont écoulés depuis vos débuts. Quelle est la place des femmes à l'heure actuelle dans ces équipes? Sont-elles plus facilement intégrées?

**S. H.:** Dans chaque équipe, il y a presque toujours une femme mais, selon les nations, on peut même en trouver deux ou trois. À noter toutefois que l'on se sent encore plus observées, plus scrutées, dans la pratique.

**R. L.:** Et enfin, il y a ce titre de Meilleur ouvrier de France – qui se dispute tous les trois ou quatre ans, je crois – et dont vous serez officiellement titrée en mai 2023. C'est un titre prestigieux. Comment s'y prépare-t-on? Comment se déroulent les épreuves?

## Elle sera MOF en 2023

*Elle hésite, me dit que sa participation est hésitante due à la pandémie de Covid, avec des dates de concours annoncées puis changées, annulées et encore reportées… Un ami boucher insiste souvent pour qu'elle s'inscrive!*

**S. H.:** Je me suis inscrite le dernier jour à 21 heures, alors que la clôture avait lieu à minuit! Je suis peut-être trop difficile avec moi-même, trop exigeante. Je ne me sentais pas suffisamment prête. En revanche, je suis déterminée. Dès l'instant où mon dossier est parti, je me suis dit qu'il fallait que j'y arrive! Qu'il fallait que je travaille pour être à la hauteur. C'est rechercher la perfection au quotidien, c'est peaufiner, innover et parfois repartir à zéro. En mars 2022, je suis admise à la première sélection pratique. Nous étions 80 inscrits. Un mois plus tard, j'ai appris par courriel ma qualification à la finale.

*Elle me raconte son euphorie qu'elle n'est pas prête à oublier et qui a duré quelques jours… Une émotion forte que je ressens à travers ses mots teintés de joie plus que de fierté. Sa détermination à réussir prend le dessus: elle s'entraîne à longueur de journée, entourée et soutenue par sa mère, ses trois frères, son conjoint, ses collègues et son patron. Le thème imposé, c'est « la viande et le sport ». Elle décide de raconter le sport à travers les siècles. Elle prépare un char en os, le temple d'Olympie en os pour montrer les origines du sport. Elle sculpte un personnage avec une jambe en moins en hommage aux Jeux paralympiques… L'anxiété fait place à l'euphorie.*

**S.H.:** Nous avions trois mois pour peaufiner le décor à base de végétaux, de corne et d'os sculptés, de cuir… Le 7 novembre 2022, à l'École nationale à Paris, nous avions 9 heures pour travailler le bœuf, l'agneau, la volaille, en désossé, en découpé, en roulé, en panné, en brochette…

Cette année, nous sommes six promus, ce qui est tout à fait exceptionnel. Nous avons tous réalisé un travail différent, nous avons sans doute tous commis des erreurs… Mais le résultat est là et ce n'est pas par hasard!

Au-delà de l'énergie et du mental, de la persévérance et de l'obstination, de l'implication personnelle et de la concentration, il lui aura fallu donner des heures de patience et des heures de travail prises sur le temps consacré à la vie professionnelle et privée.

*Et maintenant? Stéphanie Hein va « se poser », va profiter de son entourage jusqu'en mai 2023, où elle sera officiellement MOF à la Sorbonne, à Paris. Puis elle se consacrera à son avenir professionnel (sûrement une installation), arborant le précieux liseré tricolore!*