FORMATION BOUCHERIE OBJECTIF RECONVERSION !

Profitant d'un campus flambant neuf en plein Paris, l'Ecole Nationale Supérieure des Métiers de la Viande met le métier d'artisan boucher en valeur. Véritable porte-drapeau du savoir-faire français, l'ENSMV offre notamment aux personnes cherchant à se reconvertir une formation d'excellence, au sein d'un écosystème unique en France.

Informations Entreprise : Nous observons depuis plusieurs années un regain de l'artisanat en France. Est-ce le cas au sein du secteur de la boucherie ?

David Campagne (Directeur de l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande) : Tout à fait. La pandémie du Covid-19 a par exemple amplifié la mise en lumière des mérites et avantages incomparables des commerces artisanaux de proximité, où la boucherie fait évidemment figure d'acteur incontournable. Ce vieux métier d'avenir défendu par la CFBCT (Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-charcuterie, Traiteurs) attire ainsi de plus en plus de personnes cherchant à changer d'orientation professionnelle et à se tourner vers des professions qui font sens. La boucherie artisanale rassemble en effet des valeurs fortes, et un quotidien passionnant : travailler de ses propres mains des produits nobles, exprimer son dynamisme, son sens du service et son goût pour le contact direct auprès de la clientèle, valoriser le terroir français... Aujourd'hui, des candidat(e) s de tout horizon rejoignent les rangs de l'ENSMV. Si le métier attire, notre attractivité est également due à notre formation reconversion unique en France. Nous y transmettons le savoir-faire artisanal dans la plus pure tradition du métier, où l'on travaille à partir de carcasses et non de la viande déjà découpée et mise sous vide.
À la clé ? Un certificat de qualification professionnelle (CQP) technicien boucher artisanal, tout récemment enregistré au RNCP.

David CAMPAGNE Directeur
Francois MULETTE Directeur Pédagogique
Berengère LECORVAISIER Assistante de direction
Laurent COURTE Responsable des formations qualifiantes

I.E : Comment s'articule en pratique la proposition ENSMV ?

David Campagne :
Nous proposons une formation opérationnelle en alternance d'un an, encadrée par des formateurs experts dont certains sont « meilleurs ouvriers de France ».
Nos étudiants évoluent au sein d'un écosystème unique, composé de trois laboratoires de boucherie, d'un laboratoire de charcuterie traiteur, d'une cuisine, d'un restaurant, de huit salles de cours, une terrasse pédagogique évènementielle, sans oublier une capacité d'hébergement de 60 places permettant l'accueil de candidats venant de toute la France !

En pratique, notre première période de formation de six semaines permet d'acquérir les connaissances et gestes techniques de base. L'alternance se poursuit ensuite pendant un an avec une succession de plusieurs cycles de 7 semaines (six au sein d'une entreprise proche du domicile de l'apprenant et une à l'ENSMV) pour parfaire les enseignements. Nous couvrons en effet les grandes thématiques du métier : la transformation et la préparation de la viande ovine, bovine, porcine, la fabrication des produits élaborés prêts à cuire mais aussi la vente.

Chiffres clés

- Création en **1957**
- **25** salariés
- **3** laboratoires de boucherie et 1 de charcuterie traiteur
- **+ de 300** tonnes de viande travaillée par an
- 3000 stagiaires dont + de 250 adultes en reconversion par an
- Rénovation en **2019** de 2 étages d'hébergement et en **2021** des salles de cours

I.E : Quel est l'aboutissement de cette formation ?

David Campagne : Au terme de cette formation certifiante dont le niveau est équivalent au CAP boucher, nos apprenants deviennent des techniciens reconnus. Notre rayonnement et la présence de la CFBCT sur l'ensemble du territoire français garantissent à nos apprenants une insertion rapide.
Ces nouveaux professionnels exercent alors au sein d'une boucherie artisanale avant d'évoluer ensuite en fonction de leurs envies ou des opportunités.

Certains candidats n'hésitent d'ailleurs pas à entreprendre dès la fin de leur formation en créant leur propre boucherie. En effet, il faut savoir que le métier est très vivant en France et les opportunités sont nombreuses.
Dans cette logique, et outre le CQP technicien boucher artisanal, nous proposons également des formations spécifiques afin de permettre aux candidat(e)s d'ouvrir leur propre commerce dans les meilleures conditions possibles.
Notre nouvelle formation, d'une durée de 5 jours, est ainsi exclusivement dédiée à la création-reprise de commerce de boucherie.
Le nouveau parcours Manager d'Unité Marchande permet quant à lui aux étudiants, après le Brevet Professionnel boucher, d'acquérir toutes les compétences aujourd'hui indispensables au chef d'entreprise complet (marketing, communication digitale, RH, gestion financière…).

I.E : Quels sont vos projets ?

David Campagne : Avec la CFBCT, nous souhaitons désormais étendre le rayonnement de l'ENSMV à travers plusieurs projets majeurs : la mise en place d'une plateforme LMS permettant l'accès à de multiples ressources pédagogiques, le lancement d'un simulateur de conversation 360° en réalité virtuelle, le développement de la formation de type universitaire MUM - mais aussi l'ouverture d'une école de boucherie en Argentine à Buenos Aires…
Et ceci n'est qu'un début !