

Analyses sectorielles TPE

Boucherie - Charcuterie - Traiteur





Boucherie

Charcuterie -Traiteur

Sommaire

SYNTHESE	4
Le secteur « boucherie - charcuterie - traiteur » en bref	4
1 - PRESENTATION DE LA PROFESSION	5
1.1 Définition	5
1.2 Typologie des intervenants	6
2 - ANALYSE ECONOMIQUE	8
2.1 Evolution de l'activité	8
2.2 Tendances du secteur	10
3 - STRUCTURE FINANCIERE	12
3.1 Chiffres clés	12
3.2 Tableaux de bord	14
3.2.1 Performances des opérateurs	14
3.2.2 Eléments d'analyse de l'exploitation	17
3.3 Financements et aides spécifiques	22
4 - ENVIRONNEMENT JURIDIQUE	23
4.1 Réglementation propre à l'activité	23
4.2 Obligations en cours d'activité	24
4.3 Règles de sécurité	25
4.4 Normes françaises et européennes	27
4.4.1 Démarches volontaires	27
4.4.2 Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène et Code des Usages	28
4.4.3 Traçabilité des viandes	29
4.4.4 Exemples de normes AFNOR	29
4.4.5 Principales normes à l'échelle européenne	30
5 - PRINCIPALES SPECIFICITES COMPTABLES, FISCALES ET SOCIALES	31
5.1 Particularités comptables	31
5.1.1 Plan comptable professionnel	31
5.1.2 Comptabilité « matières »	31
5.2 Particularités fiscales	31
5.2.1 Régime de TVA	31
5.2.2 Cotisation Interprofessionnelle pour le financement d'INTERBEV	31
5.2.3 Redevance sanitaire de découpage	32
5.2.4 Taxes supplémentaires applicables aux bouchers abatteurs	32

5.3 Particularités sociales	35
5.3.1 Conventions collectives	35
5.3.2 Durée du travail	35
5.3.3 Retraite complémentaire	35
5.3.4 Fonds d'assurance formation	36
5.3.5 Régime de prévoyance	36
5.3.6 Droit individuel à la formation	36
5.4 Evaluation sectorielle	37
5.4.1 Critères de performance du secteur	37
5.4.2 Méthodes d'évaluation et ratios les plus fréquemment rencontrés dans le secteur	37
6 - PRINCIPALES ZONES DE RISQUES A ANALYSER	38
6.1 Risques liés au démarrage de l'entreprise	38
6.2 Risques liés à l'activité	38
6.2.1 Suivi de la marge commerciale	38
6.2.2 Tableaux de bord	39
6.3 Ratios d'alerte relatifs à la prévention des difficultés	40
6.3.1 Ratios d'exploitation	40
6.3.2 Ratios de structure	40
7 - ADRESSES UTILES	41
7.1 Organisations professionnelles clés	41
7.2 Organismes de formation spécifiques	41
8 - BIBLIOGRAPHIE	42
8.1 Liste des études de marché existantes	42
8.2 Mémoires d'expertise comptable	42
8.3 Revues spécifiques	42
8.4 Autres ouvrages de référence	43
9 - LEXIQUE	44
10 - ANNEXES	45
10.1 Manifestations importantes	45
10.2 Leaders d'opinion	45
10.3 Logiciels et outils de gestion	45

SYNTHESE

Le secteur « boucherie - charcuterie - traiteur » en bref

Que recouvre cette profession ?

- ◆ La profession de boucher se scinde en trois spécialités : le boucher détaillant en viandes ou en équidés, le boucher charcutier et le boucher charcutier traiteur. Au sein des artisans charcutiers, une activité traiteur vient fréquemment renforcer la production artisanale.

Quelles sont les conditions d'accès à la profession ?

- ◆ L'accès à la profession de boucher et de charcutier n'est pas réglementé. En revanche la détention, au minimum, du CAP est obligatoire pour prétendre au titre d'artisan.

Combien d'entreprises de boucherie recense-t-on en France ?

- ◆ Une déclaration aux services vétérinaires est obligatoire.
- ◆ En 2006, l'INSEE recense 15 078 entreprises de boucherie employant 40 616 personnes. 30,9 % d'entre elles n'ont pas de salarié et les structures de moins de 10 salariés représentent 96,3 % des entreprises.
- ◆ En 2006, la charcuterie artisanale compte 5 902 entreprises selon l'INSEE. 94,2 % comptent moins de 10 salariés.

Quelles sont les évolutions majeures dans ce métier ?

- ◆ Le marché est évalué à 8,6 milliards d'euros en 2006, en progression de + 1,4 % par rapport à 2005.
- ◆ Les crises alimentaires, les modifications des modes de consommation et d'alimentation ont entraîné une baisse de la consommation de viande en volume (- 1,5 % selon l'INSEE en 2006). En revanche, la consommation progresse en valeur du fait de l'augmentation des prix de détail.
- ◆ De plus en plus, les boucheries diversifient leur offre en proposant des plats à plus forte valeur ajoutée et notamment les plats préparés, à emporter.
- ◆ Le nombre d'entreprises ne cesse de diminuer en raison d'un déficit d'image lié à des conditions de travail perçues comme difficiles.

Quels sont les principaux éléments de leur performance financière ?

- ◆ En 2006, la FCGA estime que les TPE du secteur de la boucherie charcuterie ont dégagé un chiffre d'affaires moyen de 283 K€ HT, en progression de + 2 %.
- ◆ Compte tenu de la rigidité des prix au détail, la rentabilité des boucheries est soumise aux fortes variations des cours des viandes. La marge brute pour une TPE de boucherie charcuterie représentait en moyenne, sur l'année 2006, 41,4 % du chiffre d'affaires selon la FCGA.
- ◆ La structure des coûts diffère selon l'éventail des activités proposées : la charcuterie est fortement consommatrice de main d'œuvre mais les achats de marchandises sont moins importants. En juin 2007, la grille des salaires a été revalorisée de + 1,5 % sur tous les postes.

1 - Présentation de la profession

1.1 Définition

La profession de boucher consiste à acheter des animaux entiers ou des morceaux de différentes espèces de viande, en vue de la découpe et de la revente au détail au consommateur final.

Le commerce de détail de viande est souvent associé à d'autres activités, principalement :

- ▶ l'activité de charcuterie consiste en la préparation à caractère artisanal de produits à base de viande et la vente au détail de ces produits. Le charcutier fabrique des produits à base de viande, généralement blanche (porc, volaille...) ou d'abats (fumés, salés, rillettes, saucisses...) et des salaisons. De nombreux charcutiers ont développé une activité secondaire de traiteur (vente à emporter de plats préparés ou prestations à domicile). Cette activité permet au boucher d'optimiser l'utilisation de la matière première en transformant les morceaux invendus ou peu consommés à l'état brut ;
- ▶ l'activité de traiteur consiste en la préparation de repas ou de plats cuisinés prêts à emporter, livrés ou servis à domicile. Le traiteur organise repas, cocktails etc... pour le compte de clients dans le cadre de réceptions à domicile ou dans des lieux choisis par ces derniers.

◆ Accès à la profession

Toute personne souhaitant ouvrir une boucherie doit faire une déclaration d'ouverture d'établissement auprès des services vétérinaires de la Préfecture, qui viendront contrôler sur place la conformité des installations.

L'arrêté du 27 avril 2007 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale précise les conditions dans lesquelles des établissements de détail fournissant des denrées d'origine animale à d'autres établissements de détail ne sont pas soumis à l'obligation d'agrément.

L'arrêté du 8 juin 2006 modifiant l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale précise que l'agrément des « établissements préparant, transformant, manipulant ou entreposant des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine » est délivré par le préfet sur proposition du directeur départemental des services vétérinaires.

L'arrêté du 6 novembre 2000 modifiant l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité précise dans son article 1 que « tout établissement préparant, traitant, transformant, manipulant, entreposant, exposant, mettant en vente ou vendant des denrées animales ou d'origine animale est soumis à l'obligation de déclaration et identifié par le directeur des services vétérinaires, à l'aide d'un numéro composé, dans l'ordre :

- ▶ du numéro de codification du département ;
- ▶ du numéro de codification de la commune ou, pour Paris, Lyon et Marseille, de l'arrondissement ;
- ▶ et du numéro d'ordre de l'établissement dans la commune ou, pour Paris, Lyon et Marseille, dans l'arrondissement ».

La **Loi n° 2005-882 du 2 août 2005** en faveur des petites et moyennes entreprises modifiant la **Loi n° 96-603 du 5 juillet 1996** relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat précise que les personnes qui n'emploient pas plus de dix salariés et qui exercent l'activité de transformation de viande, boucherie, charcuterie (code NAF 151F et 522C) et du commerce de détail de viandes et produits à base de viandes sur éventaires et marchés (526D partiel) doivent être immatriculées au répertoire des métiers. L'immatriculation au répertoire des métiers ne dispense pas, le cas échéant, de l'immatriculation au registre du commerce et des sociétés.

Le **Décret n° 2006-80 du 25 janvier 2006** modifiant le **Décret n° 98-247 du 2 avril 1998** relatif à la qualification artisanale et au répertoire des métiers précise que l'immatriculation au répertoire des métiers, qui confère le titre d'artisan, est subordonnée à la justification d'un CAP (certificat d'aptitude professionnelle) ou d'un BEP (brevet d'étude professionnelle), ou d'une immatriculation dans le métier d'au moins six années. Le titre de « maître-artisan » nécessite quant à lui le brevet de maîtrise dans le métier exercé, ou un métier connexe, et deux ans de pratique professionnelle. L'usage abusif de la qualification artisanale entraîne des sanctions pouvant aller jusqu'à la fermeture de l'établissement concerné. Les titres d'artisan et de « Maître-artisan » sont attribués par le Président de la Chambre de métiers.

La **Loi n° 2006-911 du 24 juillet 2006** relative à l'immigration et à l'intégration précise les conditions d'exercice d'une profession industrielle, commerciale ou artisanale par un étranger. L'**article L313-10 du Code de l'entrée et du séjour des étrangers** dispose que toute personne physique ou morale, résidant en France et désireuse d'exercer une profession industrielle, commerciale ou artisanale, doit demander, auprès du préfet du département, une carte de séjour temporaire autorisant l'exercice d'une activité professionnelle. L'**arrêté du 12 septembre 2007** fixe la liste des pièces justificatives. L'**article L122-1 du Code de commerce**, complété par le **Décret n° 2007-1141 du 26 juillet 2007**, précise que tout étranger, ne résidant pas en France, mais désireux d'y exercer une activité professionnelle, doit faire une déclaration au préfet du département ou des autorités consulaires dans son pays. Les ressortissants de l'Union européenne, les Etats parties à l'accord sur l'Espace Européen (Norvège, Liechtenstein et Islande) ou la Confédération Suisse sont dispensés de cette déclaration.

La **Directive n° 2005-36 du 7 septembre 2005**, relative à la reconnaissance des qualifications professionnelles, précise, pour chaque secteur d'activité, la liste des diplômes et qualifications équivalentes dans chacun des pays membres.

1.2 Typologie des intervenants

La profession distingue 5 grands types de professionnels dans le secteur de la boucherie charcuterie¹ :

◆ Le boucher détaillant

Il achète soit des animaux des espèces bovine, porcine, ovine, caprine ou chevaline, soit les gros morceaux de coupe ou les pièces de détail issues de ces animaux, soit les animaux et les morceaux à la fois ; il débite au consommateur final tous ces produits carnés présentés à l'état frais, réfrigéré, congelé, préparé, cuit ou conservé. Il effectue la préparation à caractère artisanal de produits à base de viande, associés à la vente au détail des produits préparés et la préparation de plats à emporter à base de viande. Il existe des bouchers détaillants spécialisés dans la viande de cheval ; il s'agit des boucheries chevalines ou hippophagiques.

◆ Le boucher charcutier

Outre l'activité de boucher détaillant, il transforme les plats et abats en produits de charcuterie, plats préparés ou conserves pour les vendre au détail. Il fabrique des produits à base de viande ou d'abats (pièces fumées, salées, séchées, cuites, charcuteries telles que pâtés, rillettes, saucisses, triperie...), des préparations de viandes ou à base de viande et des foies gras.

◆ Le boucher charcutier traiteur

Il prépare également des repas ou des plats cuisinés, livrés et/ou servis à domicile. Il organise banquets, noces, réceptions diverses à domicile ou dans les lieux choisis par les clients.

¹ Les définitions sont issues des conventions collectives

◆ **Le tripier détaillant**

Il exécute la coupe et la découpe ainsi que le désossetement de tous les abats, frais, réfrigérés ou conservés, leur transformation ou salage ainsi que le lavage, blanchissage et l'épilation des abats blancs. Il achète et vend au consommateur final les abats, complets ou séparés, des espèces bovine, ovine ou porcine. Il commercialise en outre tous les produits connexes et complémentaires au secteur des produits carnés, ceux de la salaison et les volailles et gibiers, y compris les conserves, condiments et légumes.

◆ **Le volailler détaillant**

Il achète soit les volailles et les gibiers, soit les abats et les morceaux de coupe en provenance de ces animaux et débite au consommateur final tous ces produits carnés présentés à l'état frais, salé, réfrigéré, congelé, préparé, cuit ou conservé. Il transforme et commercialise tous les produits connexes et complémentaires du secteur des produits carnés, y compris les conserves, condiments et légumes.

La charcuterie artisanale est analysée dans cette étude comme une activité connexe à celle de la boucherie. En effet, les charcutiers ou traiteurs qui n'ont pas d'activité de boucherie ne répondent pas exactement aux mêmes contraintes réglementaires que les professionnels précités, notamment parce qu'ils ne sont généralement pas directement impliqués dans la découpe de carcasses d'animaux et sont plus proches, en termes économiques, des restaurateurs que des bouchers.

Notons que les entreprises sont officiellement répertoriées par l'INSEE de la façon suivante :

- ▶ NAF 47.22Z (NAF 522C selon la nomenclature 2003) : Commerce de détail de viandes et produits à base de viande en magasin spécialisé. Sont regroupées dans cette catégorie les entreprises dont l'activité principale est le commerce de détail de viande de boucherie, de triperie, de volaille, lapin et gibier ;
- ▶ NAF 10.13B (NAF 151F selon la nomenclature 2003) : Charcuterie. Sont regroupées dans cette catégorie les entreprises dont l'activité principale est la préparation à caractère artisanal de produits à base de viande associée à la vente au détail de ces produits. Les unités pratiquant la revente en l'état de produits à base de viande, à titre secondaire y sont également répertoriées ;
- ▶ Des entreprises pratiquant une activité de boucherie sont également classées dans les codes NAF 47.81Z (NAF 526D selon la nomenclature 2003) « Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés » et 56.21Z (NAF 555D selon la nomenclature 2003) « Traiteurs et autres services de restauration ».

Précisons enfin que le champ de l'étude concerne uniquement le commerce de détail et donc exclut la grande distribution.

2 - Analyse économique

2.1 Evolution de l'activité

Un marché évalué 8,6 milliards d'euros TTC en 2006

En 2006, l'INSEE évalue les ventes en boucherie et charcuterie à 8,6 milliards d'euros TTC, en progression de + 1,4 % par rapport à 2005.

Evolution des ventes en boucherie et charcuterie entre 2002 et 2006

Source : Insee, Les comptes du commerce en 2006

	∞ 03/02	∞ 04/03	∞ 05/04	∞ 06/05	2006 En Md € TTC
Boucheries charcuteries en valeur	- 1,5 %	0,8 %	0,4 %	1,4 %	8,6
Boucheries charcuteries en volume	- 2,6 %	- 1,4 %	- 0,9 %	- 0,6 %	-
Ensemble de l'alimentation spécialisée et de l'artisanat commercial en valeur	1,8 %	2,9 %	0,3 %	1,9 %	34,0

Les ventes en valeur des boucheries charcuteries reprennent en 2006 après une phase de stabilisation en 2004 et 2005 suite aux nombreuses crises sanitaires des années précédentes (encéphalite spongiforme bovine, tremblante du mouton...). Les ventes en volume se stabilisent depuis 2005 après plusieurs années de baisse. Globalement, la hausse du chiffre d'affaires reste due à l'augmentation des prix.

Evolution de la consommation de produits carnés en valeur

Source : INSEE « La consommation des ménages en 2006 »

Base 100 année précédente	2002	2003	2004	2005	2006
Viandes	105,8	101,3	102,2	102,2	102,3
dont bœuf	110,3	102,3	102,9	104,1	104,4
dont veau	106,7	99,6	102,0	101,1	100,8
dont mouton	106,8	99,7	102,7	100,8	100,6
dont cheval	89,6	91,3	94,5	98,0	99,9
dont porc	98,0	101,5	100,5	100,3	100,3
dont triperie	93,4	108,6	104,2	97,6	97,3
Préparations à base de viande	102,4	104,5	102,1	101,3	103,3
Volailles, lapins, gibiers	98,8	99,7	100,4	98,9	98,2

Les indices INSEE sur la consommation des ménages en valeur, qui incluent les ventes de la grande distribution, enregistrent une progression supérieure à celle du chiffre d'affaires des bouchers et charcutiers.

Les boucheries traditionnelles souffrent en effet de la concurrence des grandes et moyennes surfaces (GMS) et de leurs rayons en libre service ou à la coupe. D'un point de vue pratique les consommateurs regroupent leurs achats une fois par semaine privilégiant les produits du boucher pour des occasions spéciales (réceptions, fêtes). Selon le panel TNS-Sofres pour l'Office de l'élevage, 11,9 % des achats de viande fraîche ont été effectués auprès des bouchers en 2006 contre 70,4 % en GMS, le reste étant acheté sur les marchés ou autres circuits.

Depuis une vingtaine d'années, les modifications des habitudes alimentaires comme la préférence pour les plats préparés (qui contiennent le plus souvent de la viande blanche), le taux d'équipements des ménages en réfrigérateurs et congélateurs, l'essor des grandes et moyennes surfaces, le principe de précaution vis-à-vis des crises alimentaires, la recherche d'une alimentation « saine » et variée ont engendré de forts bouleversements dans la consommation alimentaire des français et notamment de la viande.

L'évolution de la consommation de viande en volume témoigne de ces changements de comportement.

Evolution de la consommation de produits carnés en volume

Source : INSEE « La consommation des ménages en 2006 »

<i>Base 100 année précédente</i>	2002	2003	2004	2005	2006
Viandes	104,4	99,4	99,6	99,1	98,5
<i>dont bœuf</i>	108,7	99,8	98,9	99,9	100,2
<i>dont veau</i>	104,8	98,0	97,7	98,8	95,8
<i>dont mouton</i>	101,8	98,6	99,7	98,4	97,6
<i>dont cheval</i>	87,6	90,0	93,4	96,2	98,5
<i>dont porc</i>	99,8	100,9	98,8	98,6	97,2
<i>dont triperie</i>	92,3	101,9	98,4	95,0	95,2
Préparations à base de viande	100,3	104,2	101,8	100,8	102,8
Volailles, lapins, gibiers	97,6	98,7	96,7	99,8	97,0

Les évolutions en volume demeurent inférieures aux évolutions en valeur, reflétant l'augmentation des prix. Seule la consommation de bœuf se maintient en 2005 et 2006. La consommation de veau diminue nettement en 2006 en raison d'un prix élevé. L'année 2006 a également été marquée par un recul de la consommation de volailles du à la crise sanitaire de la grippe aviaire fin 2005.

Evolution de la consommation de viande par habitant en volume (en kg équivalent carcasse par habitant)

Source : Office de l'élevage

<i>En kg éq. carcasse/ hab.</i>	1970	1990	2000	2006*
Gros bovins, Veau	30,0	29,8	25,5	26,1
Ovins, Caprins	3,0	5,5	5,1	4,1
Porc	30,7	35,4	36,0	34,6
Equidés	1,8	1,0	0,5	0,4
Volailles	12,1	21,3	25,0	22,9
Total	77,6	93,0	92,1	88,0

*Estimations

Si la consommation de viande par habitant a progressé entre 1970 et 1990 du fait de l'élévation du niveau de vie, elle s'est stabilisée entre 1980 et 2000 et diminue fortement depuis 2000, atteignant en 2006 un niveau inférieur à celui de 1990.

Entre 1970 et 2000, la consommation de bœuf a diminué, les consommateurs se reportant sur la viande de porc et surtout sur les volailles. En revanche, entre 2000 et 2006, la consommation de bœuf a légèrement repris alors que la consommation de porc et de volailles est en baisse.

2.2 Tendances du secteur

En 2006, l'INSEE recense 15 078 entreprises sous le code NAF 522C boucheries qui emploient 40 616 salariés et réalisent un chiffre d'affaires de 6 394,7 millions d'euros.

Le secteur de la charcuterie artisanale (NAF 151F) compte 5 902 entreprises employant 17 782 personnes pour un chiffre d'affaires de 1 838,7 millions d'euros.

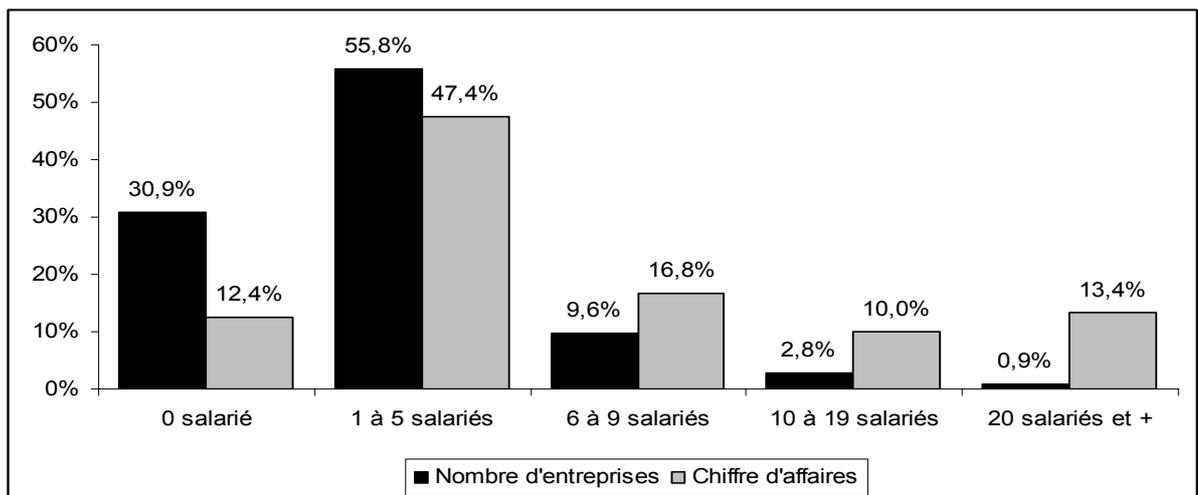
Poids des TPE dans les secteurs de la boucherie et de la charcuterie par code NAF

Source : INSEE « Les entreprises du commerce de détail en 2006 »

	0 salarié	1 à 5 salariés	6 à 9 salariés	10 à 19 salariés	20 salariés et +	Total
522 C Boucheries						
Nombre d'entreprises	4 659	8 414	1 447	422	136	15 078
Chiffre d'affaires (M€)	792,9	3 031,1	1 074,3	639,5	856,9	6 394,7
151 F Charcuteries artisanales						
Nombre d'entreprises	1 782	3 341	437	289	53	5 902
Chiffre d'affaires (M€)	202,3	855,0	292,3	336,5	152,6	1 838,7

Poids des TPE dans le secteur de la boucherie en 2006

Source : INSEE « Les entreprises du commerce de détail en 2006 »



Le secteur de la boucherie est extrêmement atomisé, dans la mesure où les TPE représentent 96,3 % des entreprises et réalisent 76,6 % du chiffre d'affaires. Si les grosses structures (> 20 salariés) sont quasiment inexistantes, 30,9 % ne comptent aucun salarié : le boucher travaille seul ou avec l'aide de son conjoint.

Les entreprises du secteur de la charcuterie artisanale (NAF 151F) comptent 94,2 % de TPE de moins de 10 salariés totalisant 73,4 % du chiffre d'affaires. Enfin, près d'un tiers des entreprises (30,2 %) ne comptent aucun salarié.

Démographie d'entreprises du commerce de détail de viandes et produits à base de viande

Source : Cofacering

Nombre de créations	2005	2006	2007	06 07
Créations	1 487	1 347	1 274	-5,4%
Défaillances	286	294	346	17,7%

Les créations de commerces de détail de viandes et produits à base de viande diminuent en 2006 et 2007 tandis que les défaillances enregistrent une forte hausse.

Le secteur souffre du vieillissement des artisans, du déficit d'image du métier et de la difficulté de recrutement des apprentis qui en découle.

Concernant le nombre d'entreprises, la CFBCT, Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs, présente des chiffres légèrement différents de ceux de l'INSEE tenant à une distinction dans le mode de calcul des établissements.

Nombre d'entreprises en France par segment

Source : CFBCT d'après RIM, répertoire informatique des métiers

au 1 ^{er} janvier	1994	2002	2003	2004	2005	2006	∞ 06/05 (en %)
Boucherie	16 690	9 105	8 531	8 121	7 717	7 559	- 2,0 %
Boucherie Charcuterie	3 648	7 406	7 601	7 871	7 675	7 289	- 5,0 %
Plats à emporter	936	2 825	2 959	3 024	2 746	2 347	- 14,2 %
Marchés éventaies	1 524	924	872	886	1 111	1 464	31,8 %
Total	22 798	20 260	19 963	19 902	19 249	18 659	- 3,1 %

Selon la CFBCT, le nombre de bouchers charcutiers diminue constamment depuis 2002. Les boucheries charcuteries et les traiteurs (plats à emporter), épargnés par cette baisse jusqu'en 2004, y sont désormais confrontés. Les petites entreprises ont eu du mal à résister à plusieurs crises sanitaires successives et la difficulté de trouver des repreneurs, notamment en zone rurale. La mise en place des nouvelles réglementations induites par le Paquet hygiène en 2006 a également contribué aux difficultés de renouvellement de la profession. En revanche, les commerçants sur marchés sont en forte progression depuis 2004.

Afin de redynamiser la consommation et reconquérir des clients, les commerçants ont élargi leurs gammes de produits avec, par exemple, le développement d'activités traiteur pour répondre aux désirs des consommateurs de plus en plus pressés.

3 - Structure financière

3.1 Chiffres clés

Activité des acteurs du secteur

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés

(Données 2006)	Moyenne des TPE	Commentaires
BOUCHERIE		
CA moyen (en € HT)	284 370	En progression de 2,0 % en moyenne par rapport à 2005
Marge brute (en % du CA)	34,2	En progression de 1,9 % en moyenne
Résultat d'exploitation (en % du CA)	11,4	Inférieur à la moyenne pour les structures de plus de 465 108 K€ de chiffre d'affaires
Résultat financier (en % du CA)	- 0,4	
Résultat courant (en % du CA)	11,0	En hausse de 0,3 % en moyenne
Nombre d'entreprises	756	
BOUCHERIE CHARCUTERIE		
CA moyen (en € HT)	282 665	En progression de 0,8 % par rapport à 2005
Marge brute (en % du CA)	41,4	En progression de 0,9 % en moyenne
Résultat d'exploitation (en % du CA)	12,5	Inférieur à la moyenne pour les entreprises de plus de 322 985 K€ de CA
Résultat financier (en % du CA)	- 0,5	
Résultat courant (en % du CA)	11,9	En baisse de - 1,0 % en moyenne
Nombre d'entreprises	4 120	
CHARCUTERIE		
CA moyen (en € HT)	234 807	En progression de 1,3 % par rapport à 2005
Marge brute (en % du CA)	54,3	En progression de 1,5 % en moyenne
Résultat d'exploitation (en % du CA)	14,0	Inférieur à la moyenne pour les entreprises au delà de 265 706 K€ de CA
Résultat financier (en % du CA)	- 0,7	
Résultat courant (en % du CA)	13,3	En hausse de 0,8 % en moyenne
Nombre d'entreprises	1 208	

Ce tableau de synthèse présente uniquement les ratios des codes 522C2 Boucheries, 522C1 Boucheries charcuteries et 151F1 Charcuteries pour des raisons de lisibilité. Pour une présentation exhaustive des chiffres clés des codes NAF du secteur, se reporter au § 3-2-1.

Prix de revient et unité d'œuvre de référence (code NAF 522 C)

Source : INSEE « Les entreprises du commerce de détail en 2006 »

En % du CA HT (données 2006)	Moyenne < 10 salariés	Moyenne >= 10 salariés	Commentaires
Boucheries			
Achats de marchandises	62,2	58,7	
Consommations intermédiaires	9,4	15,1	Il s'agit principalement des emballages et de l'énergie.
Frais de personnel	12,9	20,9	Ces frais augmentent avec la diversification de l'activité.

Ce tableau de synthèse présente uniquement les ratios du code NAF 522C Boucheries, pour des raisons de lisibilité. Pour une présentation exhaustive des charges financières des codes NAF du secteur, se reporter au Chapitre 3-2-2.

Les moyennes présentées par l'INSEE peuvent être assez éloignées des moyennes de la FCGA dans la mesure où l'INSEE prend en compte toutes les entreprises réunies sous le même code NAF, quelles que soient leur structure juridique et leur taille et calcule les moyennes sur un échantillon de 15 078 entreprises (code NAF 522C). La FCGA, pour sa part, s'appuie sur les comptes d'entreprises individuelles majoritairement et indique des moyennes pour un échantillon de 6 270 entreprises de boucherie, charcuterie et boucherie charcuterie.

3.2 Tableaux de bord

3.2.1 Performances des opérateurs

◆ Performances des TPE

Ratios moyens du commerce de détail de viandes (2006)

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés (6 481 entreprises)

Par type d'activité	Boucherie	Boucherie Charcuterie	Boucherie chevaline	Triperie	Gibiers et volailles	Charcuterie
Chiffre d'affaires moyen (€ HT)	284 370	282 665	176 042	203 098	228 049	234 807
Marge brute (% du CA)	34,2	41,4	43,7	41,5	38,1	54,3
Valeur Ajoutée (% du CA)	25,0	30,8	31,2	29,1	26,0	40,5
Charges de personnel (% du CA)	5,9	9,6	5,9	8,6	6,1	16,3
Cotisations de l'exploitant (% du CA)	4,6	5,0	6,6	5,4	4,8	5,9
Impôts et taxes (% du CA)	1,8	2,1	2,5	2,0	2,3	2,4
Excédent Brut d'Exploitation (% du CA)	12,6	13,6	15,9	13,2	12,5	15,3
Amortissements et provisions (% du CA)	1,8	2,4	2,2	1,9	2,4	3,1
Résultat d'exploitation (% du CA)	11,4	12,5	14,6	11,6	10,9	14,0
Résultat financier (% du CA)	- 0,4	- 0,5	- 0,4	- 0,3	- 0,4	- 0,7
Résultat courant (% du CA)	11,0	11,9	14,2	11,3	10,5	13,3
Rotation des stocks (jours d'achats HT)	7	10	7	7	5	16
Crédit client (jours de CA TTC)	3	3	1	7	3	4
Crédit fournisseur (jours d'achats TTC)	30	32	31	28	34	35
BFR (jours de CA HT)	- 16	- 15	- 18	- 11	- 20	- 11
Chiffre d'affaires par personne (€ HT)	160 986	126 664	117 296	118 219	133 095	84 954
Effectif moyen (exploitant inclus)	1,8	2,2	1,5	1,7	1,7	2,8
Nombre d'entreprises dans l'échantillon	756	4 120	203	37	157	1 208

Les activités boucherie et charcuterie traiteur doivent être considérées de façon séparée, dans la mesure où la structure de coût et donc les mécanismes de formation des prix sont différents :

- ▶ pour un boucher détaillant, le niveau de rentabilité découle directement du coût d'achat de la viande, car les coûts de transformation sont faibles ;
- ▶ pour un charcutier traiteur, le processus de transformation des produits atténue la portée des fluctuations du cours des viandes, les préparations intégrant beaucoup d'autres éléments et de la main d'œuvre.

Compte tenu de la nature périssable de la marchandise, la rotation des stocks est rapide. Seules les entreprises ayant une activité charcuterie présentent un ratio plus long en raison d'ingrédients pouvant être conservés plus longtemps. En revanche, le poids des charges de personnel est plus important dans leur activité (avec 16,3 % du chiffre d'affaires). En triperie, le crédit client est légèrement plus long que dans les autres commerces (7 jours) car le paiement intervient après la commande.

Evolution des ratios moyens du commerce de détail de viandes (2006)

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés (4 665 entreprises)

En %	Boucherie	Boucherie Charcuterie	Charcuterie
Chiffre d'affaires moyen (en %)	+ 2,0	+ 0,8	+ 1,3
Marge brute (en %)	+ 1,9	+ 0,9	+ 1,5
Valeur ajoutée (en %)	+ 1,8	+ 0,3	+ 1,0
Charges de personnel (en %)	+ 6,2	+ 0,3	+ 1,8
Excédent Brut d'Exploitation (en %)	- 0,8	- 2,0	- 1,1
Résultat courant (en %)	+ 0,3	- 1,0	+ 0,8
Nombre d'entreprises dans l'échantillon	478	3 300	887

Globalement, les ratios des boucheries, des boucheries charcuteries et des charcuteries s'améliorent, hormis l'excédent brut d'exploitation et, pour les boucheries charcuteries, le résultat courant. Les charges de personnel progressent de + 6,2 % en boucherie traduisant les efforts des professionnels sur les salaires afin d'attirer du personnel. Les boucheries charcuteries enregistrent cependant une progression de leurs ratios inférieure à celle des boucheries ou des charcuteries. La double activité fragilise l'entreprise.

En mai 2007, une nouvelle grille des salaires conventionnels a été définie et appliquée à compter du 1^{er} juin 2007 : elle comporte une revalorisation de 1,5 % sur tous les postes. Elle est consultable sur le site de la CFBCT.

(Notons que la FCGA ne présente pas d'évolution pour les secteurs des boucheries chevalines, des triperies et commerces de gibiers et volailles).

◆ **Performances par taille d'entreprise**

Ratios moyens des boucheries en 2006

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés (756 entreprises)

Par taille d'entreprise	0 à 155 010 €	155 011 à 229 586 €	229 587 à 307 461 €	307 462 à 465 107 €	465 108 à 959 438 €
Chiffre d'affaires moyen (en € HT)	123 518	193 513	265 569	374 324	619 144
Marge brute (en % du CA)	33,1	33,7	34,6	34,2	34,3
Charges de personnel (en % du CA)	1,0	2,1	4,2	6,6	10,9
Cotisations de l'exploitant (en % du CA)	5,8	5,6	5,1	4,3	3,2
Résultat d'exploitation (en % du CA)	11,7	12,5	12,1	11,8	9,7
Résultat courant (en % du CA)	11,2	12,0	11,6	11,4	9,3
Effectif moyen (exploitant inclus)	1,1	1,2	1,5	2,1	3,9

Les entreprises dont le chiffre d'affaires est situé entre 155 K€ et 307 K€ présentent les meilleurs ratios en termes de résultat d'exploitation et de résultat courant. Au-delà de cette taille, le poids des charges de personnel pèse sur les résultats.

Ratios moyens des boucheries charcuteries en 2006

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés (4 120 entreprises)

Par taille d'entreprise	0 à 147 281 €	147 282 à 223 687 €	223 688 à 322 984 €	322 985 à 466 858 €	466 859 à 1 000 013 €
Chiffre d'affaires moyen (en € HT)	112 900	184 119	270 487	383 851	616 319
Marge brute (en % du CA)	41,6	40,2	40,8	41,6	42,5
Charges de personnel (en % du CA)	2,2	4,6	7,8	11,2	14,9
Cotisations de l'exploitant (en % du CA)	7,2	6,3	5,4	4,7	3,7
Résultat d'exploitation (en % du CA)	14,0	13,8	13,0	12,2	10,9
Résultat courant (en % du CA)	13,5	13,2	12,5	11,7	10,4
Effectif moyen (exploitant inclus)	1,2	1,5	2,0	2,9	4,9

En dépit de charges de personnel plus conséquentes en boucherie charcuterie, dues à l'activité de transformation, le résultat d'exploitation des TPE de boucherie charcuterie est supérieur à celui observé en boucherie. L'activité charcuterie, même si elle est plus consommatrice en main d'œuvre permet de dégager de meilleurs résultats.

Ratios moyens des charcuteries en 2006

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés (1 208 entreprises)

<i>Par taille d'entreprise</i>	0 à 116 224 €	116 225 à 183 603 €	183 604 à 265 705 €	265 706 à 406 212 €	406 213 à 788 096 €
Chiffre d'affaires moyen (en € HT)	90 267	150 286	220 561	322 014	526 677
Marge brute (en % du CA)	53,3	53,4	53,8	55,0	54,9
Charges de personnel (en % du CA)	4,4	8,5	14,3	19,4	23,0
Cotisations de l'exploitant (en % du CA)	8,8	7,9	6,4	5,3	4,1
Résultat d'exploitation (en % du CA)	16,8	17,6	14,7	13,0	11,4
Résultat courant (en % du CA)	16,0	16,8	14,0	12,4	10,8
Effectif moyen (exploitant inclus)	1,3	1,7	2,5	3,8	6,2

En charcuterie, la marge brute est élevée, se situant entre 53,3 % et 55,0 % du chiffre d'affaires. Représentant la différence entre le prix de vente et le prix d'achat, une marge brute élevée permet aux charcutiers de dégager des ressources supplémentaires. En revanche, l'activité charcuterie nécessite un personnel plus important et qualifié, pesant sur le résultat d'exploitation qui évolue de manière inversement proportionnelle aux charges de personnel.

Ratios moyens des boucheries chevalines en 2006

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés (203 entreprises)

<i>Par taille d'entreprise</i>	0 à 95 960 €	95 961 à 136 599 €	136 600 à 193 460 €	193 461 à 305 923 €	305 924 à 616 507 €
Chiffre d'affaires moyen (en € HT)	73 438	114 712	161 308	240 389	393 852
Marge brute (en % du CA)	44,6	45,2	43,8	46,5	39,6
Charges de personnel (en % du CA)	3,0	1,5	2,0	8,2	10,5
Cotisations de l'exploitant (en % du CA)	7,0	8,2	7,6	6,6	4,5
Résultat d'exploitation (en % du CA)	13,5	16,6	17,6	14,6	10,9
Résultat courant (en % du CA)	13,3	15,9	17,2	14,3	10,6
Effectif moyen (exploitant inclus)	1,1	1,1	1,3	1,9	2,8

Ratios moyens des triperies en 2006

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés (37 entreprises)

<i>Par taille d'entreprise</i>	0 à 152 396 €	152 397 à 270 269 €	270 270 à 377 850 €
Chiffre d'affaires moyen (en € HT)	109 100	202 462	326 185
Marge brute (en % du CA)	45,6	41,7	39,5
Charges de personnel (en % du CA)	2,6	8,4	11,3
Cotisations de l'exploitant (en % du CA)	9,2	4,9	4,2
Résultat d'exploitation (en % du CA)	17,4	12,1	8,6
Résultat courant (en % du CA)	17,1	11,8	8,2
Effectif moyen (exploitant inclus)	1,2	1,6	2,5

Ratios moyens des commerces de gibiers et volailles en 2006

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés (157 entreprises)

Par taille d'entreprise	0 à	113 405 à	188 319 à	259 236 à	358 494 à
	113 404 €	188 318 €	259 235 €	358 493 €	680 582 €
Chiffre d'affaires moyen (en € HT)	91 512	151 862	224 870	308 636	472 951
Marge brute (en % du CA)	36,4	37,0	38,1	39,4	38,0
Charges de personnel (en % du CA)	1,2	2,0	5,6	6,8	10,0
Cotisations de l'exploitant (en % du CA)	5,9	5,5	5,2	4,8	3,7
Résultat d'exploitation (en % du CA)	10,9	11,9	12,7	11,1	8,2
Résultat courant (en % du CA)	10,3	11,6	12,4	10,7	7,9
Effectif moyen (exploitant inclus)	1,1	1,2	1,7	2,0	3,3

3.2.2 Eléments d'analyse de l'exploitation**◆ Prix et facturation****Evolution des prix à la consommation des viandes entre 2002 et 2006**

Source : INSEE « La consommation des ménages en 2006 »

Base 100 année précédente	2002	2003	2004	2005	2006
Viandes de boucherie et d'abattages	101,3	102,0	103,6	103,2	103,9
<i>dont Bœuf</i>	101,5	102,5	104,1	104,2	104,2
<i>dont Veau</i>	101,8	101,6	104,3	102,4	105,3
<i>dont Mouton</i>	104,9	101,2	103,0	102,4	103,1
<i>dont Cheval</i>	102,3	101,5	101,1	101,9	101,5
<i>dont Porc</i>	98,2	100,5	101,7	101,7	103,2
Viandes de volaille	101,2	101,0	103,8	99,1	101,3
Préparations à base de viande	102,1	100,3	100,3	100,5	100,5

Les prix à la consommation suivent globalement une tendance à la hausse depuis 2002. Les prix du bœuf et du veau enregistrent les plus fortes progressions, le veau demeurant la viande la plus onéreuse. Malgré les augmentations de prix, le porc reste la viande la moins chère.

De son côté, le panel TNS-SOFRES/OFIVAL indique une baisse en volume des achats des consommateurs (- 1,7 %) en 2006. Les baisses touchent principalement les volailles fraîches et notamment la dinde mais également le veau, ce dernier subissant la plus forte hausse de prix (+ 5,1 %).

► Activité boucherie

Le prix de vente moyen au kilo est déterminé directement par le rendement de la bête, c'est-à-dire le rapport existant entre le poids acheté et livré et le poids vendu après découpe et dessiccation (après conservation en chambre froide). Le Centre d'Information des Viandes, CIV, estime que sur un bœuf de 800 Kg, le rendement de la carcasse est de 55 % soit 440 kg. Les os et les déchets n'étant pas consommés, le rendement de la viande est de 70 % (308 kg). Au final, seuls 39 % de l'animal sont destinés à la viande de consommation.

Le rendement par morceau est fortement déterminé par la conformation de l'animal, la dextérité de la coupe, l'équipement de réfrigération et sa finesse de réglage. Les prix d'achat variant considérablement d'une viande à l'autre, il est nécessaire de déterminer un prix par catégorie de viande.

- Le boucher détermine le chiffre d'affaires qu'il pourra retirer de chaque carcasse achetée. Pour cela, il applique la formule suivante :

$$CA = (\text{prix d'achat} + \text{marge}) \times \text{poids}$$
- Il doit ensuite tenir compte du rendement de la bête (rapport entre le poids acheté et le poids vendu après découpe, dessiccation), qui définit le prix de vente moyen au kilo :

$$CA / \text{poids après découpe et dessiccation}$$
- Le boucher fixe ensuite un prix de vente unitaire par morceau en tenant compte des catégories de morceaux, de la saison, des promotions, de la concurrence...

Exemple d'un schéma de découpe d'une demi-carcasse de bœuf de 170 kilos

Source : EDINOVATION / CGA Diffusion (janvier 2002²)

Code des morceaux groupés	Poids des morceaux en kg		% sur carcasse
	Après découpe	Après dessiccation	
Morceaux à cuisson rapide	59,24	56,30	33,11
Viande Hachée	6,69	6,40	3,76
Cuisson lente sans os	29,33	27,90	16,41
Cuisson lente avec os	22,13	21,00	12,35
Total	117,39	111,60	65,63

► Activité charcuterie

Une fiche de fabrication est établie pour chaque production charcutière : elle indique la quantité d'ingrédients nécessaire et les différentes étapes de fabrication auxquelles correspond un temps de travail moyen. Cette fiche permet de déterminer un tarif horaire de production. L'application de ce tarif à l'ensemble des fiches de fabrication permet de déterminer un tarif théorique de vente destiné à couvrir le budget de fonctionnement de l'activité charcuterie.

- le charcutier doit tenir compte des heures travaillées et des heures improductives (temps d'entretien, pauses, attente entre les différentes productions...) pour définir un tarif horaire de fabrication ;
- il calcule ensuite le coût des achats pour une production donnée : prix d'achat x quantités ;
- il calcule le coût de fabrication : nb heures x tarif horaire de fabrication ;
- il ajoute au coût de fabrication, le coût des achats pour déterminer le coût total, qu'il divise par le poids mis en vente.

Les prix calculés vont constituer une référence pour déterminer la politique commerciale de l'entreprise : choix des augmentations ou des baisses promotionnelles de prix, fixation des prix des nouvelles productions, élimination des productions non rentables par rapport aux produits similaires des fournisseurs...

² En avril 2008, l'ouvrage n'a pas été remis à jour. L'éditeur précise que la démarche et les proportions n'ont pas connu d'évolution.

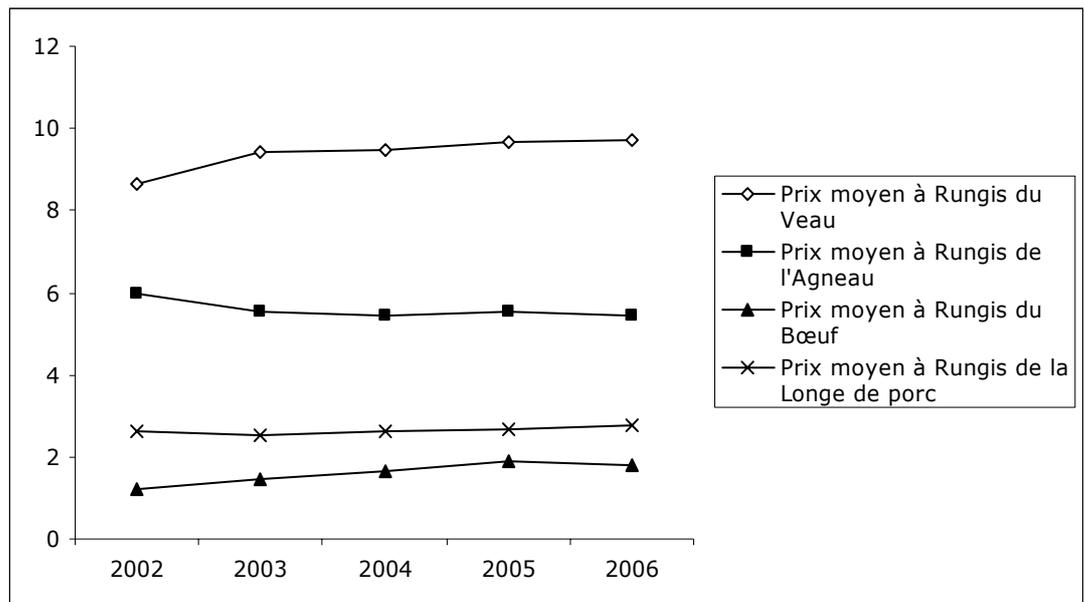
◆ Principaux postes de coûts et évaluation du prix de revient

► Coût matières et marchandises

Les fluctuations des cours des achats interviennent largement dans la répartition des charges notamment pour le prix du porc, particulièrement sensible aux aléas de la conjoncture. En effet, le prix de la viande de porc est principalement déterminé par son alimentation, qui représente environ 70 % selon le CIV. Toute fluctuation sur les composants de l'alimentation se répercute immédiatement sur les cours, d'autant plus que la viande de porc est exclue des subventions de la politique agricole commune.

Evolution des prix sur le marché de Rungis (euros / kg)

Source : INSEE, Office de l'élevage



Les instances professionnelles accordent depuis quelques années une vigilance accrue concernant les prix, face à la concurrence sévère des GMS. La spécificité de la fabrication artisanale autorise des prix certes plus élevés mais ne justifie pas à elle seule le surcoût constaté.

Le prix du veau, sur le marché de Rungis, a progressé entre 2002 et 2006, passant de 8,64 € à 9,73 € le kilo). Sur la même période, l'agneau enregistre une baisse de son prix qui s'établissait à 5,99 € le kilo en 2002 et à 5,45 € en 2006.

Les professionnels s'approvisionnent par :

- les éleveurs : bien que le nombre d'abattages réalisés par les éleveurs soit en constante diminution, les éleveurs ont mis en place des accords avec des artisans dans une optique de traçabilité accrue ;
- les marchés de gros : Rungis ou marchés régionaux... ;
- les coopératives artisanales et notamment la COOBOF (Fédération Nationale des Groupements et Coopératives de la Boucherie et Charcuterie Française) ;
- les abattoirs ;
- les importations.

Les professionnels s'approvisionnent le plus souvent directement en carcasses ou morceaux, y compris pour les bouchers, qui ont perdu la maîtrise du choix de la bête sur pieds et de l'abattage. Face aux crises de l'ESB et à la demande accrue de qualité et de traçabilité de la part des consommateurs, nombre d'artisans bouchers ont conclu des partenariats avec des éleveurs, afin de pouvoir suivre les élevages et limiter les intermédiaires. L'abattage, de son côté, reste sous-traité par l'éleveur auprès d'abattoirs spécialisés. Par ailleurs, nombre de bouchers se sont regroupés afin de commander des volumes plus importants, soit auprès des éleveurs, soit auprès des abattoirs et de bénéficier de réduction de prix. De façon croissante, les charcutiers achètent les morceaux dont ils ont besoin pour leurs préparations (longe, filet...) et non plus les demi-carcasses comme auparavant. Ce changement résulte d'une modification du métier comme de la filière : des maisons spécialisées se chargent de la découpe des carcasses et les artisans dégagent plus de temps pour les préparations.

Décomposition des charges d'exploitation en boucherie et charcuterie en 2006

Source : INSEE « Les entreprises du commerce de détail en 2006 » (20 980 entreprises)

En % du CA HT 2004	Boucherie (522C)		Charcuterie (151F)	
	< 10 salariés	>= 10 salariés	< 10 salariés	>= 10 salariés
Achats de marchandises	62,2	58,7	34,3	39,8
Variation de stocks de marchandises	-0,1	-0,1	0,1	0,0
Marge commerciale	37,8	38,5	ns	ns
Consommations intermédiaires	9,4	15,1	27	24,5
Valeur ajoutée	28,5	26,2	38,7	35,8
Impôts et taxes sur les produits	nd	1,7	nd	2,0
Frais de personnel	12,9	20,9	17,2	27,6
Excédent brut d'exploitation	15,6	3,8	21,4	6,3
Dotations aux amortissements et provisions	nd	1,8	nd	2,5
Autres charges d'exploitation	nd	0,5	nd	0,1
Résultat d'exploitation	nd	2,2	nd	4,6
Chiffre d'affaires (en M€)	4 982,7	1 412,0	1 273,3	565,4

Les achats de marchandises représentent entre 58,7 et 62,2 % du chiffre d'affaires des boucheries contre 34,3 à 39,8 % en charcuterie, cette dernière étant avant tout une activité de transformation de la matière première en produits finis plus élaborés. De ce fait, les charges de personnel sont plus conséquentes en charcuterie qu'en boucherie.

Les ratios annoncés par l'INSEE sont différents de ceux de la FCGA dans la mesure où l'échantillon de chacune de ces deux sources est différent.

► Coût de la main d'œuvre

Très souvent, la main d'œuvre d'une boucherie est constituée de l'exploitant et son conjoint, l'un effectuant la découpe et la vente, l'autre tenant la caisse.

Le travail de production de l'exploitant, de même que le temps passé à la gestion et à la vente par l'exploitant et/ou son conjoint, doivent être estimés en coût de remplacement, c'est-à-dire sur la base du salaire qui serait versé à un salarié de même qualification.

Le temps « improductif » (entretien, attente entre différentes productions, pauses...) est souvent important dans une entreprise de boucherie charcuterie.

Dans le cas d'une boucherie charcuterie, le couple d'exploitants s'entoure généralement d'un artisan charcutier pour la confection des produits en laboratoire.

Les frais généraux ne présentent pas de grandes spécificités par rapport à d'autres activités de commerce de détail. Les principaux frais entraînés par une activité de boucher charcutier concernent le loyer, l'énergie, les emballages et les petits outillages...

◆ Moyens de production

► Locaux

Nombre de magasins selon la surface moyenne des points de vente

Source : INSEE «Les entreprises du commerce de détail en 2006»

Surface moyenne (m ²)	< 20	De 20 à 60	De 60 à 120	De 120 à 400	> 400	Non déterminé	Total
Boucheries							
Nombre de magasins	2 686	8 278	5 386	516	19	432	17 317
Poids en %	15,5	47,8	31,1	3,0	0,1	2,5	100
Charcuteries							
Nombre de magasins	1 295	3 289	1 728	179	0	694	7 185
Poids (en %)	18,0	45,8	24,0	2,5	0,0	9,7	100

En moyenne, les boutiques de moins de 60 m² représentent plus de 63 % des boucheries et des charcuteries.

Les locaux d'une boucherie charcuterie sont organisés en plusieurs parties séparées :

- locaux de vente représentant la vitrine du magasin ;
- locaux de production et de stockage en arrière plan. Ils se décomposent en fonction des spécificités de l'activité et notamment :
 - o cuisine agréée ou laboratoire de préparation lorsqu'il y a vente directe en magasin de plats préparés et préparations diverses ;
 - o obligation de chambres froides séparées, pour le cru, le cuit, les légumes et les fruits pour les charcutiers ayant une activité Traiteur Plats Cuisinés. Cette activité traiteur fait l'objet d'un agrément Traiteur qui impose des dispositions sanitaires plus restrictives encore : le laboratoire doit être agencé de manière à ce qu'un produit ne puisse passer deux fois au même endroit lors de la chaîne de transformation, afin d'éviter tout risque de contamination («chaîne avant sans retour arrière») ;
 - o obligations de chambres de fumage et séchage lorsque les fabrications de salaisons et fumés se déroulent sur place. Les entreprises en centre ville doivent souvent renoncer à établir des chambres séparées faute de place.

La Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT) estime qu'en moyenne les boucheries disposent de 2 chambres froides par entreprise.

► Equipements et matériels

L'exercice de la profession nécessite de nombreux matériels spécifiques devant répondre à des normes très précises :

- le matériel classique pour les fabrications charcutières et bouchères consiste en des poussoirs, cutters, mélangeurs, hachoirs, tableaux ou billots de découpe, piano (table de travail et fourneaux), réfrigérateurs... ;
- des vitrines réfrigérées dans le magasin sont également nécessaires pour la présentation des produits et leur préservation des variations de température.

L'investissement total prend également en compte la mise en conformité aux normes sanitaires.

L'achat d'un camion peut être nécessaire afin d'assurer le transport des viandes du lieu d'approvisionnement au lieu de vente, ou pour l'organisation de tournées notamment en zone rurale. Des normes concernant le transport frigorifique de viande ont été élaborées.

3.3 Financements et aides spécifiques

L'octroi d'un crédit par une banque est souvent conditionné par l'apport de garanties pouvant être fournies par des sociétés de caution mutuelle, telles que :

- ◆ **SIAGI** : Société Interprofessionnelle Artisanale de Garantie d'Investissement
2, rue Jean-Baptiste Pigalle, 75009 Paris - Tél. : 01 48 74 54 00
www.siagi.com
- ◆ **SOCAMA** : Société de Caution Mutuelle Artisanale via le réseau des Banques Populaires
www.socama.com.
- ◆ **OSEO - SOFARIS** : Société Française de Garantie des Financements des PME
27-31, avenue du Général Leclerc, 94710 Maisons-Alfort cedex - Tél. : 01 41 79 90 01
www.oseo.fr .

4 - Environnement juridique

4.1 Réglementation propre à l'activité

Les professions de boucher et de charcutier sont soumises à une réglementation très précise en matière d'hygiène des locaux, des machines et des aliments. Les principaux textes en vigueur sont :

- ◆ **Arrêté du 7 juin 2007** modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- ◆ **Décret n° 2007-766 du 10 mai 2007** portant application du Code de la consommation en ce qui concerne les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ;
- ◆ **Arrêté du 27 avril 2007** modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- ◆ **Arrêté du 28 décembre 2006** suspendant la remise directe au consommateur de certaines pièces de découpe de viandes ovines et caprines contenant de la moelle épinière ;
- ◆ **Décret n° 2006-80 du 25 janvier 2006** modifiant le **Décret n° 98-246 du 2 avril 1998** précisant les conditions d'obtention des titres d'artisan et de maître artisan ;
- ◆ **Règlement européen n° 852/2004 du 29 avril 2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, fait partie du pack hygiène : il met en avant l'utilisation des Guides de bonnes pratiques et la méthode HACCP ;
- ◆ **Arrêté du 20 janvier 2005** portant extension de l'accord interprofessionnel conclu le 15 décembre 2004 dans le cadre de l'Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes et relatif à l'actualisation de la cotisation au profit d'INTERBEV ;
- ◆ **Ordonnance n° 2004-279 du 25 mars 2004**, modifiant **l'article L 122-1 du Code de commerce** et précisant les conditions d'inscription au registre du commerce d'un étranger ;
- ◆ **Loi de finances n° 2003-1311 du 30 décembre 2003** qui instaure dans son article 28, la taxe d'abattage et abroge la taxe d'équarrissage à compter du 1^{er} janvier 2004. Les modalités de calcul et d'application ont été précisées par le décret n° 2004-363 du 23 avril 2004 ;
- ◆ **Arrêté du 23 décembre 2002** pris en application de la Directive n° 101/2001 et définissant le terme de « viande » utilisé pour l'étiquetage des produits à base de viande ;
- ◆ **Arrêté du 26 mars 2002**, relatif à l'identification des veaux et des porcins destinés à la boucherie ;
- ◆ **Décret en Conseil d'Etat 2001-927** portant application du Code de la consommation en ce qui concerne l'étiquetage et la traçabilité des viandes bovines ;
- ◆ **Arrêté du 6 novembre 2000** relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité ;
- ◆ **Arrêté du 1er décembre 1999** fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes ;
- ◆ **Arrêté du 5 janvier 1998** modifiant l'arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, conservation, distribution et vente de plats cuisinés à l'avance ;
- ◆ **Arrêté du 9 mai 1995** sur l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs qui posent les obligations à respecter et sa mise en œuvre par la méthode HACCP ;
- ◆ **Arrêté du 18 mars 1993** relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie ;
- ◆ **Loi n° 91-1414 du 31 décembre 1991** sur la prévention des risques. Ce texte insiste sur la responsabilité de l'employeur qui doit assurer la sécurité et préserver la santé de ses salariés.

4.2 Obligations en cours d'activité

◆ Obligations d'information vis-à-vis du client

En Janvier 2002, le **Règlement CE n° 178/2002** étend le champ d'application des mesures de la traçabilité bovine aux autres filières à partir du 1^{er} janvier 2005. Ce règlement propose une nouvelle définition de la traçabilité : « capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux ».

► L'origine des produits vendus

Le Code de la consommation fixe les conditions relatives à l'étiquetage des viandes bovines : l'obligation d'étiquetage s'applique aux viandes françaises, de même qu'aux viandes issues des pays de la CEE et des pays tiers. Différentes étapes ont abouti à la mise en place des mentions obligatoires suivantes :

- le nom du morceau, son poids, son prix, sa date d'emballage et sa date limite de consommation ;
- l'origine, la catégorie et le type d'animal. Depuis octobre 1997, ces mentions sont obligatoires sur l'étiquetage individuel des produits préemballés et sur l'affichage des morceaux à la découpe ;
- le numéro de lot, le lieu d'abattage et numéro d'agrément de l'abattoir, et le lieu de découpe et numéro d'agrément de l'établissement de découpe sont obligatoires depuis le 1^{er} septembre 2000 ;
- depuis le 1^{er} janvier 2002, conformément à la nouvelle réglementation européenne, l'indication de l'origine de la viande, c'est-à-dire non seulement le lieu d'abattage, mais aussi le lieu de naissance et le lieu d'élevage des bovins dont est issue la viande :
 - si une seule origine est mentionnée, l'animal est né mais a aussi été élevé et abattu dans un même pays : la France, par exemple, ou un autre pays ;
 - si ces trois étapes n'ont pas eu lieu dans un même pays : l'étiquette précise le pays de naissance, le pays d'élevage et le pays d'abattage ;
 - de plus, l'étiquette indique toujours le numéro d'agrément de l'abattoir, ainsi que le pays et le numéro d'agrément de l'établissement de découpe de la carcasse.

Une fiche d'information remplie par le fournisseur doit être fournie au boucher qui l'appose dans son magasin. L'obligation d'information se fait par affichage et non par étiquetage individuel pour les bouchers.

Les professionnels de la viande française ont mis en place, dès 1997, une démarche volontaire d'information sur la catégorie et le type d'animal : le consommateur peut donc voir figurer sur l'étiquetage de la viande bovine, en complément des mentions réglementaires obligatoires, les indications suivantes :

- catégorie de l'animal - On distingue cinq catégories différentes : jeune bovin, bœuf, génisse, vache ou taureau ;
- type de l'animal. Il existe principalement deux types de bovins : les races à viande et les races laitières.

► **L'affichage des prix**

L'arrêté du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie précise qu'indépendamment du marquage par écriteau et de l'étiquetage, la publicité des prix de vente au détail est assurée :

- par la mention, sur un tableau d'affichage exposé en permanence à la vue du public et lisible de l'extérieur, des prix au kilogramme de tous les types de morceaux vendus dans l'établissement, en respectant les dénominations et l'ordre des morceaux prévus par l'arrêté ;
- par l'inscription, pour les viandes non préemballées, sur le papier d'emballage ou sur une fiche remise au client du poids et du prix total du morceau ou du produit vendu.

◆ **Livraison aux restaurateurs, collectivités et autres détaillants**

La livraison de viandes et produits à base de viande (plats cuisinés) aux restaurateurs, collectivités ou autres détaillants est soumise à l'obtention d'un agrément sanitaire.

L'Arrêté du 27 avril 2007 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale précise les conditions dans lesquelles des établissements de détail fournissant des denrées d'origine animale à d'autres établissements de détail ne sont pas soumis à l'obligation d'agrément. Les quantités maximales hebdomadaires livrables à des établissements de commerce de détail sont présentées dans l'annexe 3 :

- Viande fraîche de boucherie, à l'exclusion des viandes hachées : 800 kilos ;
- Produits à base de viande, plats cuisinés, saucisses crues, chair à saucisse et préparations de viandes ne contenant pas de viandes hachées, viandes fraîches des autres espèces que boucherie, à l'exclusion des viandes hachées : 250 kilos.

Depuis mars 2001, les professionnels s'engagent sur une nouvelle démarche volontaire intitulée « *Contrat de transparence* » qui concerne toute la Restauration Hors Domicile, qu'elle soit collective (scolaire et d'entreprise, hôpitaux, administrations) ou commerciale (restaurant, brasserie ou restauration rapide).

Il garantit aux acheteurs de ce secteur une information sur l'origine, la composition et les contrôles des trois types de produits servis :

- les viandes de bœuf piécées ;
- les viandes de bœuf hachées ;
- les préparations à base de viande hachée de bœuf.

Le contrat de transparence fait l'objet de contrôles, par des organismes indépendants, chez les opérateurs de la filière bovine (abattoirs, ateliers de découpe, ateliers de fabrication...) et dans les établissements de restauration.

4.3 Règles de sécurité

Le **Décret n° 93-40 du 13 janvier 1993** instaure l'obligation de mise en conformité des matériels utilisés entre autres dans le commerce de détail alimentaire. Face aux investissements représentés par cette mise aux normes, le Ministère du Travail et la CGAD ont conclu un plan collectif de mise en conformité des matériels visant à améliorer la sécurité des machines et réduire les accidents du travail dans la profession. Il permet aux entreprises du secteur d'étaler les investissements concernant la remise aux normes de leurs matériels. Ce plan en vigueur jusqu'au 31 décembre 2000, n'a pas été reconduit, mais il sert de référence à tout professionnel pour vérifier son niveau de mise en conformité.

Comme tout établissement recevant du public, les boucheries et charcuteries sont soumises à la législation en matière de sécurité et lutte contre les incendies.

Le **Règlement n° 852/2004 du 29 avril 2004**, inclus dans le **Paquet Hygiène** est entré en vigueur le 1^{er} janvier 2006. Il précise la responsabilité des exploitants, le respect des règles d'hygiène par l'utilisation de guides de bonnes pratiques d'hygiène et la mise en place de la méthode HACCP. Cette dernière repose sur la prévention, l'élimination ou la réduction à un niveau acceptable de tout danger biologique, chimique et physique par une analyse des dangers permettant la mise en place de points critiques où il est possible de les maîtriser.

Les règles d'hygiène imposées par la loi doivent être scrupuleusement respectées. Les contrôles sanitaires sont fréquents et exécutés par les services vétérinaires. Depuis **l'arrêté du 19 décembre 1997**, les agents de l'office national interprofessionnel des viandes de l'élevage et de l'aviculture (OFIVAL) sont commissionnés pour rechercher et constater les infractions prévues aux articles L-213-1 et suivants du Code de la consommation.

La **Loi n° 91-1414 du 31 décembre 1991** fait obligation au chef d'entreprise d'évaluer et de prévenir les risques professionnels au sein de son entreprise. Depuis novembre 2002, un document unique écrit, destiné à lister tous les risques qui existent, doit être disponible et tenu à jour dans chaque entreprise. Il permet de définir les priorités pour mettre en œuvre un plan d'action adapté.

En septembre 2002, la Confédération Française de la Boucherie Charcuterie Traiteur a signé, avec la Caisse Nationale d'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés, une Convention Nationale d'Objectifs (CNO), pour une durée de 4 ans se concrétisant par un dispositif d'aide directe aux entreprises de la part des CRAM, afin de diminuer les accidents du travail et maladies professionnelles recensés dans le métier. La convention a été reconduite pour 4 ans en juin 2007. La Caisse participe aux dépenses nécessaires à un programme de prévention des risques d'une entreprise. Cette participation se situe entre 15 et 70 % de l'investissement total pour une période maximale de 3 ans.

Les principales recommandations à suivre en matière de sécurité du travail en boucherie sont listées dans un livret intitulé « La prévention des risques professionnels chez les artisans bouchers, charcutiers, traiteurs ». Ce document est disponible dans les syndicats départementaux ou à la Confédération de la Boucherie.

4.4 Normes françaises et européennes

4.4.1 Démarches volontaires

Afin de répondre à une demande de sécurisation de la clientèle en matière de qualité de la viande, les professionnels se sont unis pour développer des logos et labels comme :

◆ Les marques collectives interprofessionnelles : les marques générales

▶ Le logo VBF ou Viande Bovine Française

Mis en place en mars 1996, le logo VBF garantit une viande issue d'animaux nés, élevés et abattus en France.

▶ 100 % Muscle

Le logo 100 % muscle s'adresse au consommateur de steak haché, quels que soient son lieu d'achat (boucheries artisanales ou grandes et moyennes surfaces) ou son lieu de consommation (restaurant scolaire ou d'entreprise, brasserie ou restauration rapide). Il est mis en place depuis mars 2001.

◆ Les marques collectives interprofessionnelles : les marques spécifiques

▶ Le Bœuf de Tradition Bouchère (BTB)

▶ L'agneau de nos terroirs

▶ Race à viande

▶ Le bœuf verte prairie

◆ Les signes officiels de qualité français

La Loi d'orientation agricole du 5 janvier 2006 contribue à valoriser les produits de qualité en clarifiant le système des signes de qualité, regroupés en trois catégories :

▶ Les signes d'identification de la qualité et de l'origine

Ils bénéficient d'une réelle notoriété auprès des consommateurs. Ils sont liés à une qualité supérieure (Label Rouge), à l'origine (AOC, AOP et IGP), à la tradition (STG) ou à la qualité environnementale (mode de production en agriculture biologique). Ces signes sont gérés par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et repris au niveau européen (voir ci-dessous).

▶ Les mentions valorisantes

Faisant l'objet d'un étiquetage particulier, elles mettent en valeur un qualificatif spécifique (fermier, montagne, produits-pays pour les DOM et vins de pays).

▶ Les démarches de certification des produits

Il répond à la volonté de certains opérateurs de la production ou de la transformation de mettre en évidence une ou plusieurs caractéristiques spécifiques de leur produit. Il faut dans ce cas les reproduire en respectant, tout au long de la chaîne de production ou de transformation, un cahier des charges, sous le contrôle d'un organisme certificateur.

CCP : certification de conformité de produit

Le Label Rouge est, avec l'agriculture biologique, le signe officiel le plus connu des consommateurs.

◆ Signes européens de qualité

▶ Appellation d'origine protégée (AOP)

L'AOP est l'équivalent européen de l'AOC français, appellation d'origine contrôlée, et désigne un produit dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans une aire géographique ou un terroir déterminés, avec un savoir-faire reconnu et constaté.

▶ Indication géographique protégée (IGP)

L'IGP établit un lien géographique entre un produit et une région. L'IGP désigne un produit originaire d'une région, dont une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique peut-être attribuée à cette origine géographique et dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

▶ Spécialité traditionnelle garantie (STG)

Les STG plus fréquemment appelées « Attestations de Spécificités » ont pour objet de mettre en valeur une composition traditionnelle d'un produit ou un mode de production traditionnel.

▶ Agriculture biologique (AB)

Il est l'équivalent du sigle AB en France et indique un produit issu de pratiques agricoles respectueuses des équilibres écologiques. Il s'adresse à toutes les viandes.

Ces signes demeurent moins connus des consommateurs français.

4.4.2 Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène et Code des Usages

En 1994, la profession a mis en place le Centre National d'Action Qualité, CNAQ, chargé notamment de l'élaboration des Guides de Bonnes Pratiques.

La profession a élaboré ses propres cahiers des charges concernant le respect de la qualité, de l'hygiène et de la fabrication des produits. Réunis sous le titre de Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène ou de Code des Usages, ces chartes de qualité ont été élaborées en collaboration avec les fédérations professionnelles et servent de référence à la profession pour l'application des normes et réglementations en vigueur :

- ◆ la CFBCT a élaboré 3 Guides de Bonnes Pratiques : le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène de la Boucherie, le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène de la Charcuterie et le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène des Traiteurs ;
- ◆ le Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de viandes, édité par le Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie et des Conserves de Viandes, élaboré avec le concours de la Fédération Française des Industries charcutières, de la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs et approuvé par la Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes ;
- ◆ le Code des Usages pour les Viandes hachées et les Préparations de viandes hachées préparées à l'avance a été élaboré par Certiviande. Son respect constitue un des engagements du fournisseur qui souhaite utiliser le logo du contrat de transparence viande bovine en restauration hors domicile.

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène est obligatoire dans le cadre de la dispense d'agrément sanitaire européen. La nouvelle réglementation européenne en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2006, accorde désormais une place primordiale aux Guides de Bonnes Pratiques en les citant expressément comme référence dans le cadre de la vente au détail.

4.4.3 Traçabilité des viandes

La crise de l'ESB a renforcé le besoin de connaître l'origine et le cheminement du produit, de sa production à son lieu de consommation.

L'AFNOR a édité un recueil intitulé « traçabilité dans l'agroalimentaire » en juin 2006 et mis au point les normes de traçabilité suivantes :

- ◆ **NF V 46-007** (1997) : présentée dans le document intitulé « Gros bovins. Traçabilité des viandes identifiées. Abattoirs », porte sur les mesures à prendre pour permettre la transmission de l'information sur les viandes identifiées en continu aux différents stades de la filière, depuis l'arrivée à l'abattoir jusqu'à la mise en quartiers des carcasses, en application du Décret n° 95-276 du 9 mars 1995 ;
- ◆ **NF V 46-010** (1998) : portant sur la traçabilité des viandes de gros bovins identifiées au cours des étapes suivantes : ateliers de découpe, désossage, travail de la viande, conditionnement et vente ;
- ◆ **NF V 46-011** (1999) : portant sur la traçabilité des viandes porcines, l'identification des carcasses : modalités d'application du numéro d'abattage (version française).

4.4.4 Exemples de normes AFNOR

L'AFNOR a édité en 1998 un recueil de normes intitulé « La filière des viandes. Organisation de la qualité et maîtrise de la production » regroupant une quarantaine de normes applicables à la filière viande. Le site AFNOR référence de très nombreuses normes françaises et européennes (www.boutique.afnor.fr), relatives à l'hygiène et à la sécurité des aliments comme à la conformité des matériels utilisés.

◆ Exemples de normes concernant la sécurité du matériel

- ▶ **NF EN 13534** (2006) : Machines pour les produits alimentaires - Machines à injecter de la saumure - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.
- ▶ **NF EN 12984** (2006) : Machines pour la transformation des produits alimentaires - Machines et appareils portatifs et/ou guidés à la main munis d'outils coupants mus mécaniquement - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.
- ▶ **NF EN 13570** (2005) : Machines pour les produits alimentaires - Malaxeurs - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.
- ▶ **NF EN 13870** (2005) : Machines pour les produits alimentaires - Machines à couper les côtelettes - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.
- ▶ **NF EN 1672-2** (2005) : Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Partie 2 : prescriptions relatives à l'hygiène.
- ▶ **PR NF EN 15 166** (2005) : Machines pour les produits alimentaires - Machines automatiques à fendre les carcasses d'animaux de boucherie - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.
- ▶ **NF EN 12 331/A1** (2005) : Machines pour les produits alimentaires - Hachoirs - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.
- ▶ **NF EN 12 331** (2004) : Machines pour les produits alimentaires - Machines automatiques à fendre les carcasses d'animaux de boucherie - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.
- ▶ **NF EN ISO 12100-2** (2004) : Sécurité des machines - Notions fondamentales, principes généraux de conception - Partie 2 : principes techniques.
- ▶ **NF EN ISO 12100-1** (2004) : Sécurité des machines - Notions fondamentales, principes généraux de conception - Partie 1 : terminologie de base, méthodologie.
- ▶ **NF EN 12355** (2003) : Machines pour les produits alimentaires - Machines à découenné, éplucher et peler - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.
- ▶ **NF EN 1974** (1998) : Machines pour les produits alimentaires - Trancheurs - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.

◆ Exemples de normes sanitaires concernant la qualité de la viande

- ▶ **NF V47-001** (2004) : Viandes de lapin - Production et transformation du lapin de chair domestique
- ▶ **NF V40-100** (2002) : Produits de charcuterie - Salaison - Jambon cuit supérieur - Spécification ;
- ▶ **NF V46-012** (2001) : Viandes et produits à base de viandes - Valorisation des viandes de porc - spécifications.

4.4.5 Principales normes à l'échelle européenne

L'Europe a édicté un certain nombre de normes dont la transposition doit être assurée par les Etats membres. Citons notamment :

- ◆ **Règlement n° 1244/2007 du 24 octobre 2007** modifiant le règlement 2074/2005 en ce qui concerne les mesures d'application relatives à certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine et établissant des règles spécifiques concernant les contrôles officiels relatifs à l'inspection des viandes ;
- ◆ **Règlement n° 852/2004 du 29 avril 2004** dit Pack Hygiène, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires qui abroge la Directive 93/43 du 14 juin 1993 entrant en vigueur au 1^{er} janvier 2006 ;
- ◆ **Règlement n° 178/2002** sur la traçabilité entrant en vigueur au 1^{er} janvier 2005 ;
- ◆ **Directive n° 101/2001** qui introduit la nouvelle définition de la viande dans la directive 2000/13 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard ;
- ◆ **Règlement n° 1825/2000 du 25 août 2000** portant modalités d'application du règlement 1760/2000 en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine ;
- ◆ **Règlement n° 1760/2000 du 17 juillet 2000** établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins, et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine. Ce règlement abroge le règlement 820/97, et est applicable à compter du 1^{er} septembre 2000 ;
- ◆ **Directive n° 94/65 du 14 décembre 1994** établissant les exigences applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes hachées et de préparations de viandes ;
- ◆ **Directive 93/43 du 14 juin 1993** relative à l'hygiène des denrées alimentaires, complétée en France par l'arrêté du 9 mai 1995 sur l'ensemble des denrées alimentaires, y compris la fabrication et le conditionnement sur lieu de distribution.

Le règlement CE n° 178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établit les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. Il institue notamment l'Autorité Européenne pour la Sécurité des Aliments (AESA) en charge de donner des avis scientifiques indépendants sur les produits consommés par les Européens.

5 - Principales spécificités comptables, fiscales et sociales

5.1 Particularités comptables

5.1.1 Plan comptable professionnel

Il existe un plan comptable professionnel pour le commerce de boucherie de détail. Ce plan a obtenu l'avis de conformité n° 33 du Conseil National de la Comptabilité, en date du 12 mars 1984. Pour se procurer ce plan comptable professionnel, il convient de contacter : la SEPETA - 98, boulevard Pereire - 75850 Paris cedex 17 – Tél. : 01.40.53.47.60.

5.1.2 Comptabilité « matières »

La Loi de finances pour 1998 (article 97) a supprimé l'obligation de tenue d'une comptabilité matières pour les produits de viande de boucherie (voir toutefois les remarques formulées au § 6.2 suivant).

5.2 Particularités fiscales

5.2.1 Régime de TVA

Toutes les transactions commerciales réalisées par les commerçants et les artisans sont soumises à la TVA.

Le secteur de la boucherie - charcuterie est soumis au taux réduit de TVA à 5,5 %. Seuls quelques produits sont imposés au taux normal de 19,60% : il s'agit principalement des boissons.

◆ Particularités concernant l'activité traiteur

▶ Fourniture de produits et de personnel chez le client

Dès lors que du personnel est fourni au client pour apprêter les repas, les servir, ou effectuer des services d'entretien ou de nettoyage, cette activité sera considérée comme vente à consommer sur place, soumise au taux de TVA normal de 19,6%, quel que soit le taux de TVA applicable aux produits fournis.

▶ Ventes de plats à emporter

Le taux de TVA sera celui applicable aux produits, c'est-à-dire en général le taux réduit.

▶ Ventes de plats à emporter accompagnées d'une mise à disposition de matériel

Seule la fraction du prix relative au matériel sera soumise au taux normal, à condition qu'il y ait facturation et comptabilisation séparées. A défaut, le taux normal s'appliquera à l'ensemble de la prestation (fourniture de plats préparés et mise à disposition de matériel).

5.2.2 Cotisation Interprofessionnelle pour le financement d'INTERBEV

La cotisation interprofessionnelle est due uniquement sur les viandes bovines, ovines et équinées. Elle sert à financer les actions d'INTERBEV (concertation entre les membres, étude, défense et promotion de la filière..., en vertu d'un accord signé le 21/07/2004, étendu jusqu'au 2/02/2008 et venant d'être reporté pour un an). Elle est fixée à 2,3 centimes d'euros par kilo, et prélevée par l'abatteur au moment de l'abattage, et à 0,0031 € par kilo pour la cotisation pour le fonds de l'élevage.

5.2.3 Redevance sanitaire de découpage

Cette redevance perçue au profit de l'Etat est acquittée par toute personne qui procède à des opérations de découpe de viande avec os en France métropolitaine. Elle est perçue auprès de l'abatteur, du tiers abatteur ou de l'atelier de traitement du gibier sauvage ayant reçu l'agrément prévu à l'article L 233-2 du Code rural, pour le compte du propriétaire des viandes à découper.

La redevance n'est pas due lorsque les viandes à découper font l'objet d'achat par les organismes d'intervention ou sont destinées à être exportées, à faire l'objet d'une livraison intracommunautaire exonérée ou d'une livraison non localisée en France par application des règles des ventes à distance, en l'état, et qu'il est justifié de l'exportation, de l'expédition ou du transport. Pour les viandes de volailles, de lapin domestique ou de gibier d'élevage ou sauvage autre qu'ongulé, la redevance sanitaire de découpage n'est pas due sur les carcasses pour lesquelles il est justifié d'une destination autre qu'un atelier de découpe agréé. Elle n'est pas due par les bénéficiaires de la franchise de TVA.

La redevance est perçue sur les acquisitions intracommunautaires de viandes avec os à découper et est due par la personne qui réalise l'acquisition, lors de celle-ci.

La redevance sanitaire de découpage est assise sur le poids de la viande fraîche en net. Elle est fixée (en euros par tonne, tarif inchangé par rapport à l'année précédente) à :

- ▶ 1,68 € pour les viandes de boucherie ;
- ▶ 1,35 € pour les volailles, lapins, petits gibiers d'élevage et sauvage ;
- ▶ 2,90 € pour les ratites (autruche, émeu, nandou)
- ▶ et 1,68 € pour les sangliers et les ruminants.

Les contribuables doivent déposer mensuellement des relevés n° 3490 comportant les indications nécessaires à l'assiette et à la perception de la redevance. Les relevés, accompagnés du paiement, doivent être déposés au plus tard le 24 du mois suivant celui de la réalisation des opérations.

5.2.4 Taxes supplémentaires applicables aux bouchers abatteurs

◆ Redevance sanitaire d'abattage

Cette redevance perçue au profit de l'Etat est applicable en France métropolitaine. Sont imposables les opérations d'abattage de volailles et d'animaux de boucherie ou de charcuterie effectuées en vue de la vente, dans les abattoirs publics et privés.

La taxe est due :

- en ce qui concerne les opérations d'abattage, par la personne qui, lors de l'abattage, est propriétaire ou copropriétaire des animaux abattus en vue de la vente. En cas d'abattage à façon, cette taxe est acquittée par le tiers abatteur pour le compte du propriétaire ;
- en ce qui concerne les opérations de traitement du gibier sauvage, par la personne qui fait traiter le gibier dans l'atelier agréé. En cas de traitement à façon, la redevance est acquittée par l'atelier agréé pour le compte du propriétaire.

La redevance est assise sur le nombre de carcasses de chaque espèce. Son tarif est fixé par arrêté et inchangé par rapport à l'année précédente (voir tableau ci-après).

Les redevables doivent remplir trois obligations : souscrire préalablement à toute opération une déclaration d'existence, tenir un registre indiquant jour par jour les éléments nécessaires à la constatation, à la liquidation et au contrôle de la redevance et déposer mensuellement des relevés n° 3490 comportant les indications nécessaires à l'assiette et à la perception de la redevance. Les relevés, accompagnés du paiement, doivent être déposés au plus tard le 24 du mois suivant celui de la réalisation des opérations. A noter que les redevables peuvent déposer leurs relevés trimestriellement lorsque le montant annuel de la redevance est inférieur à 1 800 €. En pratique, les personnes assujetties à la TVA à raison de leurs opérations de façon n'ont à satisfaire qu'à la troisième de ces obligations. Les personnes bénéficiaires de la franchise en base de TVA (chiffre d'affaires HT inférieur à 76 300 €) sont dispensés du paiement de cette redevance.

◆ **Taxe d'abattage**

Il est perçu une taxe d'abattage affectée à l'Office national interprofessionnel de l'élevage et de ses productions.

La taxe est due par toute personne ayant reçu l'agrément sanitaire prévu à l'article L 233-2 du Code rural qui exploite un établissement d'abattage d'animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine, ainsi que des espèces chevaline et asine et de leurs croisements, et de volailles, ratites, lapins et gibier d'élevage. La taxe est assise sur le poids de viande avec os des animaux abattus. Son tarif est fixé par arrêté (cf. tableau récapitulatif ci-après pour les viandes). La taxe est déclarée et liquidée sur les déclarations de TVA (annexe 3310 A à la déclaration CA 3, déclaration CA 12/CA 12 E ou déclaration CA 12 A/CA 12 AE). Les personnes non assujetties à la TVA doivent déclarer la taxe sur un imprimé spécial dont le modèle est fixé par l'administration et qui est déposé avant le 25 avril de l'année suivant celle du fait générateur de la taxe. Les redevables doivent : tenir un registre indiquant jour par jour les éléments nécessaires à la constatation, à la liquidation et au contrôle de la taxe ; adresser à l'Office national interprofessionnel de l'élevage et de ses productions un relevé mensuel des éléments apparaissant dans le registre ; informer leurs clients du montant des charges dont ils s'acquittent au titre du financement du service public de l'équarrissage, à proportion des viandes ou des prestations d'abattage facturées (cette somme fait l'objet d'une mention particulière au bas de la facture délivrée à chaque client).

◆ **Redevance sanitaire sur certaines substances et leurs résidus**

Il est perçu au profit de l'Etat une redevance sanitaire pour le contrôle de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits.

Cette redevance est due par toute personne qui fait abattre un animal dans un abattoir ou fait traiter du gibier sauvage par un atelier ayant reçu l'agrément prévu à l'article L 233-2 du Code rural. En cas d'abattage ou de traitement à façon, la redevance est acquittée par le tiers abatteur ou l'atelier agréé pour le compte du propriétaire.

Le fait générateur de la redevance est constitué par les opérations d'abattage d'animaux ou, s'agissant du gibier sauvage, par l'opération de traitement des pièces entières. Son assiette est constituée par le poids net de viande fraîche, et les taux de la redevance sont fixés par arrêté (tableau ci-après). Les règles de liquidation, sont identiques à celles de la Redevance sanitaire d'abattage, et les personnes bénéficiaires de la franchise en base de TVA, ainsi que les exploitants agricoles placés sous le régime du remboursement forfaitaire agricole sont dispensés du paiement de la redevance.

Récapitulatif des taxes, redevances et cotisations sur les viandes

	Redevances sanitaires			Taxe d'abattage	Cotisation INTERBEV	Cotisation Fonds de l'élevage
	Contrôle de résidus (€/tonne)	d'abattage (€/tête)	de découpe (€/tonne)	€/tonne (viande avec os)	€/kg	€/kg
Gros bovins	1,35	4,12	1,68	58,00	0,023	0,0031
Veaux	1,35	1,68	1,68	13,00	0,023	0,0031
Ovins						
< 12 kg	1,35	0,14	1,68	54,50	0,023	0,0031
> 12 kg	1,35	0,24	1,68	54,50	0,023	0,0031
Caprins						
< 12 kg	1,35	0,14	1,68	54,50	-	-
> 12 kg	1,35	0,24	1,68	54,50	-	-
Porcins						
< 25 kg	1,35	0,38	1,68	8,75		-
> 25 kg	1,35	0,79	1,68	8,75		-
Chevaux, ânes et croisements	1,35	3,05	1,68	58,00		-
Volailles Lapins, gibiers d'élevage non ruminants et ratite		0,0046		7,20		
- Petit gibier à poil	1,35	0,01	1,35			
- Autruche, émeu, nandou	1,35	0,04	2,90			
- Sangliers	1,35	1,30	1,68			
- Ruminants	1,35	0,46	1,68			
Observations	à la charge de l'abatteur	à la charge de l'abatteur	à la charge de l'abatteur	cotisation répercutée à l'éleveur	cotisation répercutée à l'éleveur, abatteur/grossiste et distributeur	cotisation répercutée à l'éleveur

5.3 Particularités sociales

5.3.1 Conventions collectives

Les salariés employés dans les entreprises de boucherie, boucherie-charcuterie, boucherie-charcuterie-traiteur, boucherie hippophagique relèvent de la Convention Collective Nationale du 12 décembre 1978 étendue par l'arrêté du 15 mai 1979 (n°3101 au JO). Un avenant en date du 10 juillet 2006 étendu par arrêté du 5 juin 2007 a procédé à sa réécriture, rendant l'ensemble des dispositions de la CCN impératives. En cas d'activités multiples de l'entreprise, la convention collective applicable est celle correspondant à l'activité principale.

Les entreprises de charcuterie sont régies par la convention nationale de la Charcuterie du 1er décembre 1977, étendue par arrêté du 6/06/1978. Un avenant du 4 avril 2007 a procédé à sa réécriture, mais n'est pas encore étendu.

5.3.2 Durée du travail

La convention collective de la boucherie fixe le contingent annuel des heures supplémentaire à 270 heures. Le mécanisme du repos compensateur se déclenche au-delà de ce contingent.

Les heures supplémentaires entre 35 h et 44 h sont majorées de 25% et de 50 % pour les heures effectuées au-delà. Par contre, les heures entre 35h et 44h peuvent faire l'objet d'un repos de compensation, soit par des récupérations de demi-journées, journées ou par l'octroi d'une semaine de repos. L'employeur fixe la date de la semaine de repos destinée à compenser les heures supplémentaires effectuées. La prise de ce repos doit nécessairement s'effectuer au plus tard dans les 3 mois suivant l'accomplissement de la 35^e heure supplémentaire. Cet avenant a été étendu le 19 février 2008.

Le repos hebdomadaire peut être donné avec deux journées accolées (dimanche et lundi, par exemple). Toutes autres formules peuvent être envisagées à condition que le repos hebdomadaire comporte au moins trois demi-journées consécutives, soit un repos hebdomadaire d'une durée minimale de 35 heures, conformément à l'article L. 3132-2 du code du travail.

La convention de la charcuterie prévoit une durée de temps de travail effectif de 10 minutes par jour pour les temps nécessaires à l'habillage et au déshabillage. Le contingent d'heures supplémentaires est fixé à 220 heures quelle que soit la taille de l'entreprise. Il existe de même la possibilité de compenser les heures supplémentaires par des jours de repos. À compter du 1^{er} octobre 2007, le taux de majoration pour les huit premières heures supplémentaires effectuées au-delà de 35 h (soit de la 36^e à la 43^e heure incluse) est fixé à 25 %, quel que soit l'effectif de l'entreprise. (Avenant n° 115, 26 oct. 2007, non étendu)

5.3.3 Retraite complémentaire

L'U.R.S.-PARUNION (21, rue de Salengro - 94128 Fontenay sous Bois cedex) est désignée comme seule et unique caisse de retraite complémentaire des salariés des entreprises entrant dans le champ de la présente convention, à l'exclusion des salariés des entreprises de boucherie hippophagique qui sont affiliées à l'I.S.I.C.A. (21 rue d'Artois - 75380 Paris cedex 08). Depuis le 1^{er} janvier 2005, le taux de cotisation appelé, dans la limite du plafond de la Sécurité Sociale est fixé à 7,50 %, auquel il faut ajouter 1,25 % de régime supplémentaire. La cotisation est prise en charge par l'employeur et le salarié selon la répartition suivante :

- 60 % pour la part patronale ;
- 40 % pour la part salariale.

Les entreprises de charcuterie relèvent de l'IREC, 15 avenue du Centre Guyancourt - 78281 Saint-Quentin en Yvelines.

5.3.4 Fonds d'assurance formation

C'est l'association paritaire de gestion de la formation des salariés des métiers de la viande (AGEFOV) -TSA 20006 - 75803 Paris cedex 08 - qui collecte la participation des employeurs au titre de la formation continue.

Les entreprises de moins de 10 salariés sont tenues de verser à l'AGEFOV une cotisation de formation continue égale à 0,40% de la masse salariale, avec un minimum de 61 € si celle-ci est inférieure à 15.245 €. La cotisation « PROMO-JEUNES » a pour but de financer des activités permettant à de jeunes apprentis leur insertion dans la profession après l'obtention de leur CAP.

La cotisation est de 0,15% de la masse salariale, avec un minimum de 30 € plus la TVA. Depuis 2002, une aide complémentaire formation patronale est appelée pour une cotisation annuelle de 28 € auprès de l'AFCP, ainsi qu'une cotisation pour le Développement du Dialogue Social de 0,15% de la masse salariale, affectée en plus au financement des instances paritaires de la profession. Cette cotisation, due par toutes les entreprises, est collectée par l'A.C.O.T.A., (98 Bvd Pereire 75850 Paris cedex 17) en même temps que les autres cotisations versées au titre de la formation et de la prévoyance collective.

Les charcuteries sont tenues d'acquitter, à titre obligatoire, auprès de l'OPCAD, organisme paritaire collecteur agréé de l'alimentation en détail, les contributions suivantes :

- pour les entreprises occupant dix salariés et plus : 1,6 % de la masse salariale brute :
 - 0,5 % affectés au financement des contrats et périodes de professionnalisation et du droit individuel à la formation.
 - 0,20 % affectés au financement du congé individuel de formation.
 - 90 % de 0,9 % affectés au plan de formation
- pour les entreprises occupant moins de dix salariés :
 - 0,15 % affectés au financement des contrats de professionnalisation et du droit individuel à la formation.
 - 0,45 % affectés au financement des autres formations

Le montant minimal de la cotisation pour l'entreprise ne peut être inférieur à 50 €.

5.3.5 Régime de prévoyance

Une cotisation de 0,95% répartie comme suit :

- 0,40 % : À la charge de l'employeur pour la garantie de ressources,
- 0,35 % : À la charge de l'employeur pour l'indemnité de départ en retraite
- 0,20 % : Partagés à égalité entre l'employeur et le salarié pour la garantie décès invalidité – doit être versée à l'APGIS (Association de Prévoyance Générale Interprofessionnelle des salariés), 28 bis rue Sorbier, 75977 Paris cedex 20. La garantie de rente éducation, assurée par l'OCIRP (Organisation Commun des Institutions de Rente et de Prévoyance) au profit des participants, salariés cadres et non cadres, permet la couverture de tout ou partie des frais relatifs à l'éducation et à la scolarité des enfants à charge du participant décédé. L'appel des cotisations est fixé à 0,20 % du salaire annuel brut dans la limite des tranches A et B, à compter du 01 janvier 2005, soit 0,08 % pour le salarié et 0,12 % pour l'employeur.

La convention de la charcuterie désigne l'AG2R comme caisse de prévoyance.

5.3.6 Droit individuel à la formation

Attribution annuelle : tout salarié, quel que soit le type de contrat (CDI, CDD, temps partiel...) ayant un an d'ancienneté dans l'entreprise, à l'exclusion des apprentis, des salariés en contrat de professionnalisation et des salariés en contrat d'insertion en alternance, bénéficie d'un DIF de 24 heures par année. Ce droit est cumulable pendant 6 ans dans la limite de 144 heures. Chaque salarié est informé annuellement du total des droits acquis au titre du DIF.

5.4 Evaluation sectorielle

5.4.1 Critères de performance du secteur

Une boucherie sera plus performante selon son emplacement commercial. En effet, une facilité de parking et la présence de commerces autres à proximité permettent la génération d'un chiffre d'affaires plus important, et donc une meilleure rentabilité.

La faiblesse de la profession réside toutefois dans l'humain : difficulté pour avoir du personnel fiable, et difficulté également pour trouver des repreneurs dans le cadre de la transmission d'entreprise.

5.4.2 Méthodes d'évaluation et ratios les plus fréquemment rencontrés dans le secteur

En dehors des méthodes de calcul traditionnelles, une boucherie peut s'évaluer entre 30 et 60 % du CA TTC moyen des trois dernières années, et une charcuterie s'évaluera de 40 à 90 % du CA TTC moyen, les plats cuisinés, traiteurs : 30 à 80 % du CA TTC annuel.

Selon le taux de marge habituel de la boucherie et son chiffre d'affaires, le taux retenu pour l'évaluation sera plus ou moins grand. Ainsi, le taux de marge moyen d'une boucherie tournant aux alentours des 30 %, une entreprise dont le taux de marge est supérieur à cette norme et qui dispose d'installations récentes, aura une valorisation plus importante pour un même chiffre d'affaires réalisé qu'une entreprise dont le taux de marge est inférieur et dont les installations sont plus anciennes.

6 - Principales zones de risques à analyser

6.1 Risques liés au démarrage de l'entreprise

L'évolution de la réglementation de la profession, notamment en matière d'hygiène des locaux, des machines et des aliments, ainsi qu'un contrôle de plus en plus strict des services vétérinaires nécessitent souvent des investissements coûteux qu'il n'est pas toujours aisé de financer pour les petites exploitations.

Dans certains cas, elles peuvent, faute de pouvoir réaliser les investissements nécessaires, se voir interdire les ventes aux collectivités et les ventes de plats cuisinés.

Les exploitations situées dans des locaux vétustes se trouvent lourdement pénalisées, car le coût lié à la mise aux normes peut être très élevé (voire rédhibitoire dans certains cas).

En tout état de cause, une évaluation précise des investissements prévus, ainsi qu'une étude de leurs conséquences en ce qui concerne l'exploitation, doivent être réalisées préalablement à toute décision engageant l'entreprise sur plusieurs années.

6.2 Risques liés à l'activité

6.2.1 Suivi de la marge commerciale

Même en l'absence d'obligation de tenue d'une comptabilité matières, il est souvent utile de procéder à une ventilation comptable des achats, aussi bien en quantité qu'en valeur, pour chaque catégorie de viande et pour les autres produits. Cette ventilation pourrait être la suivante :

- ▶ bœuf ;
- ▶ veau ;
- ▶ agneau ;
- ▶ porc ;
- ▶ cheval ;
- ▶ fressure ;
- ▶ autres viandes ;
- ▶ volaille ;
- ▶ triperie ;
- ▶ charcuterie ;
- ▶ conserves ;
- ▶ autres produits.

Le premier intérêt de cette ventilation est de suivre et d'analyser l'évolution des goûts des consommateurs. Cela permet à l'exploitant d'adapter éventuellement sa politique en matière d'approvisionnements, de fabrication et/ou de tarifs en fonction de l'évolution du marché.

En second lieu, la ventilation des achats par catégorie de produits (viandes) permet de déterminer un prix d'achat moyen, ainsi qu'une marge commerciale au kilo.

Grâce à une meilleure connaissance de ses coûts d'achat et de revient, l'exploitant sera en mesure d'appliquer des tarifs plus appropriés à ses propres conditions d'exploitation.

Sur le plan fiscal, cette ventilation n'est pas dénuée d'intérêt dans la mesure où des modifications intervenues dans la structure des achats peuvent être à l'origine de variations de la marge commerciale, qu'il serait probablement difficile d'expliquer à défaut de ventilation des achats.

Dans le même ordre d'idée, il est indispensable de ventiler les achats destinés à la revente en l'état et ceux destinés à la fabrication. En effet, plus la part des fabrications dans le chiffre d'affaires est importante, plus la marge est élevée. Cet aspect explique souvent les différences de marges constatées d'un exploitant à l'autre. Ainsi, celui qui utilise les « chutes » de viandes pour faire de la conserve aura forcément de meilleurs résultats que celui qui jette.

Les achats de bêtes sur pieds, destinées à l'abattoir pour ensuite être « travaillées » entièrement par le boucher, devraient également être comptabilisés distinctement car ils sont générateurs d'une marge supérieure à la moyenne.

Il convient également de ne pas négliger la ventilation des ventes entre les catégories suivantes :

- ▶ ventes au détail ;
- ▶ ventes aux collectivités (hôpitaux, écoles, restaurants...) ;
- ▶ repas extérieurs.

En effet, l'évolution de la structure des ventes ne manque pas d'avoir une incidence sur la marge commerciale, sachant qu'en général, celle-ci est plus élevée pour les repas extérieurs, décroît pour les ventes au détail et décroît encore pour les ventes aux collectivités, lesquelles bénéficient le plus souvent de tarifs avantageux par rapport à ceux offerts aux consommateurs particuliers.

Enfin, il est indispensable pour un boucher de veiller à rester dans une même ligne de qualité, ce qui lui permettra de conserver une clientèle fidèle.

6.2.2 Tableaux de bord

Les éléments les plus caractéristiques de l'exploitation sont à suivre tous les trimestres, voire tous les mois :

- ▶ chiffre d'affaires ;
- ▶ achats de produits carnés ;
- ▶ marge ;
- ▶ salaires.

Une situation financière en découvert ou un allongement du crédit fournisseurs au-delà de 60 jours peuvent trahir ou une rentabilité insuffisante, ou des prélèvements personnels excessifs.

6.3 Ratios d'alerte relatifs à la prévention des difficultés

Les ratios suivants méritent un suivi régulier, afin d'anticiper les éventuelles difficultés de l'entreprise :

6.3.1 Ratios d'exploitation

◆ Taux de marge en %

$$\frac{\text{Marge}}{\text{Chiffres d'affaires HT}}$$

Ce taux devra être comparé avec les taux du secteur. Ainsi, une boucherie devra avoir un taux de marge d'environ 30%, alors qu'un boucher-charcutier aura plutôt un taux proche de 40%.

S'il est inférieur à ces normes, il conviendra d'étudier de près le mode de fonctionnement de l'entreprise, surtout au démarrage.

◆ Taux de l'E.B.E. en %

$$\frac{\text{EBE}}{\text{Chiffres d'affaires}}$$

Ces ratios sont à comparer avec les ratios moyens de la profession. Il est intéressant également d'en contrôler la variation d'une année sur l'autre.

6.3.2 Ratios de structure

En principe, les boucheries n'ont pas de besoin de financement à court terme (le BFR étant souvent négatif), dans la mesure où le client paye en général comptant et que le stock tourne rapidement. Toutefois, il convient de veiller à ce que le Fonds de Roulement ne soit pas négatif du fait de prélèvements personnels trop importants, pour la majorité des boucheries exploitées sous forme d'entreprises individuelles. Enfin, la trésorerie ne doit pas résulter d'un faible (voire même négatif) besoin en fonds de roulement, lié par exemple à un retard de règlement des fournisseurs et autres dettes courantes.

De même, en cas d'emprunts, le ratio classique :

$$\frac{\text{Capitaux propres}}{\text{Capitaux permanents}}$$

Au minimum égal à 50 %, ce ratio permettra d'apprécier si la structure peut faire face à ses échéances d'une manière plus aisée.

7 - Adresses utiles

7.1 Organisations professionnelles clés

Organismes	Coordonnées
CFBCT Confédération Française de la Boucherie, Charcuterie, Traiteurs (membre de la CGAD)	98, boulevard Pereire, 75850 Paris cedex 17 Tél. : 01 40 53 47 50 cfbct@boucherie-france.org www.boucherie-france.org
CGAD Confédération Générale de l'Alimentation en Détail	15, rue de Rome, 75008 Paris Tél. : 01 44 90 88 44 cgad@cgad.fr www.cgad.fr
FBHF Fédération de la Boucherie Hippophagique de France	13, rue des Fossés, 77000 Melun Tél. : 01 64 37 03 75 opb77@tiscali.fr
FNICGV Fédération Nationale de l'Industrie et des Commerces en Gros des Viandes	17, place des Vins de France, 75012 Paris Tél. : 01 53 02 40 15 courrier@fnicgv.com www.fnicgv.com
CNCT Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs	15, rue Jacques Bingen, 75017 Paris Tél. : 01 44 29 90 55 c.n.c.t@wanadoo.fr www.charcutiers-traiteurs.com
CNGA Centre National de Gestion Agréé de la Boucherie Charcuterie Française	15, rue de Rome, 75008 Paris Tél. : 01 44 90 88 22 info@cqciledefrance.asso.fr www.cqciledefrance.asso.fr
CNTF Confédération Nationale de la Triperie Française	14, rue Carnot, 92309 Levallois Perret cedex Tél. : 01 47 57 67 77 llacroix@vfc.fr www.produitstripiers.com
CIV Centre d'Information des Viandes	64, rue Taitbout, 75009 Paris Tél. : 01 42 80 04 72 contact@civ-viandes.org www.civ-viande.org
COOBOF Fédération Nationale des Groupements d'Achats et coopératives de la Boucherie Charcuterie Française	98, boulevard Pereire, 75850 Paris cedex 17 Tél. : 01 40 53 47 50
INTERBEV Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes	149, rue de Bercy, 75012 Paris Tél. : 01 40 04 51 13 interbev@interbev.asso.fr www.interbev.fr
OFFICE DE L'ELEVAGE	12, rue Henri Rol-Tanguy, 93555 Montreuil sous Bois Tél. : 01 73 30 30 00 www.office-elevage.fr

7.2 Organismes de formation spécifiques

Programmes de formation et organismes	Coordonnées
ENSMV Ecole Nationale Supérieure des Métiers de la Viande Couplée avec le Centre de Formation Professionnelle de la CFBCT	37, boulevard Soult, 75012 Paris Tél. : 01 53 17 15 00
CEPROC Centre européen des Charcuteries Traiteurs : CFA des métiers de bouche	19, rue Goubet, 75019 Paris Tél. : 01 42 39 19 64 apprentissage@ceproc.com www.ceproc.com

8 - Bibliographie

8.1 Liste des études de marché existantes

Thèmes et organismes	Coordonnées
<i>Le marché des produits laitiers, carnés et avicoles en 2006</i> <i>Chiffres clés 2006 (parution juillet 2007)</i> OFFICE DE L'ELEVAGE	12, rue Henri Rol-Tanguy, 93555 Montreuil sous Bois Tél. : 01 73 30 30 00 www.office-elevage.fr
<i>Prix de revient et Prix de vente dans la Boucherie, Charcuterie, 2002(pas de remise à jour depuis)</i> <i>La France des TPE : Données et évolutions 2006</i> FCGA - Fédération des Centres de Gestion Agréés	2, rue Meissonier, 75017 Paris Tél. : 01 42 67 80 62 www.fcga.fr
<i>Les entreprises du commerce de détail en 2006</i> <i>Les comptes du commerce en 2006</i> <i>La consommation des ménages en 2006</i> INSEE	18, bld Adolphe Pinard, 75675 Paris Tél. : 01 41 17 50 50 www.insee.fr
<i>Boucherie Charcuterie, décembre 2007</i> APCE	14, rue Delambre, 75014 Paris Tél. : 01 42 18 57 58 www.apce.com

8.2 Mémoires d'expertise comptable

Source : Bibliothèque

Titres	Dates	Auteurs
La valorisation du stock de veaux de boucherie chez un intégrateur : identification des risques spécifiques et proposition d'une méthodologie d'audit	2000	CELTON Annaik
Le négoce de viande bovine labellisée : l'expert-comptable partenaire d'une démarche de qualité	1998	VACHOT Olivier
L'organisation comptable de l'artisan boucher : contribution à l'assistance dans la gestion, solutions spécifiques	1990	CANONNE NOIRMAN Cécile
Incidences de l'évolution des modes d'élevage sur la rentabilité et les coûts de production des veaux de boucherie : contribution de l'expert-comptable en tant que conseil de gestion	1989	CHAVALLE Patrick

Ces mémoires sont disponibles au Centre de documentation des experts-comptables et des commissaires aux comptes : « Bibliothèque » - -19, rue Cognacq Jay, 75007 Paris -
Tél. : 01 42 12 85 55 / Fax : 01 47 66 20 95 / www.bibliobaseonline.com.

8.3 Revues spécifiques

Titres	Coordonnées
<i>La Boucherie française</i> Mensuel SEPETA	98, boulevard Pereire, 75850 Paris cedex 17 Tél. : 01 40 53 47 50 sepeta@boucherie-france.org
<i>La Revue de l'Industrie Agro-alimentaire (RIA)</i> Mensuel Groupe France Agricole	8, cité Paradis, 75493 Paris cedex 10 Tél. : 01 40 22 70 60 ria.redaction@qfa.fr www.ria.fr
<i>Charcuterie et gastronomie</i> Mensuel SEPA	15, rue Jacques Bingen, 75017 Paris Tél. : 01 44 29 90 61

8.4 Autres ouvrages de référence

Titres	Coordonnées
<i>Le Code des Usages pour les Viandes hachées et les Préparations de viandes hachées (2001)</i> – principalement à usage des industriels Certiviande, Association pour le développement de la certification dans la filière viande créée par la FNICGV, la FNCBV et le SNIV	FNICGV au 01 53 02 40 15 FNCBV au 01 44 17 57 70 SNIV au 01 53 02 40 04
<i>Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène de la Boucherie (1998)</i> <i>Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène de la Charcuterie (2001)</i> <i>Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène des Traiteurs (1998)</i> SEPETA / CFBCT	98, boulevard Pereire, 75017 Paris Tél. : 01 40 53 47 50

9 - Lexique

Terme	Définition
Billot de découpe	Plan de travail sur lequel on coupe la viande.
Boucherie hippophagique	Boucherie qui vend de la viande de cheval.
Caprin (ou caprinés)	Sous-famille de ruminants bovidés, aux cornes rabattues en arrière, tels que la chèvre et le bouquetin.
Dessiccation	Opération consistant à déshydrater une viande.
Équarrissage	Abattage et dépeçage d'animaux impropres à la consommation alimentaire en vue d'en retirer tout ce qui peut être utilisé dans d'autres industries.
Equidé	Famille de mammifères à sabots : cheval, âne, zèbre...
ESB	Encéphalopathie Spongiforme Bovine ou virus dit « de la vache folle ».
Fumage (ou fumaison)	Action d'exposer à la fumée certaines denrées (viande, poisson) pour les conserver.
Grippe aviaire	Maladie touchant les volailles due au virus H5N1.
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point : Méthode basée sur 12 étapes qui vise à identifier, évaluer et maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.
Ovin	Espèce formée par les moutons et les brebis.
MIN	Les Marchés d'Intérêt National sont les lieux de transactions, autres que de détail, portant sur des produits dont la liste est, compte tenu des règles de normalisation, fixée par arrêté conjoint des ministres de tutelle. En dehors des acheteurs mentionnés à l'article 21 du Décret n° 68-659 du 10/07/68 portant organisation générale des MIN, est également autorisée à s'y approvisionner toute entreprise, commerciale ou non, effectuant des achats en vue de servir des repas ou de transformer les produits achetés en préparations culinaires.
Piano	Grand fourneau occupant le milieu de la cuisine, dans un restaurant, un hôtel, une charcuterie...
Produit carné	Aliment tiré des muscles des animaux, principalement des mammifères et des oiseaux. <i>Viande rouge</i> : viande de bœuf, de mouton, de cheval. <i>Viande blanche</i> : viande de veau, de porc, de lapin, de volaille. <i>Viande noire</i> : viande du gibier.
Salaison	1. Opération consistant à saler une denrée alimentaire pour faciliter sa conservation. 2. Produit de charcuterie traité au sel.
Traçabilité	Capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux.

10 - Annexes

10.1 Manifestations importantes

Manifestations	Dates, lieu et coordonnées
SIA Salon International de l'Agriculture	Février-mars, annuel Paris, Porte de Versailles Comexpo 55, Quai Alphonse le Gallo, BP 317, 92 107 Boulogne cedex Tél. : 01 49 09 60 00 gmasse@comexpo-paris.com www.salon-agriculture.com
SIAL Salon International de l'Alimentation	Octobre, biennal (années paires) Paris Nord Villepinte, Comexposium 70 Avenue du Général-de-Gaulle 92058 Paris-La Défense Tél. : 01 49 68 51 00 www.sial.fr
IPA Semaine Internationale des procédés et équipements pour l'industrie alimentaire (industrie et commerce de produits carnés, industrie du lait, produits solides..).	Novembre, biennal (années paires) Paris Nord Villepinte Comexposium 70 Avenue du Général-de-Gaulle 92058 Paris-La Défense Tél. : 01 49 68 51 00 ipa@exposium.fr www.ipa-web.com

10.2 Leaders d'opinion

- ◆ Monsieur Michel BEAUBOIS, Président de la Fédération de la Boucherie Hippophagique de France
- ◆ Monsieur Yves BERGER, Directeur de l'Office de l'Élevage (ex OFIVAL)
- ◆ Monsieur Alain DUPLAT, Président de la Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs et président de la Confédération Générale de l'Alimentation de Détail
- ◆ Monsieur Michel LAFAYE: Président de la Fédération Nationale des Groupements d'Achats et Coopératives de la Boucherie Charcuterie Française
- ◆ Monsieur Denis SIBILLE, Président d'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes
- ◆ Monsieur Dominique LANGLOIS, Président de la Fédération Nationale de l'Industrie et des Commerces en Gros des Viandes

10.3 Logiciels et outils de gestion

Source : CXP³

Logiciels	Fonction
AGRO 3W PRO	Industrie/distribution agroalimentaire (volailles, charcuterie, fromage, plats cuisinés, conserveries, produits mer)
GOMC	Gestion commerciale générale dédiée aux commerces et aux métiers de bouche.
PRESTAVIANDES	Gestion de boucherie avec traçabilité de la viande
VIF TRACABILITE AGRO	Gestion de la traçabilité et la qualité dans les entreprises agroalimentaires.

NB : Cette analyse sectorielle, achevée d'imprimer en septembre 2008, a été réalisée à partir des informations connues et arrêtées en avril 2008.

³ CXP est une société spécialisée dans les systèmes d'informations à base de progiciels. www.cxp.fr



Conseil Supérieur de l'Ordre des Experts-Comptables
19 rue Cognacq Jay 75341 Paris cedex 07
Tél. 01 44 15 60 00 - Fax. 01 44 15 90 05
csoec@cs.experts-comptables.org
www.experts-comptables.fr