

Mixité professionnelle

Bouchère

Témoignage



Marine

29 ans

Quel est votre parcours professionnel ?

J'ai passé un baccalauréat littéraire, section européenne. Durant les 2 années post bac, j'ai travaillé dans une boulangerie, puis dans une boucherie où je m'occupais d'encaisser les ventes. Peu à peu, le patron m'a demandé de faire des préparations et de servir les différentes pièces sans coupe.

Ensuite, j'ai commencé la faculté d'anglais mais dès le début de la deuxième année, j'ai changé d'orientation. Depuis toute petite, j'ai toujours voulu faire de la cuisine. j'ai choisi d'aller dans l'alimentaire et j'ai opté très rapidement pour un CAP boucherie : j'avais une semaine en cours et trois semaines en entreprise. Je devais poursuivre en brevet professionnel mais le travail en boucherie était physiquement dur notamment au niveau du poids des pièces de viande, j'ai choisi un CAP Cuisine. J'ai travaillé deux ans dans un restaurant. Puis, j'ai rejoint l'entreprise de ventes de fruits et légumes de mon mari. J'ai fait progresser le chiffre d'affaires mais je ne transformais rien de mes mains. J'ai eu l'opportunité de rencontrer sur le marché un boucher qui souhaitait vendre son affaire et me l'a proposée. J'avais besoin de me remettre en route sur la boucherie et le cédant a accepté de continuer à travailler avec moi, cela fait trois ans maintenant.

Pourquoi ce choix ?

Dans ma famille, bien manger compte et j'étais plus attirée par le salé. Le métier de bouchère comporte de nombreuses traditions, il y a un vocabulaire spécifique. L'idée de transformer la nourriture me correspond.

Quel accueil avez-vous reçu de vos proches (cercle familial, personnel), du monde professionnel lorsque vous avez choisi votre orientation ?

Ma famille avait le projet que j'exerce une profession intellectuelle. C'est mon grand-père qui m'a appris l'anglais depuis toute petite. Lors de ma deuxième année universitaire, je suis revenue à la maison en disant que je m'étais inscrite en CAP boucherie. Ma grand-mère a pleuré, mon grand-père était déçu mais mes parents ont accepté car j'étais déterminée. D'ailleurs ma jeune sœur s'oriente actuellement sur le même métier que moi. Au sein de la faculté, mes amis n'ont pas compris mon choix. Dans le monde professionnel, j'ai reçu un très bon soutien de la Chambre de Métiers, des professeurs du CFA, j'ai rencontré une ouverture d'esprit des collègues. En revanche, mon premier patron chez qui j'ai fait mon CAP a eu du mal à me confier la découpe. C'est grâce aux collègues, notamment à un ancien, que j'ai appris le métier : j'ai eu la meilleure note en désossage du CAP.

Quelles difficultés avez-vous rencontrées ?

Je ne peux pas vraiment parler de difficultés. Contrairement en cuisine où les jeunes collègues masculins se mettaient en compétition avec moi, dans le milieu de la boucherie les femmes sont respectées pour leur choix.

Lors de mon CAP boucherie, il y avait 9 candidats dont 2 femmes. Actuellement 50 élèves suivent cette formation. Concernant la clientèle, je constate que les femmes sont très contentes d'avoir une homologue en face d'elles. C'est plus contrasté avec les hommes, certains font des remarques grivoises mais je sais gérer.

Quant à mes deux collaborateurs (le cédant et un boucher en retraite), ils sont ravis. Je mets peu à peu des nouveautés en place.

Quelles objections avez-vous entendues ?

Les préjugés habituels sur ce type de métier, d'ailleurs, je n'ai plus de liens avec les amis de l'université alors que j'en ai toujours avec ceux du lycée.

Quels sont les avantages, les inconvénients du métier ?

C'est un travail épanouissant, il y a des contacts avec la clientèle et aussi le travail au calme dans mon laboratoire. J'adore aussi aller au marché de Rungis une fois par semaine chercher les produits. Comme mon mari, j'ai des horaires atypiques : je me lève plusieurs fois par semaine très tôt (1, 2, 3 ou 6 heures du matin selon les activités à réaliser). Je travaille le samedi et le dimanche et j'ai deux jours de repos le lundi et le mardi. Mon mari travaille 6 jours sur 7, nous avons une petite fille de 4 ans et une organisation avec baby-sitter et grand-mère. Cette organisation me convient pour l'instant, j'aurais toujours la possibilité de faire d'autres choix plus tard : ne plus faire les marchés par exemple.

Quant aux inconvénients, je dirais qu'ils sont au nombre de deux : le lavage qui représente un travail important et physique et la conciliation vie professionnelle et vie personnelle.

C'est un métier où il est nécessaire d'avoir du répondant, de ne pas prendre tout au premier degré et de ne pas être trop sensible.

Je l'adore !

