



Mon métier en tous genres : portrait d'Andréea, bouchère

Découvrez le métier d'Andréea, bouchère au sein de la maison Lebot Gaspari à Couëron qui nous prouve que les métiers n'ont pas de genres !

Andréea est bouchère à Couëron. De l'approvisionnement à la vente en détail, elle travaille la viande, la transforme et la prépare à la vente.

De vendeuse à bouchère

Andréea a plusieurs formations en poche. Elle réalise dans un premier temps un Bac Pro service en restauration puis choisit de s'orienter vers un CAP cuisine et vers un CAP pâtisserie en apprentissage. Durant la crise sanitaire, elle perd son emploi dans la pâtisserie. Elle accepte alors un poste de vendeuse dans une boucherie où elle travaille maintenant depuis 3 ans. *« J'ai pu découvrir et apprécier le métier de bouchère. Au début je m'occupais de la caisse et de la vente des produits traiteur puis mon patron m'a appris progressivement la découpe de la viande ».*

Pour en apprendre davantage sur ce nouveau métier, Andréea démarre alors un CAP boucherie d'un an. *« Je ne souhaitais pas forcément retourner à l'école mais mon patron m'a convaincu. Avec un diplôme j'assure mon avenir en tant que bouchère et je gagne en compétences ».*

La polyvalence, un atout pour devenir bouchère

Être bouchère nécessite une certaine organisation pour Andréea mais ce poste lui offre également une certaine liberté. *« Ce que j'apprécie le plus dans mon métier c'est la diversité du poste. Je peux faire autant de la vente que faire de la production, être en livraison ou au laboratoire. Il y a beaucoup de choses à faire et à apprendre. Ce métier est très ouvert et créatif. Il y a des possibilités infinies dans la façon de travailler la viande et d'associer les saveurs ».*

Une envie d'entreprendre

Andréea envisage de créer son entreprise en boucherie dans les années à venir. *« Je souhaiterais évoluer en ouvrant ma*

propre boutique, en créant mes produits et en partageant mon savoir-faire auprès d'autres personnes ».

Un métier qui tend à se féminiser

Pour Andréea, le métier de bouchère peut s'avérer physique mais reste accessible à tous et à toutes. *« Être un homme ou une femme en boucherie ne fait aucune différence. La filière tend à se féminiser de plus en plus car le métier n'est plus aussi contraignant qu'avant. De nombreuses mesures sont mises en place pour que le métier soit accessible à tous ».*

Les femmes doivent oser et dépasser les idées reçues pour tenter l'aventure des métiers de la viande.

**Campagne de portraits métiers réalisée par l'U2P Pays de la Loire dans le cadre de la convention-cadre de coopération conclue avec l'OPCO EP, le ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports et le ministère de l'enseignement supérieur de la recherche et de l'innovation.*