

L'industrie cherche des bouchers

Malgré des centaines de postes à pourvoir, les métiers de la viande connaissent une grave pénurie de main-d'œuvre en Anjou.

Chloé BOSSARD
chloe.bossard@courrier-ouest.com

En pleine saison des brochettes et des chipolatas, les entreprises de transformation de viande ne chôment pas en Anjou, pour fournir les barbecues estivaux en produits frais. Malgré les congés de leurs salariés, les usines doivent faire appel à une main-d'œuvre supplémentaire... qui se révèle quasiment introuvable. « Malheureusement, l'intérim est incapable de répondre à la demande pendant ce gros pic d'activité, faute de personnes formées à ces métiers exigeants », constate Romain Van Hove, responsable du développement des ressources humaines du groupe Euroviande Service (EVS). Basée à Verrières-en-Anjou, cette société trentenaire recrute et forme des professionnels du désossage, du parage, de la découpe et du conditionnement, dont elle propose les prestations aux industriels en mal de personnel. Plus de mille salariés d'EVS sont ainsi dispersés dans une quarantaine d'usines du Grand Ouest et au-delà. « Nos clients sont essentiellement des grands groupes comme Terrena et Bigard, à qui nous vendons notre savoir-faire », précise Romain Van Hove.

« J'aurais du travail pour 150 personnes »

Et l'affaire tourne bien. Chaque année, les collaborateurs du groupe traitent 150 000 tonnes de bœuf et de veau, 50 000 tonnes de porc et un peu d'agneau, pour un chiffre d'affaires qui s'établissait à 41,5 millions d'euros en 2015. Des résultats stables, malgré une consommation de viande en baisse dans l'Hexagone.

Problème : pour pouvoir répondre aux demandes de ses clients, EVS aurait besoin d'embaucher au moins cent personnes immédiatement, et plus encore d'ici la fin de l'année. « Si j'avais 150 bouchers devant moi maintenant, j'aurais du travail pour eux », assure le responsable RH, qui a fait du recrutement sa priorité. « La



Verrières-en-Anjou, en 2011. Le prestataire de services EVS emploie mille salariés en France dans la transformation de la viande. Archives CO - Laurent COMBET.

pénurie de main-d'œuvre freine le développement du groupe, déplore-t-il, c'est pourquoi nous devons orienter tous nos efforts sur cette question. » Métier physique, exercé dans une atmosphère à 4 °C et soumis à des normes d'hygiène drastiques, la boucherie ne fait pas rêver les jeunes. Pourtant, « les perspectives d'évolution sont réelles », avance Romain Van

Hove. Chez EVS, les collaborateurs démarrent au Smic, auquel s'ajoute notamment une prime de production, calculée en fonction de la quantité de viande traitée. À condition d'être mobiles, ils peuvent ensuite être promus chefs de ligne, puis chefs de chantier, avant de terminer leur carrière comme formateurs ou « ambassadeurs métiers » auprès des

scolaires. Très impliquée dans la formation, Euroviande Service voit dans la montée en compétences de ses salariés le moyen d'attirer de nouveaux talents, et de lutter contre le turn-over qui sévit dans le secteur. La société se situe « six à sept fois au-dessus du seuil légal de formation », grâce à sa filiale dédiée, se félicite le responsable RH. Le groupe est l'un des

rares à faire passer à ses collaborateurs des certificats de qualification professionnelle, en partenariat avec l'organisme agroalimentaire IFRIA. « Si les collaborateurs se sentent bien chez nous, ils se sentiront bien chez nos clients », conclut Romain Van Hove. Avis aux candidats !

À SAVOIR

Un taux de tension record



L'image du métier s'est pourtant améliorée ces dernières années.

Dans son enquête sur les besoins de main-d'œuvre 2017, publiée en mai dernier, Pôle Emploi recensait les douze métiers les plus en tension en Maine-et-Loire. Au premier rang, les bouchers faisaient l'objet de 264 projets d'embauches... dont 94,7 % étaient jugés difficiles par les employeurs. Suivaient les aides à domicile avec 80,2 % de tension

et les ouvriers de l'alimentation, à 72,5 %. L'image du métier s'est pourtant améliorée ces dernières années. Après plusieurs scandales sanitaires, le boucher a retrouvé du galon face à des consommateurs soucieux de connaître la provenance et la qualité de leur viande, en boucherie artisanale comme en grande distribution.

À Cholet, Charal offre le poste et le diplôme

« Être motivé par le métier et avoir envie d'apprendre. » Le groupe Bigard ne demande pas une ligne de plus sur le CV des candidats souhaitant travailler la viande dans son usine Charal de Cholet. Ces deux critères remplis, c'est l'entreprise qui se charge de les former. « Pour remplacer nos salariés seniors et garantir la transmission de leurs savoir-faire, nous avons une dynamique de recrutement par l'alternance sur les métiers de la production », explique Anne-Laure Germain, DRH du groupe pour la région.

Recrutements en CDI

Durant six mois, les nouvelles recrues acquièrent les compétences techniques aux côtés de salariés formateurs, tandis que les notions théoriques leur sont dispensées par l'Institut de formation régional des Industries alimentaires (IFRIA). À l'issue, ils peuvent poursuivre leur parcours jusqu'au certificat de qualification professionnelle. Entre 30 et 40 recrutements en CDI sont ainsi réalisés chaque année dans l'atelier de production Charal, dont le site choletais emploie 1 050 personnes au total. « La filière est très dynamique



Charal recrute entre 30 et 40 personnes en CDI chaque année sur la production.

sur les questions d'intégration, c'est très positif », pointe Anne-Laure Germain, qui souligne « de réelles possibilités d'évolution de carrière ». Chez

Charal, les salariés peuvent espérer devenir formateur ou encadrants de produits. Un véritable argument dès l'embauche.

