

Ludovic VACHET – Responsable de la boucherie VACHET à Chalons en Champagne

**1- *Qu'est qui vous donne envie de vous lever le matin ? Qu'est-ce qui vous plaît dans votre travail ?***

L'amour du métier depuis tout jeune, je ne me suis jamais vu faire autre chose. Je trouve que c'est enrichissant de transformer les produits, les mettre en valeurs aussi bien depuis la carcasse que jusqu'à la vente. Quand je regarde mon rayon le matin après l'avoir monté et je suis content de moi.

J'aime aussi rechercher l'excellence, me remettre en question et répondre aux attentes des clients. Sur toute une carrière c'est essentiel. Le travail n'est plus le même que quand j'ai commencé. Les modes de consommation ont changé, la viande est transformée. Les familles sont moins nombreuses et mangent à l'extérieur sans avoir le temps, et le soir on mange moins.

Mon grand père était boucher dans cette boucherie à Chalons en Champagne depuis 1931. Il faisait du bœuf, du porc et de l'agneau. On a varié l'offre en commençant par la charcuterie. C'est intéressant de varier les activités, ce n'est pas la routine.

**2- *Décrivez-moi une journée type. Quel est votre travail et en quoi il consiste ?***

Réveil 4-5h, à la boutique à 6h pour mettre en place le rayon. Je tiens à le faire moi-même bien que mon travail devienne de plus en plus éloigné. Le samedi matin je me tiens à être à la vente. Puis je prépare les commandes, je passe les commandes le matin. Les équipes commencent la découpe. En fin de journée, tout est ranger au frais et tout est nettoyé.

Le mercredi et le samedi matin, nous sommes au marché.

**3- *Quelle formation avez-vous suivi ?***

Apprentissage pour toute l'équipe. J'ai gardé 2 apprentis après leur apprentissage. Tout nos bouchers sont passés par l'apprentissage. Tous nos bouchers savent vendre, mais cela s'apprend plus sur le terrain.

En 3<sup>ème</sup> je suis rentré en apprentissage à Epernay pendant 2 ans. A 17 ans, je suis sorti avec le CAP. Après 1 an au service militaire, je suis revenu dans l'entreprise familiale. J'ai continué à apprendre le métier, ce n'est pas que découper de la viande. C'est aussi transformer et mettre en valeur, j'apprends tous les jours. Mon métier à évoluer, je suis également chef d'entreprise. Je touche moins la matière maintenant mais j'aime toujours ce que je fais.

A 28 ans j'ai eu une boucherie, puis une 2<sup>ème</sup>. Après le décès de mon père, je suis revenu à la maison mère pour reprendre après lui et mon oncle. J'ai fait le BP par correspondance en 1985. J'ai bien raconté mon parcours pour montrer que c'est une voie où l'on peut y arriver.

Il faut bien voir que ce n'est pas parce qu'on a l'outil à reprendre qu'on arrive à le faire perdurer. L'apprentissage est la voie royale pour arriver plus tard.

**4- *Si vous aviez face à vous une personne recherchant son orientation, que lui diriez-vous ? « Passez votre chemin » ou « venez dans la filière ! » ?***

Je vais lui dire que c'est un beau métier, qui est valorisant. On a la reconnaissance des clients et des pouvoirs publics. On ne s'ennuie pas, chaque jour une nouvelle aventure. On évolue. Il y a du travail avec des rémunérations convenables. C'est possible d'être à son compte. Nous avons de belles heures devant nous. J'accueille beaucoup de jeunes qui me demandent des stages pour découvrir le métier.