

# CHARCUTERIE

Êtes-vous fait pour ce secteur d'activité ?



## SOMMAIRE

LE MARCHÉ DE LA CHARCUTERIE .....	2
LA RÉGLEMENTATION DE LA CHARCUTERIE .....	5
L'ACTIVITÉ DE LA CHARCUTERIE .....	8
LES POINTS DE VIGILANCE DE LA CHARCUTERIE .....	11
EN SAVOIR PLUS SUR CE SECTEUR .....	13

## LE MARCHÉ DE LA CHARCUTERIE

Le chiffre d'affaires en valeur du secteur stagne malgré un effet prix positif, traduisant une double difficulté pour les professionnels de la charcuterie.

Ces derniers sont, d'une part, confrontés au fléchissement de la consommation en produits de charcuterie. En effet, les crises sanitaires successives conjuguées à la préoccupation croissante pour l'environnement, le bien-être animal et la santé, pèsent sur les volumes d'achat de charcuterie : sa consommation a diminué de 17% ces dix dernières années (tous circuits de vente confondus).

D'autre part, le secteur est confronté à la concurrence des grandes surfaces alimentaires qui captent plus de 80% des ventes de charcuterie en valeur. Cette concurrence est d'autant plus vive que les industriels du secteur fournissent des efforts en termes de qualité, de traçabilité et d'informations (composition détaillée des produits, origine...) pour attirer les consommateurs clients des charcutiers traditionnels.

Bien qu'ils jouissent d'une image rassurante auprès des consommateurs, les professionnels ne peuvent plus se contenter de mettre en avant la qualité de leurs produits et la garantie de sécurité alimentaire qu'ils peuvent apporter à leurs clients. Les charcutiers doivent innover en proposant des produits adaptés à l'évolution des modes de vie (plats cuisinés, petite restauration, livraison à domicile, click and collect, etc. ) et de consommation (engouement pour les produits biologiques ou labellisés).

### Tendances

Le nombre de charcuteries traditionnelles devrait continuer à décroître dans les années à venir.

## L'organisation du marché

- **Les charcuteries traditionnelles** qui achètent de la viande, principalement de porc, sous forme de carcasses, demi-carcasses ou quartiers pour les transformer en produits de charcuterie (jambons, saucissons, terrines...). Elles diversifient leurs ventes avec la préparation de plats à emporter ou la vente d'autres produits alimentaires (vins, fromages...).
- **Les boucheries-charcuteries** ont pour activité principale la préparation et la vente de viandes, qui représente plus de 50% de leur chiffre d'affaires. Elles se diversifient en vendant de la charcuterie, produite ou achetée.
- **Les charcutiers-traiteurs** proposent des produits de charcuterie, des plats préparés qu'ils peuvent proposer pour des banquets, buffets.

		CHARCUTERIE
NOMBRE D'ENTREPRISES DU SECTEUR	2017	3 511 <sup>(1)</sup>
CHIFFRE D'AFFAIRES DU SECTEUR (en milliards d'euros)	2016	1,453 Md€ <sup>(2)</sup>

		CHARCUTERIE
<b>ÉVOLUTION DU CHIFFRE D'AFFAIRES DU SECTEUR EN VALEUR (indice ICA base 100 en 2015)</b>	2018	100,5 <sup>(3)</sup>
	2017	100,1
	2016	99,5
	2015	100,0
	2014	100,2
	2013	100,0
	2012	99,4
	2011	98,8
	2010	96,1

<sup>(1)</sup> Source : INSEE, démographie des entreprises et des établissements 2017 - champs marchand non agricole, Stocks d'entreprise au 1er janvier 2017.

<sup>(2)</sup> Source : INSEE, ESANE.

<sup>(3)</sup> Source : "Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé" - INSEE, Bulletin statistique.

# LA RÉGLEMENTATION DE LA CHARCUTERIE

## Les aptitudes professionnelles

Le niveau CAP est obligatoire pour exercer la profession de charcutier mais la plupart des professionnels ont suivi une formation complémentaire (mention complémentaire, BEP, brevet de maîtrise, brevet professionnel, bac professionnel, certificat de qualification professionnelle, brevet de maîtrise supérieur) et ont eu une expérience préalable avant de se mettre à leur compte.

Le charcutier doit savoir acheter les produits de base qui présentent la meilleure qualité (tendreté, couleur, saveur) et doit disposer d'un savoir-faire et d'une habileté manuelle particuliers (découpe, lavage, désossage). Il sait mettre en valeur ses produits sur l'étalage. Il doit également être très rigoureux en matière d'hygiène et avoir un bon contact commercial. Les conditions de travail (station debout et travail en chambre froide) exigent une bonne condition physique.

## L'environnement réglementaire

### Les contraintes à l'installation

En tant qu'artisan, le charcutier doit être titulaire d'un certificat d'aptitude professionnelle (CAP) ou d'un brevet d'études professionnelles (BEP) ou d'un diplôme ou d'un titre homologué de niveau égal ou supérieur délivré pour l'exercice de son activité. A défaut, il doit justifier d'une expérience professionnelle de trois années en qualité de salarié ou d'indépendant (loi 96-603 du 5 juillet 1996). Le décret du 4 mai 2017 met en œuvre l'obligation de qualification professionnelle par métier (et non plus par groupe d'activités) et introduit l'accès partiel à une activité. Ainsi, depuis le 1er juin 2017, il est nécessaire d'avoir un CAP, ou BEP, ou un diplôme équivalent, ou de justifier d'une expérience professionnelle de trois années, dans le métier ou dans la partie d'activité envisagée pour pouvoir l'exercer. La personne qualifiée dans un métier

peut toutefois accomplir les tâches qui relèvent d'un métier connexe faisant partie d'un même groupe d'activités, sans qualification supplémentaire, à la condition que ces tâches fassent appel à des compétences similaires à celles mises en œuvre dans le métier principal. Par ailleurs, les personnes partiellement qualifiées dans une activité soumise à qualification peuvent exercer la partie d'activité correspondant à leur qualification.

Le professionnel a la faculté de suivre un stage de préparation à l'installation d'une durée de trente heures (la loi Pacte du 22 mai 2019 a rendu ce stage facultatif à compter du 24 mai 2019). Une déclaration d'ouverture auprès des services vétérinaires de la Préfecture, qui contrôlent sur place les installations, est obligatoire.

### **Les principaux points de la réglementation professionnelle**

Les réglementations sont nombreuses. Elles concernent principalement les règles d'hygiène et sanitaires, les règles de sécurité et la conformité des installations. L'arrêté du 29/02/1996 fixe les conditions de préparation des produits. Les charcutiers traditionnels peuvent être soumis à l'arrêté du 8.9.94 sur la mise aux normes sanitaires des entreprises livrant des denrées d'origine animale à des intermédiaires, dans 2 cas :

- lorsque les livraisons s'effectuent à plus de 80 km du lieu de fabrication,
- lorsque l'activité de vente à des intermédiaires représente, soit plus de 30% du chiffre d'affaires, soit plus de 250 kg par semaine.

Les contrôles sanitaires sont très fréquents.

La directive de 2003 sur l'étiquetage des viandes oblige les professionnels à indiquer la provenance des produits de charcuterie (partie animale et espèce).

## **Statut juridique et fiscal**

Rendez-vous dans notre rubrique Les guides pratiques / Mes impôts & taxes pour connaître le taux de TVA qui s'applique à votre activité ainsi que le mode d'imposition de vos bénéfices.

Rendez-vous dans notre rubrique Les guides pratiques / Mon régime social pour connaître le montant des cotisations et des prestations de votre régime social obligatoire.

## L'ACTIVITÉ DE LA CHARCUTERIE

### L'installation

En raison des coûts d'équipement et d'agencement, le coût d'une nouvelle installation est particulièrement élevé, ce qui explique que les créations soient beaucoup moins fréquentes que les reprises.

Le prix du fonds dépend de l'emplacement, de l'état du matériel et des agencements et aussi de la notoriété de l'affaire. Les charcuteries situées dans des zones de chalandise propices à la vente de plats préparés sont particulièrement recherchées.

### Les investissements

Les investissements sont nombreux. On distingue ceux qui sont nécessaires à l'activité de charcutier (hachoir, mélangeur, trancheur, chambre froide, agencements...) et ceux qui dépendent de la stratégie de diversification de l'entreprise (camion frigorifique pour les charcutiers-traiteurs par exemple).

### La gestion

#### Le suivi au quotidien

Le professionnel suit :

- L'évolution de son chiffre d'affaires par types de produits (jambons, saucissons, produits du terroir...). Il anime sa gamme avec des promotions et des plats cuisinés à thèmes.
- L'état de ses stocks, ce qui lui permet d'orienter ses achats et sa stratégie de prix (promotions).



## **Les recettes de l'activité**

Le chiffre d'affaires varie fortement selon le type de diversification. Il est en moyenne beaucoup plus élevé chez les charcutiers-traiteurs et les charcutiers développant la vente de plats à emporter. Il est plus faible dans les boucheries-charcuteries et les charcuteries-épiceries fines.

## **Les charges à surveiller**

La maîtrise des charges repose essentiellement sur l'optimisation des achats. Ils représentent environ 50% des charges totales de l'entreprise. L'expertise et l'expérience du professionnel sont les meilleures garanties d'une bonne utilisation des achats. Le poids des charges de personnel devient sensible dans les affaires réalisant un chiffre d'affaires supérieur à 250 K€.

## **La maîtrise du résultat**

Le résultat dépend de la capacité de l'entreprise à maintenir son chiffre d'affaires sans recourir à des diminutions de marges (promotions trop nombreuses à cause d'achats mal gérés). Les entreprises diversifiées dans l'activité de traiteur doivent mesurer leurs investissements et gérer parfaitement les charges de personnel (en recourant aux contrats à durée déterminée notamment).

## **La gestion financière et les besoins en trésorerie**

Du fait du poids des investissements, les capitaux propres doivent représenter plus de 30% des ressources stables. La trésorerie doit être positive. Sa gestion est facilitée par les paiements comptants de la clientèle et les délais de paiement des fournisseurs (35 à 40 jours). Seules les charcuteries diversifiées proposant des prestations aux entreprises, administrations, collectivités locales... peuvent avoir des besoins de trésorerie.

		CHARCUTERIE
<b>EVOLUTION DU NOMBRE DE CRÉATION</b>	2018	91 <sup>(1)</sup>
	2017	93
	2016	96
	2015	79
	2014	127
	2013	134
	2012	148
	2011	159
	2010	171
<b>LES RATIOS DE GESTION CLEFS</b>	Chiffre d'affaires moyen	288 K€ <sup>(2)</sup>
	Marge brute	53,59 %
	Excédent brut d'exploitation	20,51 %
	Rotation des stocks	11 jours
	Crédit clients	4 jours
	Crédits fournisseurs	38 jours
	Besoin en fonds de roulement	- 17 jours

<sup>(1)</sup>Source : Insee, Démographie des entreprises et des établissements - champ marchand non agricole, Créations d'entreprises.

<sup>(2)</sup>Source : Moyenne indicative. Données exprimées en % et jours (de chiffre d'affaires ou d'achat).

## LES POINTS DE VIGILANCE DE LA CHARCUTERIE

### Les principales difficultés du métier

- **Le poids des investissements :**

Le coût des équipements est élevé et le choix des diversifications implique forcément des investissements supplémentaires. Les capitaux propres doivent être importants (30%) pour éviter que les frais financiers ne pèsent trop sur la rentabilité.

- **La faiblesse du chiffre d'affaires :**

Les pressions concurrentielles entraînant une diminution des marges, les petites affaires (CA < 200 K€) ont beaucoup de mal à se maintenir. De plus, en période de hausse des cours, les variations des cours du porc contribuent à diminuer les marges.

- **La stratégie de diversification :**

Les entreprises doivent être vigilantes sur le choix de leur diversification. D'une part, elles doivent s'assurer de l'existence d'un potentiel commercial exploitable, d'autre part, elles doivent être en mesure de maîtriser leurs nouvelles activités (particulièrement celle de traiteur qui implique une réorganisation totale).

Dans ce contexte, les entreprises qui se développent favorablement sont tenues par d'excellents professionnels, disposant d'un emplacement de premier ordre et possédant des capitaux propres importants.

<b>TAUX DE SURVIE AU-DELÀ DES 5 PREMIÈRES ANNÉES</b>	Commerce	52,0 % <sup>(1)</sup>
	Moyenne tous secteurs	60,4 %

<sup>(1)</sup>Source : Insee, Taux de Survie à 5 ans pour la génération 2010.

**JE SUIS**  
**ENTREPRENEUR**  
**.FR**

Création et diffusion

Tous droits réservés, reproduction interdite sans autorisation de l'auteur

Mise à jour : 26/07/2019

### Les principales organisations professionnelles

#### **CFBCT**

Confédération Française de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur

98 boulevard Péreire 75017 Paris

Tel : 01 40 53 47 58 - Fax : 01.43.80.23.85

<http://www.boucherie-france.org>

#### **CNCT**

Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs

15 rue Jacques Bingen 75017 Paris

Tel : 01 44 29 90 55

<http://www.charcutiers-traiteurs.com/>

#### **FICT**

Fédération Française des Industriels Charcutiers Traiteurs

44, rue Alésia - 75682 Paris Cedex 75014

Tel : 01.53.91.45.43 - Fax : 01.53.91.44.71

<http://www.fict.fr/>