

Région

Nouvelle reconnaissance pour les métiers de bouche

07/03/2026

« Les bouchers souffrent d'un déficit d'image »

N.P.N.P.



Philippe Bouillon, de La Roche : « Un métier aux multiples facettes »

Facebook

Les métiers de bouche bénéficieront prochainement d'une reconnaissance sectorielle spécifique. Une manière de valoriser le travail d'artisans tels que les boulangers et les bouchers. « On souffre d'un déficit d'image », note Philippe Bouillon, de La Roche.

Le salon Horecatel occupera les six palais du WEX du 8 au 10 mars à Marche. Un événement choisi par les Fédérations professionnelles des Métiers de Bouche pour présenter une nouvelle reconnaissance sectorielle à destination des artisans bouchers, boulangers, et de l'Horeca. « Il existe déjà un cahier des charges pour être reconnu comme artisan. Mais ce label [décerné par le SPF Economie, NDLR] couvre un très grand nombre de secteurs, rendant plus difficile l'identification des métiers de bouche. Raison pour laquelle nous aspirons à une appellation plus spécifique, un contrôle par nos pairs, et un cahier des charges plus poussé », explique Philippe Bouillon, boucher à La Roche et co-président de la Fédération Nationale des Bouchers-Charcutiers et Traiteurs de Belgique. Concrètement, ce nouveau dispositif permettra aux artisans déjà reconnus comme « Artisan certifié » de solliciter une reconnaissance supplémentaire délivrée par leur fédération professionnelle. Certification qui reposera sur un cahier des charges propre à chaque métier et sur une évaluation par des professionnels du secteur. Les premières demandes devraient pouvoir être introduites pour le deuxième semestre 2026.

L'enjeu de la transmission

Parmi les critères à remplir pour prétendre au statut d'« Artisan spécialisé », la maîtrise professionnelle, le respect de l'hygiène et des bonnes pratiques au travail, une production essentiellement maison, le respect des produits de terroir et des appellations d'origine, mais aussi la transmission du savoir. Un enjeu fondamental, à l'heure où nombre des professions concernées peinent à séduire de nouveaux candidats. « La transmission, c'est compliqué », poursuit Philippe Bouillon. « Le métier de boucher, par exemple, souffre d'un déficit d'image. Nous n'avons ni « Top Chef », ni « Meilleur Pâtissier » pour promouvoir la profession. J'essaie d'y travailler, en communiquant, en montrant que le boucher n'est pas la caricature de la brute épaisse sans éducation, juste bonne à taper la carcasse sur la table. C'est un métier aux nombreuses facettes : la maîtrise de la charcuterie, la maîtrise de la salaison, le conseil au client, la préparation culinaire... Il y a de la recherche, de l'innovation... Mais ça, les gens ne le voient pas. »

Une autre époque

En quelques décennies, le nombre de petites boucheries s'est littéralement effondré. Elles ne seraient plus qu'une trentaine en province du Luxembourg. « Quand j'étais gamin, on était plus de dix à La Roche. Chaque village avait son boucher. Mais les gens vivaient plus chichement. Aujourd'hui, les exigences ont évolué. Lancer son entreprise n'est pas facile. Les investissements sont lourds et les marges, relativement faibles. Et entre la gestion de l'entreprise, du personnel, de la comptabilité, les coûts de production et les discussions avec les banques, on est loin des 38h/semaine ! »■

La reproduction et la diffusion sont soumis aux droits d'auteurs et nécessitent une autorisation préalable de l'auteur, conformément Code de droit économique, Titre 5, Chapitre 2, que vous pouvez formuler à droits@rossel.be en mentionnant le type de reproduction, sa destination et sa durée.