

Les pareurs envoient du steak

Salariés chez Charal, trois pareurs expliquent leur métier, qui exige rigueur et dextérité. Leur mission ? Préparer les muscles, ôter les nerfs et le gras.

REPORTAGE

Fine cotte de maille sur le corps et l'une de ses mains, pour ne pas risquer de se planter un couteau dans la chair, le pareur saisit la carcasse et commence sa découpe. Le « pa... » quoi ? Le pareur, qui, comme son nom ne l'indique pas, prépare les muscles. « Il faut bien séparer le gras du muscle, sans entailler ce dernier. Ça demande beaucoup de dextérité », présente Ludovic Robineau, pareur désosseur chez Charal à Cholet depuis dix-sept ans, après dix ans de cuisine. « Le bovin, c'est particulier. Il faut être minutieux. C'est un métier qui exige aussi de la rigueur. Quand on voit nos produits dans les rayons, qu'on entend les consommateurs parler de Charal, c'est valorisant. Quand je rentre chez moi, je suis satisfait de ma journée de travail. »

« Ce côté technique, je l'ai trouvé passionnant »

CORENTIN RETHORE

Pareur

Les bovins sont abattus sur le site de Cholet. « Les carcasses restent vingt-quatre heures en frigo et sont traitées à 6 °C à cœur. Elles sont coupées en quatre pour être désossées », décrit Franck Girerd, le directeur de Charal à Cholet. Les morceaux de viande arrivent ensuite devant les pareurs et les pareuses. « Chaque morceau doit être séparé pour arriver aux pièces de viande attendues en cuisine. Il faut passer le couteau au bon endroit. Cet emploi, c'est le cœur du métier, valorise le directeur de site. À la fin, on a un produit qui ne doit pas décevoir. Ce sont aussi les pareurs qui orientent la viande. » Connaissance de l'anatomie, manieusement du couteau, capacité à sélectionner les pièces de viande, « ce côté technique, je l'ai trouvé passionnant », raconte Corentin Rethore, 21 ans. « Même si ça peut paraître impressionnant la première fois qu'on



Cholet, Charal, mercredi 4 août. Corentin Rethore (à gauche) a intégré la formation de pareur en mars dernier. Dominique Alain forme les salariés à ce métier.

PHOTO: CO.-ÉTIENNE LIZAMBARD

va à l'atelier. » Le salarié a démarré son parcours de formation en mars dernier. « À la base, j'étais électricien. Puis j'ai fait du conditionnement chez Charal et on m'a proposé de toucher aux couteaux. »

Les couteaux, c'est le point de départ. « Quand on a un couteau bien affilé, on ne force pas. La maîtrise du couteau, c'est la base. On apprend la gestuelle avant d'apprendre les muscles, l'anatomie », expose Dominique Alain, qui a quitté le métier de chauffeur poids lourds il y a sept ans pour devenir désosseur chez Charal, puis pareur puis formateur. « Je fais 50 km pour venir au travail, mais je les fais avec le sourire », confie-t-il. Ce serait donc plus technique que physique. Et accessible à tout le monde. « Il y a des pareuses et elles

sont aussi rapides que les hommes », lâche Dominique Alain. Dans les seize personnes actuellement en formation, il y a aussi tous les âges. « Ils ont entre 20 et 50 ans. Et un seul est boucher de formation. » Pour ce métier comme pour d'autres, Charal recrute avec ou sans diplôme.

« Aujourd'hui, il y a de moins en

M.M.

À SAVOIR

D'où vient la viande ?

La viande est 100 % française et entièrement issue du groupe Bigard, explique Franck Girerd, le directeur du site de Cholet.

« Les viandes abattues à Cholet

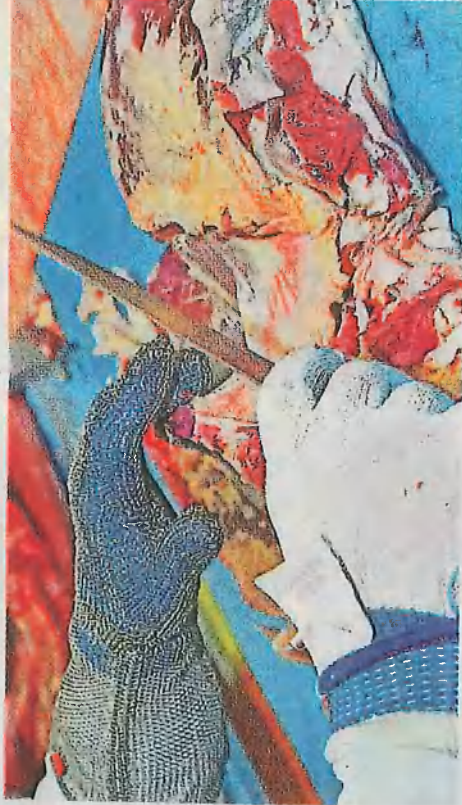
viennent de la région. On sélectionne certaines tailles et certaines qualités bouchères, précise-t-il. Le groupe travaille avec des milliers d'éleveurs. »

Dix postes à pourvoir en octobre prochain

Charal lancera une nouvelle session de formation au métier de pareur en octobre. Dix places sont ouvertes.

Le site de production de Cholet de l'entreprise Charal compte une centaine de pareurs - les salariés qui préparent les muscles, retirent le gras et les nerfs -, et souhaite en former une vingtaine par an. Seize salariés sont en ce moment en formation. Une nouvelle session doit commencer en octobre. Dix places sont ouvertes (*). « On est en phase de recrutement, annonce le directeur du site, Franck Girerd. On investit en permanence sur la formation. Il faut compter six mois de parcours d'intégration qui débouche normalement sur un CDI, puis un accompagnement d'un an, en moyenne, avant d'atteindre une complète autonomie dans le travail. »

JCHL05



L'entreprise Charal souhaite former une vingtaine de nouveaux pareurs par an.

PHOTO: CO.-ÉTIENNE LIZAMBARD

Le salarié en formation est rémunéré et passe quatre jours en production, un jour en salle. « À la fin du parcours de formation, le salarié a un diplôme. On cultive cette reconnaissance, cette valorisation de la compétence des équipes », met en avant Anne-Laure Germain, directrice adjointe des ressources humaines du groupe Bigard, dont dépend Cha-

ral.

Sur l'ensemble des métiers de la production, 40 personnes ont été intégrées en CDI à Cholet en 2020. « On a la volonté de rester sur ce niveau-là, affirme la DRH adjointe. On a des besoins réguliers et on est sur des générations qui vont partir à la retraite. On a besoin d'intégrer des jeunes. » Le directeur du site évoque une cinquantaine de personnes à recruter par an, principalement des pareurs désosseurs, des opérateurs d'abattage et en conduite de machines et maintenance.

Le groupe Bigard compte 12 500 salariés, dont 4 000 collaborateurs Charal. Un millier de salariés sont sur le site de Cholet.

M.M.

(*) Contact: recrutement.cholet@charal.fr