

Adresse : 37 bis rue Jean Jannin - 38490 Les Abrets
Contact : Christophe JEAN
Activité : Boucherie - Charcuterie - Traiteur
Tél. : 04 76 32 04 37

Boucherie Jean

Christophe est la 3^{ème} génération d'une famille travaillant dans cette activité. Son grand père était éleveur laitier, et son père a racheté la boucherie en 1978. S'il faisait des achats extérieurs, il élevait aussi des génisses. Il avait acheté un taureau de concours et 4 vaches pour produire ses veaux charolais.

Au départ, son père travaille avec son épouse et un salarié. Entre 1981 et 1995, il réalise différents travaux pour faire, agrandir la boucherie en y adjoignant de nouvelles activités. Il a alors 6 salariés.

Christophe fait son apprentissage dans l'entreprise familiale en 1995, il obtient son CAP de boucher ainsi que son BP, le Brevet de Maîtrise et le certificat de qualification professionnelle de gestion d'entreprise. Après un cours intermédiaire dans différentes entreprises pour s'aguerrir, il y revient en 2002. Fort de ses expériences, il apporte son savoir faire tant au niveau des produits que de la gestion et du management de l'entreprise. Aujourd'hui l'entreprise compte 11 salariés.

Outre les produits mis en place par son père (boucherie, charcuterie, rôtisserie, pizzas, différents produits complémentaires), Christophe développe de nouveaux produits tel le traiteur à emporter (salades, plats cuisinés). Sa volonté est de proposer un maximum de choix (en été il propose plus de 20 salades différentes et plus de 25 plats préparés). Il réalise également une "fabrication maison" de jambon, saucissons secs, chipolatas par l'achat de cochons entiers qu'il travaille lui-même. Christophe fait exploser la vente de vins que son père proposait

en complément, ainsi que la vente de fromages artisanaux et de desserts élaborés. Voulant vendre des produits du terroir, artisanaux et originaux, il développe l'activité par la vente de bière artisanale, la gamme Bigallet mais aussi des confitures, eaux de vie et alcool.

Il se lance davantage dans l'activité traiteur en proposant la vente de repas "clé en main" à emporter. Même si bien entendu pour les fêtes de fin d'année il réalise des cartes pour proposer des menus à sa clientèle.



Depuis la reprise de l'entreprise, il se remet sans cesse en question pour anticiper, évoluer, se développer davantage sur le produit traiteur. Il a aussi évolué sur les techniques pour s'adapter encore plus au métier de traiteur. Il constate que sa clientèle dépasse largement le cadre de la zone de chalandise traditionnelle des Abrets. Il dispose aussi d'un site internet.

Il est sans cesse à l'écoute de sa clientèle qu'il fidélise aisément par

la qualité de ses produits, sa traçabilité, la composition des produits. Pour lui ces éléments vont encore évoluer à l'avenir, et pour répondre à ces futures attentes, il a déjà des idées.

Mais si le client est primordial pour lui, ses collaborateurs le sont tout autant. Pour ce faire il a mis en place pour eux : une mutuelle, un plan d'épargne entreprise, un roulement au niveau des congés, l'entreprise étant ouverte toute l'année. Il a souhaité donner une dimension sociale à l'entreprise afin de conserver cet esprit de famille, signature familiale.

