

CORRESPONDANCE ENTRE GRILLE CONVENTIONNELLE & GRILLE DE L'ENQUÊTE ACEMO

027 - BRANCHES DE LA BOUCHERIE-POISSONNERIE & DE LA CHARCUTERIE

(Convention nationale **3254** de la boucherie-poissonnerie du 24 septembre 2024
& convention nationale **0953** de la charcuterie de détail du 1^{er} décembre 1977)

CATÉGORIE ACEMO		BOUCHERIE-POISSONNERIE		CHARCUTERIE	
		(BOUCHERIE) NIVEAU ÉCHELON	(POISSONNERIE) COEFFICIENT	FILIÈRES	COEFF.
OUVRIERS	1	IA, IB, IIA, IIB, IIC	130 - 140 ¹	- Fabrication & transformation des Charcutiers-traiteurs	150 - 160
	2	IIIA, IIIB, IIIC	145 - 165 ¹	- Fabrication et Emplois non administratifs des Traiteurs de réception	170 - 180
	3	IVA, IVB, IVC, IVD	160 - 195 ¹		190 - 200
EMPLOYÉS	1	IA, IB, IIA, IIB, IIC	135 - 140 ²	- Vente en charcuterie des Charcutiers- traiteurs	150 - 160
	2	IIIA, IIIB, IIIC	145 - 165 ²	- Service, Commercial et Emplois administratifs des Traiteurs de réception	170 - 180
	3	IVA, IVB, IVC, IVD	160 - 195 ²		190 - 200
PROFESSIONS INTERMÉDIAIRES	1	V	200 - 220	- Ensemble	210 - 220
	2	VIA	230 - 240		230
	3	VIB, VIC	250		240 - 260
CADRES	1	VIIA	300	- Ensemble	300
	2	VIIIB	350 - 400		330
	3	Cadre hors coefficient si existant	450	Cadre hors coefficient si existant	

SONT À CONSIDÉRER COMME:

- **Ouvriers: Boucherie:** Le personnel occupant un emploi de Fabrication (ou Préparation), de Cuisine ou des Services généraux de niveau I à IV. **Poissonnerie:** Le personnel productif spécifique aux grossistes, les chauffeurs, livreurs, employés de marée et commis poissonniers de coefficient 130 à 195. **Charcuterie:** Le personnel des filières Fabrication et Transformation des Charcutiers traiteurs et Fabrication ou Emploi non administratif des Traiteurs de réception d'un coefficient inférieur à 210. Emplois type: *abatteur, approvisionneur, boucher, cariste, charcutier, chauffeur, conditionneur, conducteur, cuisinier, découpeur, désosseur, emballeur, employé de laboratoire ou des services généraux, étiqueteur, homme ou femme de ménage, installateur, livreur, machiniste, magasinier, manutentionnaire, plongeur, préparateur, réceptionnaire, tripier, etc.*
- **Employés: Boucherie** Le personnel occupant un emploi de Vente (sans préparation) ou d'Emplois administratifs de niveau I à IV. **Poissonnerie:** Le personnel administratif, caissiers, standardistes et vendeurs de coefficient 130 à 195. **Charcuterie:** Le personnel des filières Vente en charcuterie des Charcutiers-traiteurs et Service, Commercial ou Emploi administratif des Traiteurs de réception d'un coefficient inférieur à 210. Emplois type: *aide comptable ou comptable de niveau employé, animateur de vente, caissier, commis ou employé administratif, facturier, gardien, hôtesse, secrétaire, standardiste, vendeur qualifié ou non qualifié, etc.*
- **Professions intermédiaires: Boucherie:** Le personnel de niveau V ou VI. **Poissonnerie:** Le personnel de coefficient 200 à 250. **Charcuterie:** Le personnel d'un coefficient compris entre 210 et 260. Emplois type: *animateur de ventes, assistant ou attaché administratif ou commercial, chef d'entrepôt, chef d'équipe, comptable de niveau maîtrise, délégué commercial, marchandiseur, programmeur, représentant, secrétaire de direction, technicien, etc.*
- **Cadres: Boucherie, Poissonnerie, Charcuterie:** Les salariés classés cadres, y compris les cadres de direction.

N.B. : Ce tableau d'aide à la réponse aux enquêtes ACEMO n'a pas vocation à être utilisé comme support de comparaison entre les différents statuts ou conventions. Il n'a aucune valeur ni juridique ni statistique en dehors du cadre des enquêtes ACEMO.

Mis à jour : 11/12/2025