

La Boucherie Dynamique

30 ans d'expérience et de savoir-faire

BOUCHERIE DYNAMIQUE est une boucherie traditionnelle à vocation artisanale, son créateur Alain CHARRON est boucher depuis l'âge de 15 ans.

1969 : Apprentissage classique en trois ans au Mans dans la Sarthe.

1974 : Ecole Supérieure des Métiers de la Viande. Formation aux techniques des découpes de la viande et maîtrise de la gestion des rayons traditionnels de 1976 à 1981 dans différents établissements de détail privés et de GMS.

1982 : Achat d'une petite boucherie de la place Billard à Chartres (1 salarié) et création de l'enseigne Boucherie Dynamique.

1985 : Ouverture d'un second point de vente à Lucé aux Arcades (10 salariés avec les deux points de vente).

1995 : Mise en place de façon organisée des livraisons à domicile chez les particuliers. (30 salariés).

1996 : Vente du magasin de la place Billard et ouverture d'un

atelier de découpe de 500 m² annexé à un magasin de détail en traditionnel de 120 m² dans la zone Francis Vovelle (40 salariés).

2003 : Création du premier site Internet avec pour vocation l'accélération des ventes à domicile chez les particuliers (45 salariés).

2007 : Déménagement de la rue Francis Vovelle vers la rue Henri Macé, et création du Palais de la Viande. Un ensemble de plus de 2000 m² sur un terrain d'un hectare composé d'un magasin de 300 m² avec 40 mètres de vitrine en service traditionnel + 20 mètres de vitrine

en libre service + un linéaire de viandes congelées. Le tout adossé à un atelier laboratoire de 1700 m², agréé aux normes européennes, (rare pour une boucherie de détail) et une organisation de commandes en ligne pour nourrir un fichier de près de 5000 clients fidèles à la livraison à domicile.



rue Henri Macé 28000 CHARTRES
02 37 30 07 02

La Boucherie Dynamique, c'est aujourd'hui une équipe de 50 personnes à votre service. 35 bouchers professionnels préparateurs vendeurs, 5 commerciaux, 4 livreurs, 6 administratifs.



1982 : Arrivée Place Billard à Chartres



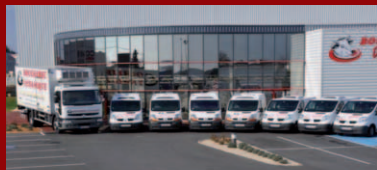
1982 : La première boucherie



1984 : L'Équipe de vendeurs se renforce



1995 : 500 m2 de nouveaux locaux...



2006 : 2000 m2 de surface de vente c'est mieux...



Aujourd'hui : 30 ans.

Notre équipe de livraison :

Votre boucherie chartraine offre un service de **livraison gratuit** aux particuliers, à domicile. Nous desservons tout le département d'Eure-et-Loir sur tournées organisées, mais également le Loiret, le Loir-et-Cher, la Sarthe, l'Orne, l'Eure, les Yvelines, l'Essonne. Nous livrons une fois par mois par secteur géographique, renseignez-vous.

Notre approvisionnement :

La Boucherie Dynamique traite plus de mille tonnes de viande de boucherie par an (+ de 20 tonnes par semaine). Nous travaillons avec les plus grands abattoirs français (+ de 10 bovins par semaine avec Socopa CHERRE). Nous achetons également des muscles (grillades/rôtis) dans les meilleurs abattoirs d'Europe (Allemagne, Hollande, Danemark, Irlande, Italie) - Le porc (Bretagne) - Le veau (Manche, Limousin, Corrèze, Hollande) - L'agneau (France et Irlande) - La volaille en Normandie (90%).



Pour les 30 ans de la Boucherie Dynamique, grande tombola courant octobre, une twingo rouge à gagner...!

