

11^{ème} CONCOURS

des apprentis bouchers

Présentation de
vitrines de boucherie

CHAROLLES

30 novembre – 1^{er} décembre

2019





Le Festival du Bœuf de Charolles s'affiche comme l'un des événements incontournables de la filière charolaise.

Plus de 750 animaux de haute qualité bouchère sont sélectionnés par un jury professionnel et proposés à la vente. Les animaux arrivent le samedi, sont jugés le dimanche matin et vendus aux bouchers de toute la France. Les carcasses sont accompagnées d'un diplôme et d'une plaque qui feront la promotion de la race et de la viande du boucher. C'est une vitrine de prestige pour la race, un rendez-vous unique où se rassemblent les éleveurs, chevillards, distributeurs et consommateurs.

L'Institut Charolais, la Société d'Agriculture du Charolles et le Syndicat des Bouchers de Saône-et-Loire organisent le concours des apprentis bouchers dans une épreuve de présentation de vitrines de boucherie.

Promouvoir les métiers de la viande

Si le concours de vitrine s'inscrit pleinement dans le programme du Festival du Bœuf, les objectifs d'un concours à destination des apprentis bouchers sont triples.

Mettre en avant la profession de boucher

Le métier d'artisan boucher est un métier indépendant, ancré dans la tradition gastronomique. Le secteur de la boucherie offre de réelles perspectives d'évolution, pouvant aller jusqu'au statut de chef d'entreprise. Le concours permet de mettre en avant un métier manuel, exigeant, qui nécessite une connaissance accrue de la viande. C'est aussi un homme de relation qui conseille et oriente ses clients sur le choix des morceaux et la façon de les cuisiner.



Encourager les jeunes à s'orienter vers ce métier

Le secteur recrute, mais attire peu de candidats. Le concours de vitrines permet de montrer la dynamique des jeunes et leur intérêt pour ce métier. C'est aussi un moment d'échange et de partage avec le grand public qui assiste tout au long du concours au travail des apprentis.

Promouvoir les centres de formation et les maîtres d'apprentissage

Alliant formation théorique en CFA et pratique en entreprise, l'apprentissage permet à des jeunes d'acquérir une véritable expérience professionnelle avant de rentrer dans la vie active.

Cette étape est essentielle pour mettre en avant les qualités bouchères des animaux et ainsi valoriser tout le travail de la filière viande.



Pendant 4h30, le binôme de chaque centre travaille la viande sous le regard du grand public et du jury. Un concours qui demande de la concentration et de la dextérité dans chaque étape.

Un concours d'envergure nationale

Avec vingt-six établissements de formation participant cette année dont trois écoles Suisse, le concours de Charolles s'impose comme l'un des plus grands concours d'apprentis bouchers de France. L'attrait des écoles participantes, la présence du Meilleur Ouvrier de France 2015 **Romain Leboeuf** est la preuve que ce concours est de haut niveau et qu'il représente un très bon challenge pour les jeunes en formation et permet de mettre en exergue leurs talents et savoir-faire.



Le savoir-faire du boucher pour façonner et présenter la viande est souvent considéré comme un art ; celui de l'étal de boucher. Un talent qui s'exprime dès l'apprentissage...



Romain LEBOEUF

Meilleur ouvrier de France 2015

Le lien entre bouchers et éleveurs

Invité pour la première fois l'année dernière en tant que membre du jury, j'ai découvert avec surprise un concours de qualité, convivial et avec de nombreux concurrents apprentis et CFA.

Les relations entre bouchers et éleveurs s'étiolent au fil du temps ! Un concours de vitrine au cœur d'un évènement comme le Festival du Bœuf (avec plus de 750 animaux de boucherie...) est un moment privilégié de rencontres et d'échanges entre nos deux professions qu'il est important de développer. Ce concours est une formidable opportunité pour nos jeunes apprentis de mettre en avant leurs talents ; c'est une immersion dans le métier, l'occasion de côtoyer de nombreux professionnels de la filière et de faire ses premiers pas dans la compétition...et pourquoi pas un tremplin vers le concours du meilleur apprenti de France...

Le déroulement du concours de vitrines

Deux apprentis par centre (en 2^{ème} année de CAP) devront confectionner une vitrine de boucherie à partir de la viande et des décors :

- Epaule de jeune vache (environ 30 kg), côte de bœuf, flanchet, queue de bœuf, 2 kg de barde
- Décors : papier, légumes divers (citron, poireaux, carottes...)

Chaque Centre devra présenter une vitrine constituée de viandes préservant les différents modes de cuisson.

A l'issue du temps jugé nécessaire soit 4H30, le jury, composé de professionnels effectuera le classement.

Celui-ci sera réalisé en fonction de la qualité de la découpe et de la présentation.

Tous les candidats sont récompensés lors de la remise des résultats.

Info !

Sur le stand de la Confédération Nationale des Bouchers, vous pourrez assister à des **démonstrations** de découpe de viande **commentées**, en présence des représentants de **l'Equipe de France des Bouchers**.

La vente de viande des vitrines aura lieu sur ce stand, et vous pouvez réserver votre commande dès votre arrivée au festival.



Un partenariat essentiel

Le concours de vitrines des apprentis bouchers ne pourrait se faire sans l'investissement des responsables professionnels et des partenariats étroits avec les acteurs de la filière.

Les Ets BIGARD, CHAROLLAIS VIANDES, INTERBEV et PERRIER contribuent à sa mise en place et apportent leur soutien tant sur le plan économique que logistique.



Renseignements – Informations

Institut Charolais - Frédéric PAPERIN
06 32 83 06 20
Mail : f.paperin.mc@orange.fr
www.maison-charolais.com

Institut Charolais

Président : Henri Guillemot
Tél secrétariat : 03 85 88 04 00
Mail : institut.charolais@wanadoo.fr

Société d'agriculture de Charolles

Président : Gilles Degueurce
Tél secrétariat : 03 85 24 17 54
Mail : socagri.charolles@wanadoo.fr

Syndicat des Artisans bouchers de Saône-et-Loire

Président : Pascal Moine
Tél secrétariat : 03 85 48 17 72
Mail : upbbc@orange.fr

région **BOURGOGNE**
FRANCHE-COMTÉ