

HAUTS-DE-FRANCE

Concours national de la meilleure andouillette et de la meilleure andouille : tentez votre chance !

La Confrérie de l'andouillette et des produits du Cambrésis organise tous les ans le prestigieux concours national de la meilleure andouillette et de la meilleure andouille. Les bouchers, charcutiers, cuisiniers et apprentis ont la possibilité de participer afin de remporter une médaille et de se voir décerner un diplôme. Le syndicat de la boucherie du Nord, présidé par Laurent Rigaud, remettra par ailleurs une superbe coupe aux vainqueurs.

Les participants sont priés d'envoyer leurs produits par la Poste afin que ceux-ci soient reçus entre le 24 et le 28 septembre. Le conseil magistral de la confrérie, présidé par son grand maître, Jean Belot, se réunira fin septembre afin d'évaluer les produits selon deux critères : la fabrication et la saveur.

Vous souhaitez participer ? Merci de contacter Elodie Rigaud, secrétaire du syndicat de la boucherie du Nord, qui vous indiquera la marche à suivre.

Contact mail : fedebouchersnord@gmail.com / Tél. : 06 23 70 98 13



Oise : garden party dans les jardins de la préfecture en l'honneur des métiers de bouche

À l'initiative du préfet de l'Oise, Louis Lefranc, la Chambre syndicale des bouchers-charcutiers de l'Oise et la Fédération de la boulangerie de l'Oise, en partenariat avec la Chambre de métiers des Hauts-de-France, ont organisé le 3 juin un barbecue géant dans les jardins de la préfecture de Beauvais. Les bouchers-charcutiers et les boulangers-pâtisseries présents ont fait de cette fête un franc succès. Le syndicat de la Boucherie présidé par Thierry Deshayes a tenu à remercier les nombreux confrères membres de l'organisation professionnelle qui se sont déplacés et ont permis la réussite de cet événement et qui, à travers leur savoir-faire, ont montré une belle image de la profession. Les convives ont pu profiter du spectacle de la cuisson par les artisans bouchers de 107 kg de côtes de bœuf à laquelle a pris part François Mulette, MOF 2000. Après le discours du préfet, Alain Griset, président de la Chambre de métiers et de l'artisanat des Hauts-de-France et de l'U2P, et Thierry Deshayes, ont pris la parole pour défendre la Boucherie Artisanale et les métiers de l'alimentation de détail. Idem pour Gilles Forêt, président de la Fédération des boulangers-pâtisseries de l'Oise qui a également prononcé un discours. Les professionnels des métiers de bouche ont pu compter sur la présence de Caroline Cayeux, maire de Beauvais, Patrick Gimonet, directeur général de la CFBCT, sans oublier deux grands défenseurs du Métier : Alain Duplat, ancien président de la CFBCT, et Jacky Lebrun, ancien président du syndicat de la boucherie de l'Oise. Très satisfait de cet événement qui a tenu toutes ses promesses, le syndicat de la Boucherie de l'Oise a tenu à remercier Interbev, partenaire de cette manifestation, ainsi que l'ensemble des fournisseurs qui ont répondu à son appel. Bravo les picards !



NOUVELLE-AQUITAINE

4 septembre : concours autour de l'agneau à Tech Ovin



Tech Ovin, le salon professionnel de la filière ovine, fait son retour les 4 et 5 septembre sur le site des Rochettes à Bellac

(Haute-Vienne). Lieu unique de rencontres et d'échanges, l'événement s'articule autour de trois grands axes : des animations techniques (concours de tonte, présentation des races, dégustations...), des conférences, et la possibilité de rencontrer pas moins de 200 exposants de l'ensemble de la filière ovine.

Le 4 septembre à partir de 10 h, un concours de découpe de viande d'agneau opposera dix binômes, chacun composé d'un boucher et d'un apprenti et de leur coach.

Christian Heurtier, président du syndicat de la boucherie de la Haute-Vienne, vous donne rendez-vous pour ce concours unique en son genre ! Rendez-vous à Bellac le 4 septembre !

Les journées limousines reviennent !

L'an passé, à l'occasion des Journées limousines organisées par CV. Plainemaison, le syndicat de la boucherie de la Haute-Vienne avait organisé pour la première fois un concours régional d'apprentis, réunissant pas moins de dix binômes issus de sept centres de formation de la Nouvelle-Aquitaine.

Fort du succès rencontré, Christian Heurtier, président du syndicat et avec la complicité des présidents départementaux de la région, renouvellera cette très belle manifestation à l'occasion d'une deuxième édition qui s'annonce prometteuse ! Rendez-vous le dimanche 20 octobre à Limoges pour encourager les jeunes en compétition et aller à la rencontre de la race limousine à travers l'exposition de superbes spécimens vendus aux enchères.



PACA

Var : signature de la Charte de proximité



Le syndicat de la Boucherie du Var, présidé par Jean-Daniel Tavé, a le plaisir d'informer ses adhérents que la Charte de proximité avec la commune de La Croix-Valmer a été signée le jeudi 13 juin à l'espace Diamant à La Croix-Valmer en présence des chefs d'entreprise de La Croix-Valmer, des élus du Conseil de délégation et de l'arrondissement de Draguignan, des élus municipaux et de partenaires. La signature de la Charte a été précédée d'une présentation « accompagnement aux entreprises artisanales pour la promotion de l'accès aux marchés publics ».