

SALON DE LA BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR

16-17

OCTOBRE

2022-ANGERS



Mardi 11 octobre 2022

LE SALON DE LA BOUCHERIE, CHARCUTERIE, TRAITEUR UN PROGRAMME AUX PETITS OIGNONS !

Le Salon de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur, porté par le Syndicat Professionnel des Artisans Bouchers, Charcutiers, Traiteurs du Maine et Loire et Destination Angers, ouvre ses portes et réunira 88 exposants, dimanche 16 et lundi 17 octobre 2022 au Parc des Expositions d'Angers.

La boucherie française compte 18 000 commerces en France, génère 80 000 emplois (chefs d'entreprises, conjoints collaborateurs, salariés) et pèse plus de 6 milliards d'euros de chiffres d'affaires. Elle forme par ailleurs chaque année 9 500 apprentis.

Sur le plan local, les Pays de la Loire recense 1039 boucheries-charcuteries et plus de 600 apprentis sont formés chaque année sur la région dans les métiers de la boucherie et de la charcuterie traiteur.

Ancrée dans les territoires, en proximité, les bouchers charcutiers traiteurs sont des **acteurs de lien social** et du **maintien d'un tissu économique indispensable au dynamisme économique**, notamment en zones rurales. Ils sont aussi le **maillon clé entre le consommateur et les éleveurs**. **C'est ce lien à l'élevage qui sera mis à l'honneur pour cette 4^{ème} édition du Salon.**



L'indispensable lien éleveurs - bouchers

L'exposition des races à viande sera la nouveauté de cette 4^{ème} édition du Salon de Boucherie Charcuterie Traiteurs. L'élevage joue un rôle indispensable. C'est au champ que commence la préparation d'une viande de qualité. Le Syndicat de la Boucherie Charcuterie Traiteur du Maine et Loire et Interbev ont ainsi souhaité accueillir un espace dédié à l'élevage afin de mettre en lumière ce lien si fort entre les artisans bouchers et les éleveurs. Cette exposition est aussi le moyen de sensibiliser les jeunes apprentis à la qualité de leur approvisionnement.

A cette occasion, sur les deux jours de Salon, les races à viande locales seront exposées :

Races bovines : Blanc Bleu, Blonde d'Aquitaine, Charolaise, Limou-sine, Parthenaise, Rouge des Prés, Saonoise, Nantaise.

Races ovines : Bleu du Maine, Rouge de l'Ouest, Mouton Vendéen

L'équipe de France à l'honneur

De retour du World Butchers'Challenge qui s'est déroulé à Sacramento en Californie les 2, 3 et 4 septembre dernier, l'équipe de France de Boucherie, championne d'Europe en titre, sera présente sur le Salon.

Pendant les deux jours de Salon, ils revivront l'aventure en préparant devant les visiteurs les incroyables préparations bouchères réalisées pendant le Concours en Californie.

L'occasion pour les passionnés d'échanger avec eux et les voir travailler en direct.

DEUX SHOW

Dimanche 16 octobre // de 16h à 17h30 / Ring Hall

C Lundi 17 octobre // de 10h à 12h / Ring Hall C



Animations et démonstrations

Le 1^{er} Concours des côtes

Organisé par l'association des Maîtres Bouchers du Terroir

Dimanche 16 octobre // De 14h à 15h // Ring - Hall C

Pour sa première édition, le Concours des Côtes en région Pays de la Loire mettra en lisse des artisans bouchers ligériens autour du travail de différents types de côtes (boeuf, veau, agneau).

Démonstrations d'affûtage

Organisé par Fischer et l'ENSMV

Dimanche 16 octobre // De 17h30 à 18h // Ring - Hall C

Lundi 17 octobre // De 9h15 à 9h45 et de 17h30 à 18h // Ring - Hall C

François Mulette, Meilleur Ouvrier de France Boucher fera la démonstration de l'importance de l'affûtage et l'affilage des couteaux dans le travail de coupe.

Les produits phares de la boucherie artisanale

Animation par les Artisans Charcutiers Traiteurs de la Région Pays de la Loire

Lundi 17 octobre // De 14h à 16h // Ring - Hall C

Les produits phare des départements du Maine et Loire, Loire Atlantique, Mayenne, Sarthe et Vendée seront mis à l'honneur autour de préparations revisitées (boudin blanc, boudin noir, rillaud, charcuterie, jambon blanc, rillettes...).

Concours de pesée

Ring - Hall C

Chaque participant aura la possibilité de proposer deux pesées.

Participation : 10€ / Lots : Deux demi-carcasses de vache Limousine

Les remises de prix

> **Dimanche 16 octobre à 17h30 sur le stand des Maîtres Bouchers :** Prix du Concours des côtes

> **Lundi 17 octobre à 16h sur l'espace restauration :** Trophée National du Meilleur Jambon cuit maison 2022 / Boudin Blanc nature et boudin blanc créatif / Pâté en croûte tout cochon et figue

L'APPLICATION MOBILE

Le Salon de la Boucherie, Charcuterie, Traiteurs se dote d'une application qui permettra aux visiteurs et aux exposants de préparer et potentialiser les échanges.

- Accéder à la liste des exposants
- Accéder à la liste des matériels, produits et services
- Accéder à la liste des offres d'emploi
- Découvrez le programme complet
- Préparez votre guide personnel de visite et organisez vos rendez-vous
- Accédez au plan du Salon

Accédez à l'application Web >>> Cliquez ici



**TÉLÉCHARGEZ
L'APPLICATION**

CONFÉRENCES ET TABLES RONDES

DIMANCHE 16 OCTOBRE

Transmission, création et reprise / Table ronde

Organisé par la Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT) et l'Ecole Nationale Supérieure des Métiers de la Viance (ENSMV)

De 15h15 à 15h45 // Lieu

Véritable enjeu pour la profession, la transmission, la création et la reprise seront abordées dans le cadre de la restitution du groupe de travail Artisans Bouchers, présidé par Nicolas Aermann (Président de la Fédération des Bouchers Charcutiers Traiteurs de la région PACA) et rejoint par un collectif de partenaires dont l'ENSMV. Ce collectif qui se réunit depuis 2019, a créé des outils et des formations pour accompagner les artisans bouchers charcutiers traiteurs dans leur projet de transmission, de reprise ou de création d'entreprise.

Sous la forme d'une table ronde, ce temps permettra la présentation des travaux ainsi que l'échanger avec le public.

- > Jean-François GUIHARD, Président de la CFBCT
- > Patrick GIMONET, Directeur des services de la CFBCT
- > Jean-Raymond DUMAS, Président de l'ENSMV
- > David CAMPAGNE, Directeur de l'ENSMV
- > Nicolas AERMANN, Président du Groupe de travail «Transmission-Reprise» de la CFBCT
- > Elisabeth BACCARD, animatrice du Groupe de travail «Transmission-Reprise» de la CFBCT

Panorama de la filière bio en Pays de la Loire

Par INTERBIO des Pays de la Loire

De 16h à 16h30 / Hall Ardésia - Salle de conférence

La filière Bio en quelques chiffres dans les Pays de la Loire et les attentes des consommateurs français. Après avoir présenté un panorama de ce que représente l'Agriculture biologique régionale, l'attention sera portée sur les filières animales et les acteurs économiques Artisans bouchers, charcutiers, traiteurs bio (100% bio ou mixte). En seconde partie seront présentées les aménités positives de la Bio et les attentes des consommateurs vis-à-vis des produits biologiques.

Intervenant : Simon REDOR, chargée de mission filières à INTERBIO des Pays de la Loire

LUNDI 17 OCTOBRE

Témoignages croisés entre éleveurs bio et bouchers bio

Par INTERBIO des Pays de la Loire

De 10h30 à 11h / Hall Ardésia - Salle de conférence

Partage de bonnes pratiques et retour d'expériences de leurs métiers respectifs.

Intervenants : un éleveur et un boucher-formateur de l'association UNEBIO

Simon REDOR, chargée de mission filières à INTERBIO des Pays de la Loire

Accompagnement certification BIO

Par INTERBIO des Pays de la Loire

De 14h30 à 15h / Hall Ardésia - Salle de conférence

Présentation du projet d'accompagnement des artisans vers une certification bio

A l'issue du retour d'expérience d'un organisme certificateur bio de boucheries/charcuteries/traiteurs, présentation de l'accompagnement possible en faveur des artisans pour faciliter la certification Bio : comment, quel soutien financier, quels nouveaux débouchés commerciaux ?

Intervenants : Certipaq Bio

Simon REDOR, chargée de mission filières à INTERBIO des Pays de la Loire

Les enjeux de la transmission / reprise

Par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat

De 15h15 à 16h15 / Hall Ardésia - Salle de conférence

- Etapes de la transmission - reprise
- Méthodes d'estimation de la valeur d'une entreprise
- Aspects juridiques et fiscaux
- Financement de la reprise

Intervenant : Cédric BINJAMIN - Conseiller Transmission des

Entreprises CMA Pays de la Loire - Maine-et-Loire

L'offre de formations

Par l'URMA Maine et Loire

De 16h15 à 17h / Ring Hall C

Salon de la BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR

16 - 17 octobre 2022 - Angers



ACCÈS / HORAIRES

Pars des Expositions d'Angers
Hall Ardésia et Hall C (Entrée n°4)
Route de Paris
49044 Angers

Dimanche 16 octobre > de 14h à 18h

Lundi 17 octobre > de 8h30 à 18h

RESTAURATION

Sur place / plateaux repas
(sur réservation > cliquez ici)

ACCRÉDITATION

Demandez votre badge > cliquez ici



www.salon-boucherie-charcuterie-traiteurs.com