

DOSSIER DE PRESSE

# COUPE DU MONDE DE BOUCHERIE 2025

Paris accueille  
la 9<sup>e</sup> édition  
de la plus grande  
compétition mondiale  
de boucherie

**DIMANCHE 30  
& LUNDI 31  
MARS 2025**  
PARIS PARC  
DES EXPOSITIONS  
PORTE DE VERSAILLES  
PAVILLON 6



# ÉDITO

« La confiance accordée par les pays membres du World Butchers' Challenge pour que la Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT) organise en 2025 la plus grande compétition mondiale de boucherie est un véritable honneur. Nous sommes fiers d'accueillir des équipes, des spectateurs et des partenaires venus du monde entier pour prendre part à cet événement.

Alors que le savoir-faire des artisans bouchers français a été reconnu officiellement comme partie intégrante du patrimoine culturel immatériel national, la Coupe du Monde de Boucherie représente une véritable opportunité de mettre en lumière l'excellence de la découpe bouchère à la française, un art vivant partagé par 80 000 professionnels passionnés et transmis de génération en génération. C'est aussi l'occasion de valoriser les nombreux atouts de la filière viande française et de tous ses acteurs, résolument engagés en faveur du « manger mieux ».

Avec nos partenaires, nous sommes pleinement mobilisés pour que cet événement devienne le plus grand rassemblement de l'histoire de la boucherie et nous soutenons avec beaucoup d'enthousiasme les candidats sélectionnés pour représenter la France. La qualité de leur technique est à la hauteur de la compétition et nous savons d'avance qu'ils donneront le meilleur d'eux-mêmes pour monter sur la plus haute marche du podium. Rendez-vous à Paris, dans le pavillon 6 du Parc des expositions de la porte de Versailles, les 30 et 31 mars 2025, pour vivre une 9<sup>e</sup> édition prestigieuse et inoubliable ! »

**Jean-François Guihard**

Président de la Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT)

Président du WBC Paris 2025



## LA PLUS GRANDE COMPÉTITION DE BOUCHERIE JAMAIS ORGANISÉE !

Tous les deux ans, le World Butchers' Challenge, véritable Coupe du Monde de boucherie, réunit les meilleurs bouchers de la planète.

À l'origine, la compétition baptisée « trans-Tasman Test Match » opposait les bouchers de Nouvelle-Zélande et ceux d'Australie. Au fil des années, et fort de son succès, le concours a pris de l'ampleur, avec de plus en plus de nations participantes. En 2016, pour sa première participation sur la Gold Coast en Australie, la France a remporté le titre mondial. Après Belfast (Irlande du Nord) en 2018 et Sacramento (Etats-Unis) en 2022, les bouchers en lice, affûtés comme jamais, entendent tous ramener le titre à la maison.

Attendue par des milliers de professionnels passionnés et talentueux, chaque édition représente **une opportunité de partage,**

**d'apprentissage et de dépassement de soi.** Plus qu'un concours, la Coupe du Monde est aussi le lieu où se dessine collectivement l'avenir de la boucherie à l'international avec de nombreuses innovations.

Près de dix ans après sa première participation, **la France s'apprête à accueillir les 30 et 31 mars 2025 la 9<sup>e</sup> édition de cette compétition unique en son genre.** Au programme, trois véritables « shows » se tiendront pendant lesquels les participants pourront révéler leur potentiel : la Coupe du monde par équipe (WBC), la Coupe du monde des jeunes bouchers et celle des apprentis bouchers.

## LA COUPE DU MONDE DE BOUCHERIE en quelques chiffres

**2 JOURS**  
DE COMPÉTITION

**150**  
CANDIDATS

**3 000 SPECTATEURS**  
ATTENDUS CHAQUE JOUR

**16 PAYS**

REPRÉSENTANT  
4 CONTINENTS :



**L'EUROPE, L'AMÉRIQUE,  
L'ASIE ET L'OCÉANIE**

**7 PRIX SUPPLÉMENTAIRES**



REMIS POUR RÉCOMPENSER  
**LES MEILLEURES  
SPÉCIALITÉS MONDIALES**  
(dans les catégories : porc, agneau, bœuf, volaille, saucisse de bœuf, saucisse de porc et saucisse gastronomique)

**1 DREAM TEAM**

DES MEILLEURS BOUCHERS DE LA PLANÈTE

**3 ÉPREUVES**  
PRINCIPALES

**1 BUFFET DE 7 MÈTRES DE LONG**  
RÉALISÉ PAR CHAQUE ÉQUIPE NATIONALE

**5 TONNES DE VIANDE**

VALORISÉES ET DONNÉES AUX PLUS DÉMUNIS



**Patrimoine  
Culturel  
Immatériel  
en France**  
connaître, pratiquer, transmettre

# LA BOUCHERIE FRANÇAISE : MULTI-MÉDAILLÉE ET FORTE D'UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

Depuis sa première participation à la Coupe du Monde de Boucherie en 2016, la France a su se démarquer. Récompensés à 10 reprises, dont 7 fois auréolés du titre de « Champion du Monde », obtenu dans différentes catégories, les Bleus ont prouvé l'excellence de leur savoir-faire, qui a rejoint en 2024 la prestigieuse liste du patrimoine culturel immatériel français.



## LES SAVOIR-FAIRE DE LA DÉCOUPE BOUCHÈRE À LA FRANÇAISE INSCRITS AU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Initiée par la CFBCT avec le soutien d'un comité scientifique et de l'ensemble de sa communauté d'artisans bouchers, cette reconnaissance, décernée à l'automne 2024 par le ministère de la Culture, consacre la singularité et l'excellence du savoir-faire des artisans bouchers français qui contribue à l'identité gastronomique nationale.



« L'inclusion de notre savoir-faire comme partie intégrante du patrimoine culturel immatériel français est l'aboutissement d'un travail de longue haleine mené pendant deux ans par la CFBCT avec le précieux soutien du monde universitaire et de la recherche scientifique. C'est une grande fierté d'avoir obtenu cette prestigieuse reconnaissance de la part du ministère de la Culture, et nous mesurons le rôle de transmission que nous avons à jouer pour participer à la sauvegarde de ce savoir-faire unique auquel nous sommes profondément attachés. »

**Jean-François Guihard**

Président de la Confédération Française de la Boucherie,  
Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT)



# RENCONTRE AVEC LES COMPÉTITEURS DE L'ÉQUIPE DE FRANCE 2025

Fière d'accueillir sur ses terres la Coupe du Monde de Boucherie, **l'équipe de France est prête à faire briller une nouvelle fois les couleurs du drapeau tricolore et à porter haut les valeurs de la tradition de la découpe bouchère à la française**, avec le soutien de la CFBCT, de l'Ecole Nationale Supérieure des Métiers de la Viande (ENSMV) et des partenaires de l'événement.

Sélectionnés sur dossier de candidature, ses membres ont été retenus pour leurs capacités techniques et leur esprit d'équipe. Pour mettre toutes les chances de leur côté, ils suivront jusqu'au jour J **un entraînement précis et rigoureux**, entourés des meilleurs professionnels de la filière.

***Nouveaux talents ou bouchers aguerris, tous sont attachés à la tradition mais soucieux d'innover pour marquer les esprits et surprendre le jury.***

**7 BOUCHERS PRÊTS À DÉFENDRE ENSEMBLE L'EXCELLENCE  
DE LEUR SAVOIR-FAIRE LORS DE LA COMPÉTITION PAR ÉQUIPE**



**CHRISTOPHE IP YAN FAT** | *Le leader*  
BRIVE-LA-GAILLARDE (CORRÈZE)

Boucher au sein de la Maison Bach, Christophe travaille aux côtés de sa compagne qui a repris avec sa sœur jumelle les rênes de l'entreprise familiale installée à Brive-la-Gaillarde (Corrèze) depuis 1962. Après ses participations aux éditions 2018 et 2022, il s'est vu confier pour la première fois **le brassard de capitaine**. Champion d'Europe de boucherie en 2021 puis champion du monde dans la catégorie « parage et découpe des viandes » à Sacramento, intégrant la prestigieuse **« Dream Team » mondiale**, il a remporté de nombreux concours nationaux et internationaux dont le prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France Boucher.

Pendant sa carrière, il a également transmis son savoir-faire et son expérience en tant que formateur. On peut compter sur lui pour motiver les troupes tout au long de la compétition.



**MICKAËL CHABANON** | *La classe*  
LE PUY-EN-VELAY (HAUTE-LOIRE)

Après avoir été titré Meilleur Apprenti de France en 2000, il porte depuis 2018 le prestigieux col bleu blanc rouge de Meilleur Ouvrier de France. Artisan boucher à la tête de deux points de vente à Saint-Privat-d'Allier et au Puy-en-Velay, Mickaël sélectionne les bêtes sur pied directement dans les élevages pour garantir à ses clients une viande de qualité. Après avoir décroché le titre de champion d'Europe par équipe en 2021 et de champion du monde pour son tartare moléculaire dans la catégorie « viande de bœuf » en 2022, **Mickaël partagera son savoir-faire et son impressionnante technique en tant que capitaine-adjoint de l'équipe.**



**SÉBASTIEN COIRIER** | *L'artiste*  
NANTES (LOIRE-ATLANTIQUE)

Boucher à la Maison Luson à Nantes, Sébastien Coirier participera pour la première fois en tant que compétiteur au World Butchers' Challenge. Le Meilleur Ouvrier de France 2015 connaît déjà très bien le WBC pour avoir entraîné lors des précédentes éditions les jeunes et les apprentis engagés dans la course. Excellent professionnel reconnu par ses pairs pour son savoir-faire, il est aussi réputé pour **ses diverses créations artistiques** : sculptures sur graisse animale, sur légume... Pour ses nombreuses qualités, Sébastien est aussi capitaine-adjoint de l'équipe.



**GODEFROY PIATON** | *La machine*  
VERNIOZ (ISÈRE)

Ce chef d'entreprise de 30 ans, **plus jeune Meilleur Ouvrier de France Boucher de l'histoire à seulement 24 ans**, a déjà un CV bien chargé. Après avoir décroché un baccalauréat scientifique, c'est finalement vers la boucherie artisanale qu'il décide de se réorienter. Il se forme à Grenoble puis Bourgoin-Jallieu et découvre les concours de boucherie. A son tableau de chasse, le MOF bien entendu mais également trois médailles d'or au concours international des jeunes bouchers à Francfort en 2016, un titre de vice-champion du monde au WBC à Belfast en 2018, sans parler des nombreux podiums foulés lors de compétitions nationales.



**PAOLO DESBOIS** | *L'athlète*  
BRUZ (ILLE-ET-VILAINE)

Véritable compétiteur dans l'âme, Paolo Desbois, jeune boucher installé à son compte depuis un an dans l'agglomération rennaise, sait que la victoire passera par une intense préparation. **Ce chef d'entreprise de seulement 23 ans, à la tête d'une boucherie-charcuterie centenaire qui emploie une quinzaine de personnes**, aime se surpasser en participant à de nombreux concours. Il a à son actif un palmarès impressionnant : WorldSkills, EuroSkills, concours international des jeunes bouchers, concours européen du SIRHA... Un rythme de vie qui demande une préparation physique et mentale, qu'il a notamment suivie lors de sa sélection dans l'équipe de France des métiers.



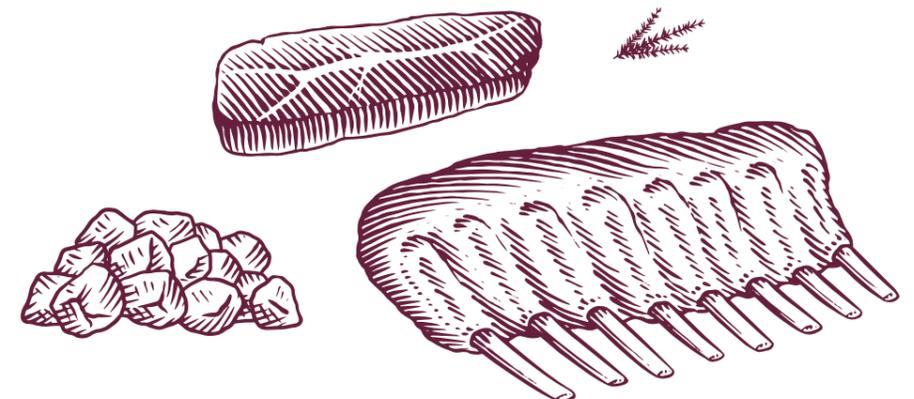
**ALEXIS CAQUELARD** | *L'ogre aux doigts de fée*  
DIEPPE (SEINE-MARITIME)

Meilleur Ouvrier de France 2007, Alexis Caquelard est enseignant au centre de formation d'apprentis Eugénie Brazier à Dieppe. Ce titulaire d'un brevet de maîtrise en Boucherie et d'un brevet professionnel en charcuterie, a participé, depuis l'obtention de son titre de MOF, à la préparation de nombreux jeunes pour des concours. Les résultats sont flatteurs : **une dizaine de MAF bouchers ou charcutiers sont « passés par ses mains »**. Son expertise dans le domaine de la boucherie et ses connaissances poussées en charcuterie feront de lui un atout majeur, notamment dans la préparation des produits à base de porc.



**JOHAN BOUDINEL - REMPLAÇANT** | *Le costaud*  
ARREST (SOMME)

**Attiré depuis toujours par les défis et les concours**, Johan Boudinel, à la tête d'une boucherie-charcuterie dans la baie de Somme, rejoint l'équipe de France pour la première fois. Meilleur Apprenti de France 2003, médaillé de bronze au concours international des jeunes bouchers 2004, Johan Boudinel est titulaire d'un brevet professionnel Boucher décroché à l'EPB Paris et d'un brevet professionnel Charcutier-traiteur. Durant sa carrière, il a formé de nombreux apprentis et su transformer une petite boucherie en une entreprise composée d'une équipe florissante de onze personnes.



## 3 APPRENTIS BOUCHERS RÉSOLUS À TRIOMPHER



**DYLAN COLIN**  
BRIVE-LA-GAILLARDE (CORRÈZE)  
**| Le compétiteur**

Originaire de Montignac en Dordogne, Dylan est **un compétiteur dans l'âme**. Après avoir été finaliste du concours « Un des Meilleurs Apprentis Bouchers de France » en 2017, il a décroché en 2020 le titre de MAF charcutier-traiteur. Médaillé de bronze aux WorldSkills France et lauréat de nombreux concours nationaux de boucherie, il se prépare activement pour monter sur la première marche du podium du WBC. Après une expérience significative à la boucherie Lussan à Nantes, il s'est rapproché de sa région de cœur, officiant aujourd'hui à la Maison Bach aux côtés du capitaine de l'équipe de France à Brive-la-Gaillarde.



**NINO CANDELA**  
THURINS (RHÔNE)  
**| Le titan**

Grand gaillard de 1m97, Nino Candela suit actuellement un brevet professionnel au CFA du Roannais en alternance chez Richard Lapèze, artisan boucher à Thurins. C'est dans cette même boucherie qu'il a réalisé ses deux premières années de CAP et décroché le titre de Meilleur Apprenti Boucher de France. Depuis, **Nino a eu l'occasion de représenter le métier à plusieurs reprises, sur des salons professionnels et même à l'Élysée où il a accompagné une délégation de jeunes des métiers de l'alimentation, à l'invitation du Président de la République.**



**DORIAN MÉNAGER**  
BRUZ (ILLE-ET-VILAINE)  
**| Le Compagnon**

Après avoir décroché le titre de Meilleur Apprenti de France en 2020, **Dorian Ménager a enchaîné les compétitions de boucherie se faisant très vite repérer pour ses qualités techniques.** Très fin observateur, il n'hésite pas à parcourir la France pour assister, comme spectateur, à de nombreuses compétitions et s'inspirer des meilleurs dans la perspective de sa participation au WBC dans la catégorie « apprentis bouchers ». Originaire de Mayenne, il est notamment passé par la boucherie Lombert à Versailles avant de rejoindre les équipes de Paolo Desbois, autre jeune talent de la boucherie française, également membre de l'équipe, à la tête de la boucherie « La Relève » à Bruz.

## 3 JEUNES BOUCHERS PLUS MOTIVÉS QUE JAMAIS POUR ENTRER DANS LA LÉGENDE



**NOLWENN COURAU**  
RENNES (ILLE-ET-VILAINE)  
**| Le corsaire**

**Originaire de Chateaugiron en Bretagne, Nolwenn a décroché son premier titre en 2018 en étant sacré « Un des Meilleurs Apprentis de France ».** Depuis, il multiplie les concours et les trophées. Arrivé au pied du podium lors de la dernière édition du World Butchers' Challenge à Sacramento dans la catégorie « apprenti boucher », il a depuis enchaîné les victoires. En 2023, il s'est vu décerner la médaille d'or aux WorldSkills France et, en 2024, la médaille d'or aux WorldSkills mondiales à Lyon. Il officie actuellement à la boucherie rennaise dans les halles de Rennes aux côtés de Sylvain Desbois.



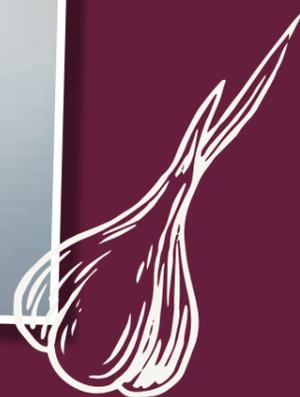
**ALBAN FILLION**  
BIÈVRES (ESSONNE)  
**| Le jeune padawan**

Alban est comme qui dirait « tombé dans la marmite » lorsqu'il était petit. **Ce fils d'artisan boucher a fait ses armes dans la boucherie familiale** à Bièvres, dans l'Essonne. Très vite, il se passionne au point de pousser encore plus loin les limites de son « art », enchaînant les concours à travers la France : 1<sup>er</sup> aux sélections régionales WorldSkills en 2020 et 2023, 5<sup>e</sup> aux finales nationales en 2022, lauréat du Challenge des produits carnés de Rungis, médaillé d'argent au concours européen de boucherie du SIRHA... **Sa soif d'apprendre n'a d'égale que son envie de faire briller la France dans une grande compétition internationale.**



**BASTIEN DUCHEMIN**  
VERNOIZ (ISÈRE)  
**| Le disciple**

Ce jeune boucher fait actuellement ses classes auprès de Godefroy Piaton, MOF, installé dans l'Isère et membre de l'équipe de France. Titulaire d'un CAP et d'un brevet professionnel Boucher, il a déjà participé à plusieurs concours. Rigoureux, passionné et ambitieux, ce jeune normand n'a pas hésité une seconde à traverser la France pour acquérir de nouvelles compétences et enrichir son savoir-faire. Calme et déterminé comme son mentor, il tentera de marcher dans ses pas et de décrocher à son tour une superbe médaille lors de cette compétition dans la catégorie « jeunes bouchers ». **Après l'argent de Godefroy en 2018 à Belfast, le jeune Bastien dépassera-t-il le maître dans cette même catégorie ?**



# UN JURY EXIGEANT

## pour désigner les nouveaux champions du monde

Composé de membres représentant chaque pays en compétition, le jury comptera dans ses rangs deux juges français, Benoît Réant et Philippe Joseph. Ils seront supervisés par Thomas Guyomar, expert international, juge français en 2016 et champion du monde des jeunes bouchers 2018.



### BENOÎT RÉANT

Aime-la-Plagne (Savoie)

« *La force tranquille* »

Patron de « La Boucherie gourmande » à Aime-la-Plagne en Savoie, Benoît Réant endossera le rôle de jury international de la compétition par équipes. Après sa participation à la Coupe du Monde organisée en 2022, il saura cette année mettre à contribution toute son expérience pour désigner les meilleurs professionnels. Jamais avare d'apprendre et de transmettre son savoir-faire, Benoît a formé durant sa carrière de nombreux apprentis et participé à plusieurs concours de boucherie dont le prestigieux concours inter-régions du Salon international de l'agriculture qu'il a remporté en 2024 avec deux confrères de la région Auvergne-Rhône-Alpes.



### PHILIPPE JOSEPH

Suresnes (Hauts-de-Seine)

« *The Diplomat* »

À la tête d'une boucherie-charcuterie artisanale à Suresnes dans l'Ouest parisien, Philippe Joseph, a été sélectionné par la Confédération Française de la Boucherie en tant que juge des compétitions « apprentis » et « jeunes bouchers ». À son compte depuis 2010, ce maître artisan, passé par les bancs de l'EPB (CAP et BP) a une longue expérience en matière d'examineur lors de concours (MAF, MOF, inter-régions...). Très investi dans la promotion de la filière apprentissage, il préside notamment l'association Promo Jeunes métiers de la viande, financée par les artisans bouchers afin de valoriser l'apprentissage dans le secteur de la boucherie. Il est également membre de la commission paritaire de la branche professionnelle, chargée du dialogue social entre employeurs et salariés, et est vice-président du syndicat de la boucherie des Hauts-de-Seine. Fils de boucher, il s'est d'ores et déjà lancé un nouveau défi de taille en se replongeant dans les manuels d'anglais afin de pouvoir communiquer avec ses homologues lors de la compétition.

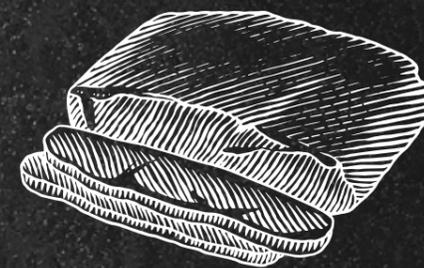


### THOMAS GUYOMAR

Sainte-Luce - (Loire-Atlantique)

« *The French Touch* »

Originaire de Bretagne où il a débuté sa carrière de boucher, Thomas Guyomar est actuellement formateur au CFA de Sainte-Luce (Loire-Atlantique). Après une expérience en Angleterre où il a notamment travaillé dans trois boucheries dont une fournissant Buckingham Palace, il a officié en 2016 en tant que juge français lors de la première participation et victoire tricolore au World Butchers' Challenge en Australie. Sélectionné pour le mondial 2018 dans la catégorie « jeunes bouchers », Thomas Guyomar y a remporté le titre de champion du monde. Désigné expert international par la CFBCT, il fait son grand retour pour cette édition à domicile et mettra au service de l'équipe sa connaissance fine de la compétition et de l'anglais.



## RETOUR SUR LES DISTINCTIONS DÉCROCHÉES PAR L'ÉQUIPE DE FRANCE

### PALMARÈS DE L'ÉPREUVE PAR ÉQUIPE

- 

1<sup>ère</sup> place « Parage et découpe des viandes » en 2022  
**CHRISTOPHE IP YAN FAT**  
 CHAMPION DU MONDE
- 

1<sup>ère</sup> place « Préparation de bœuf » en 2022  
**MICKAËL CHABANON**  
 CHAMPION DU MONDE
- 

1<sup>ère</sup> place « Travail artistique » en 2018  
**ÉQUIPE DE FRANCE**  
 CHAMPIONNE DU MONDE
- 

1<sup>ère</sup> place « Préparation d'agneau » en 2018  
**ÉQUIPE DE FRANCE**  
 CHAMPIONNE DU MONDE
- 

1<sup>ère</sup> place « WBC » en 2016  
**ÉQUIPE DE FRANCE**  
 CHAMPIONNE DU MONDE

### PALMARÈS DANS LA CATÉGORIE « JEUNES BOUCHERS »

- 

1<sup>ère</sup> place en 2022  
**GAUTHIER DÉTRÉS**  
 CHAMPION DU MONDE
- 

1<sup>ère</sup> place en 2018  
**THOMAS GUYOMAR**  
 CHAMPION DU MONDE
- 

2<sup>ème</sup> place en 2018  
**GODEFROY PIATON**  
 VICE-CHAMPION DU MONDE
- 

2<sup>ème</sup> place en 2016  
**MARIE HELLIO**  
 VICE-CHAMPIONNE DU MONDE

### PALMARÈS DANS LA CATÉGORIE « APPRENTIS BOUCHERS »

- 4<sup>e</sup> place en 2022  
**I NOLWENN COURAU**
- 

3<sup>e</sup> place en 2018  
**I VICTOR DUMAS**
- 4<sup>e</sup> place en 2018  
**I ÉMELINE BRULEY**



# EN 2025, PARIS ACCUEILLE LA COMPÉTITION pour la première fois

## AVEC 16 NATIONS COMPÉTITRICES

Organisée pour la première fois dans un pays non-anglo-saxon, la Coupe du Monde de Boucherie se déroulera les 30 et 31 mars 2025 au sein du Parc des Expositions de Paris (pavillon 6), un lieu emblématique de 15 000 m<sup>2</sup> qui a connu la ferveur de Paris 2024 en accueillant des épreuves de handball et d'haltérophilie.

L'édition 2025 comptera le **plus grand nombre d'équipes jamais rassemblées** depuis la création de l'événement, avec les participations nouvelles de la Belgique, de l'Indonésie, de la Roumanie, de la République Tchèque et de l'Espagne. Les pays en lice seront représentés par **des équipes de six bouchers expérimentés, des jeunes et des apprentis bouchers dans les trois catégories de la compétition**. Tous auront à cœur de défendre avec détermination leur savoir-faire, repousser leurs limites pour délivrer des performances inoubliables, et concrétiser l'ambition de devenir champions du monde.

*Pour suivre en direct l'effervescence de la compétition, rendez-vous également sur les réseaux sociaux de l'équipe de France de Boucherie et du World Butchers' Challenge.*

## DES ÉPREUVES HORS NORMES

### DIMANCHE 30 MARS

*La Coupe du Monde de Boucherie débutera avec les épreuves réservées aux nouveaux talents.*

Pour commencer, ce seront les apprentis qui se défieront avant de laisser la place aux jeunes bouchers (moins de 30 ans). Rapidité d'exécution, précision et originalité seront nécessaires pour se démarquer dans ces compétitions en individuel.

### LUNDI 31 MARS

*Place aux équipes de six bouchers avec la préparation d'un buffet de viandes XXL.*

Pendant 3h30, chaque équipe nationale devra préparer puis présenter aux membres du jury un buffet de plus de sept mètres de long à partir d'une demi-carcasse de bœuf, d'un demi-porc, d'un agneau et de cinq volailles. À la fois physique et technique, ce défi nécessite une coordination sans faille mais aussi beaucoup de créativité.

*Pour élire les meilleurs professionnels de cette 9<sup>e</sup> édition, la technicité, l'innovation, la créativité et le respect de la matière première seront autant de critères évalués par les juges.*



## ANNONCE DES RÉSULTATS LE 1<sup>ER</sup> AVRIL !

### UNE 9<sup>E</sup> ÉDITION RESPONSABLE, PORTÉE PAR L'ENGAGEMENT DE LA FILIÈRE FRANÇAISE

La lutte contre le gaspillage sera par ailleurs au centre des attentions avec la remise du prix spécial RSE/AG2R La Mondiale. Les juges attendront des participants un travail de la viande tirant le meilleur parti de la carcasse.



Soucieuse des pratiques RSE, la Confédération Française de la Boucherie, organisatrice de l'événement, s'est par ailleurs attachée les services d'un Meilleur Ouvrier de France « conseil-expertise en sécurité alimentaire » qui aura pour mission de valoriser les 5 tonnes de viande travaillées lors de la compétition.

La CFBCT et ses partenaires fournisseurs de viande les clubs « Mon Boucher est un Artiste », « Sélection Bouchère » et la marque « Auguste Lambert » feront un don de viande à l'association de chefs « Les disciples d'Escoffier » qui la cuisinera pour offrir des repas aux plus démunis.



## AVANT TOUTE CHOSE, UNE IMMERSION AU CŒUR DE L'EXCELLENCE DE LA FILIÈRE VIANDE FRANÇAISE

Les délégations arriveront dès le 25 mars 2025 pour participer à un voyage d'étude qui proposera une plongée au sein de la filière viande française pour découvrir ses spécificités et ses richesses. Au programme, la rencontre avec des éleveurs de limousines et de charolaises et de la découverte du milieu de filière avec la visite de l'outil de production de Bigard Cuiseaux, la visite du marché de Rungis, fleuron de la filière agroalimentaire française, et de plusieurs boucheries renommées.

Ce circuit se terminera par la visite de l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande (ENSMV), dans le 12<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Une école de boucherie unique au monde, accueillant sur sept étages et près de 4000 m<sup>2</sup>, pas moins de 3000 professionnels et apprentis chaque année.

# LA CONFÉDÉRATION FRANÇAISE DE LA BOUCHERIE, BOUCHERIE-CHARCUTERIE, TRAITEURS (CFBCT), UNE ORGANISATION QUI DÉFEND AVEC CONVICTION L'HÉRITAGE D'UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

Fondée en 1894 et composée de femmes et d'hommes au service de leur métier, la CFBCT est l'organisation professionnelle représentative des bouchers-charcutiers-traiteurs. Présente sur l'ensemble du territoire, en métropole comme en Outre-Mer, elle s'attache à mener des actions en faveur du secteur et des 80 000 professionnels qui se lèvent au quotidien pour faire vivre les 18 000 boucheries artisanales de France.

Présidée depuis 2017 par Jean-François Guihard, la CFBCT a pour mission principale

d'accompagner les artisans bouchers, bouchers-charcutiers, traiteurs dans leur quotidien. Dotée de relais départementaux et de structures régionales, elle assure une vraie proximité avec les professionnels du secteur. Elle les représente auprès des pouvoirs publics, dans les médias et les différentes interprofessions de l'artisanat, du commerce de proximité et des filières viande.

Conseil, formation, communication, information... la CFBCT déploie également une palette de services pour ses adhérents.

## LA BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE FRANÇAISE *en quelques chiffres*

**18 000**  
BOUCHERIES-CHARCUTERIES  
*artisanales*

**112**  
CFA

**80 000**  
EMPLOIS

**+ DE 10 000**  
= APPRENTIS =

**+ DE 7 MILLIARDS D'EUROS**  
DE CHIFFRE D'AFFAIRES

**2 000**  
ADULTES  
EN RECONVERSION

### PARTENAIRES OFFICIELS DE LA COUPE DU MONDE DE BOUCHERIE





#### **CONTACTS PRESSE AGENCE GULFSTREAM**

Manon JOSSE – DRUENNE  
[mjossedruenne@gulfstream-communication.fr](mailto:mjossedruenne@gulfstream-communication.fr)  
06 88 83 88 41

Vanessa LAI  
[vlai@gulfstream-communication.fr](mailto:vlai@gulfstream-communication.fr)  
06 03 51 61 89

#### **CONTACT CFBCT**

Anne-Sophie BRAME  
[as.brame@boucherie-france.org](mailto:as.brame@boucherie-france.org)  
06 60 62 74 50

#### **RÉSEAUX SOCIAUX**

Équipe de France  
de Boucherie



World Butchers'  
Challenge

