

Paris le 5 avril 2022

Communiqué de presse
Finale du concours « un des Meilleurs Apprentis Bouchers de France »
à Ajaccio



Dimanche 3 et lundi 4 avril s'est tenue à Ajaccio la finale nationale de la 43^{ème} édition du concours « un des Meilleurs Apprentis Bouchers de France ».

Organisé par la Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs (CFBCT) en collaboration avec le syndicat de la boucherie de la Corse-du-Sud, le CFA Amparà et la Chambre de métiers de Corse, cet événement mettait à l'honneur 24 apprentis bouchers.

Ce concours vise à promouvoir la voie royale de l'apprentissage et le système de formation qui permet aux jeunes de s'insérer professionnellement dès la fin de leur formation.

L'occasion également pour la profession de rappeler qu'elle forme et qu'elle embauche. Pour preuve, en dix ans, le nombre d'apprentis bouchers a été multiplié par deux, dépassant la barre des 10 000 jeunes formés par an.

Évalués sur les fondamentaux du métier d'artisan boucher (désossage, parage, séparation des morceaux, épiluchage, ficelage...) et leur créativité (décoration, présentation des viandes sur un plateau), les 24 jeunes, sélectionnés après des qualifications départementales et régionales, ont eu à cœur de démontrer les connaissances acquises tant en entreprise qu'en CFA, après seulement un an et demi de formation.

Accueillis au sein des établissements Martinetti où ils ont dû travailler une cuisse de bœuf, un carré collier de côtes de veau découvert, une épaule d'agneau et un poulet, les 24 finalistes ont terminé l'épreuve au palais des congrès d'Ajaccio où le public a pu admirer leurs présentations.

A l'issue de la cérémonie de remise des prix, les trois lauréats de cette édition ont été annoncés. Il s'agit de :

Hugo Lefort (région Pays-de-la-Loire), en apprentissage à la boucherie Guierro à Treillières (Loire-Atlantique).

Maxence Le Labourier (région Bretagne), en apprentissage à la boucherie Le Pavec à Plumelec (Morbihan).

Romane Satre (région Auvergne-Rhône-Alpes), en apprentissage à la boucherie Jaillet-Lachat à Bas-en-Basset (Haute-Loire).

Le prix Médicis, délivré par la mutuelle Médicis Retraite des artisans et travailleurs non-salariés et qui récompense le « meilleur projet professionnel » a été décerné à Lucas Peyret (Auvergne-Rhône-Alpes), en apprentissage à la boucherie Loubet à Retournac (Haute-Loire).

Les 24 finalistes recevront dans le cadre du partenariat entre la CFBCT et la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France (SNMOF) la médaille d'or régionale de la SNMOF tandis que les trois lauréats de l'édition 2022 se verront remettre la prestigieuse médaille d'or nationale de la SNMOF au cours d'une cérémonie en présence des MAF des autres métiers.



De gauche à droite : Maxence, Romane et Hugo.

Vous souhaitez interviewer les lauréats ? Vous souhaitez des photos de l'événement ?

Contactez-nous par mail communication@boucherie-france.org ou par téléphone au

01 40 53 47 50

A propos de la CFBCT - Fondée en 1894, la CFBCT est l'organisation professionnelle des bouchers, bouchers-charcutiers, traiteurs. Au service des artisans, elle s'attache à mener des actions collectives valorisant la profession et à représenter et défendre le métier. Sa mission principale est d'aider la profession qu'elle représente à s'inscrire durablement dans les habitudes de consommation des Français et dans l'économie du pays. Le secteur de la Boucherie-charcuterie représente un chiffre d'affaires de 7 milliards d'euros et compte 80 000 personnes (chefs d'entreprise, conjoints, aides familiaux, salariés, apprentis). Dans 18 000 entreprises, des artisans bouchers-charcutiers exercent avec passion un métier au savoir-faire unique, au service de la gastronomie.