



**CONCOURS DE LA BOUCHERIE INTERNATIONAL ET FLEXITARIEN**

**SIRHA 2025**

**LUNDI 27 JANVIER 2025**

**ARTICLE 1**

Ce concours est ouvert à tous les **Artisans Bouchers et Chefs Cuisiniers européens**, il se déroulera avec 8 équipes européennes de trois candidats (dont deux bouchers et un cuisinier). Pour les deux bouchers un artisan/chef d'entreprise ou assimilés et un(e) salarié(e) de plus de 20 ans et ce dans la limite des huit premières inscriptions et dans la limite d'une équipe par pays, excepté pour le pays organisateur qui pourra constituer des équipes régionales. Chaque pays se chargera de qualifier son équipe.

Pour le Chef Cuisiniers, ce dernier sera choisi parmi les entreprises adhérentes AFMR - Association Française des Maîtres Restaurateurs - ou sera validé par celle-ci.

**ARTICLE 2**

Date limite de retour des inscriptions au **10/10/2024**.

Les inscriptions devront être accompagnées d'un règlement de 160 € par équipe (par chèque ou virement bancaire) voir le Bulletin d'inscription.

**ARTICLE 3**

Thème du concours «**LES BOUCHONS LYONNAIS** »

**La viande est fournie par l'organisateur**

Les outils seront apportés par chaque candidat

Le travail sera entièrement effectué sur place sur une durée totale de 7 heures ; chaque candidat bénéficiera d'une heure de pause qui sera prise à tour de rôle.

Début de l'épreuve **08 h 00**.

**Thématique et enjeux du concours :**

La thématique commune est « l'innovation » et l'enjeu du concours : « Faire mieux avec moins, réduire la quantité de déchets alimentaires liés aux épreuves ».

**ARTICLE 4**

Les organisateurs se refusent de participer aux travaux du jury et se borneront à assurer le travail de secrétariat et la surveillance pour le bon déroulement des épreuves. Ils ont la possibilité de modifier éventuellement le sujet et la notation, dans ce cas chaque candidat en sera informé.

## ARTICLE 5- Récompenses

- Attribuées par le Syndicat de la Boucherie du Rhône :

La première équipe recevra un prix d'un montant de	1 000 €
La deuxième équipe finaliste recevra un prix d'un montant de	500 €
La troisième équipe finaliste recevra un prix d'un montant de	300 €

Chaque candidat recevra un trophée et un diplôme.

- Attribuées par la CFBCT et ses partenaires et l'AFMR :

Offriront - à minima- différents ouvrages et matériels qui seront remis lors de la proclamation des résultats.

## ARTICLE 6

Les candidats devront se présenter à 8 h 00 à EUREXPO LYON  
SIRHA Métiers de Bouche - HALL 2.

Des indications complémentaires seront fournies après inscription.

Chaque équipe fournira son propre support soit : - 1 plateau l 70xL70x H50

Chaque équipe devra préparer une carte de 20 cm x 14 cm mentionnant son nom, son pays, sa région et le nom de l'établissement dans lequel il pratique dans une enveloppe fermée.

Ces cartes seront remises sur les plats après les résultats du Jury.

Les candidats désirant arriver à Lyon, la veille, sont priés de le signaler lors de leur inscription afin de prévoir la réservation des chambres (à leur frais)

Pour tous renseignements complémentaires sur l'organisation du concours, merci de contacter **Patricia VOISIN**.

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DU RHONE  
5 RUE DU MONT BLANC - 69960 CORBAS  
04 78 20 96 05  
Email : [syndicatboucherie69@gmail.com](mailto:syndicatboucherie69@gmail.com)

## ARTICLE 7

La remise des prix aura lieu le **Lundi 27 janvier à 15h30** sur la zone de concours.

Les candidats devront **obligatoirement être en tenue professionnelle impeccable** (chaussures de ville, pantalon noir, chemise blanche, cravate ou nœud papillon) pour la remise des prix.

Le fait de participer au concours implique l'acceptation du règlement. Aucune réclamation ne sera admise ultérieurement.

Les décisions du jury sont sans appel.

## **ARTICLE 8**

Les organisateurs en lien avec le Journal de la « Boucherie Française » et le service communication de la CFBCT assureront un communiqué de presse préalable à la compétition ainsi qu'un reportage sur la manifestation. Ces outils seront communiqués aux équipes.

ORGANISATEURS DU CONCOURS :

### **Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcutier, Traiteurs**

98 boulevard Pereire

75017 Paris

Tél : 01 43 53 47 50

### **Union de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs du Rhone**

5 rue du Mont-Blanc

69690 CORBAS

Tél : 04 78 20 96 05

### **AFMR - Association Française des Maîtres Restaurateurs**

5 Rue du Chevalier de Saint-George

75008 Paris

Tél : 01 73 04 99 98

### **Ecole Nationale Supérieure des Métiers de la Viande**

37 boulevard Sault

75012 Paris

Tél : 01 53 17 15 00