

# SALON DE LA BOUCHERIE ■ CHARCUTERIE ■ TRAITEUR

16-17 OCTOBRE 2022-ANGERS

Jeudi 20 octobre 2022

## LE SALON DE LA BOUCHERIE, CHARCUTERIE, TRAITEUR À ANGERS UNE 4<sup>ÈME</sup> ÉDITION PLÉBISCITÉE

*Le Salon de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur a fermé ses portes lundi 17 octobre à 18h sur sa 4<sup>ème</sup> édition. Sur une journée et demi, du dimanche après-midi jusqu'au lundi soir, les professionnels du secteur de la boucherie et de la charcuterie ont accueilli 2260 exposants, soit 13% de plus qu'en 2018, lors de la dernière édition. La convivialité, la valorisation ainsi que les échanges qualifiés ont été plébiscités tant par les visiteurs que par les 89 exposants présents.*

### PEDAGOGIE ET SAVOIR-FAIRE

Face aux enjeux de renouvellement des générations et de recrutement, le Salon de la Boucherie Charcuterie Traiteur s'est attaché à démontrer les savoir-faire et les expertises d'un métier multifacettes : savoir-faire technique, gestion d'entreprise, relation client...

Dans ce sens, le dispositif Promojeunes métiers de la viande a permis d'accueillir 150 apprentis bouchers sur cette 4<sup>ème</sup> édition.

*« Etre boucher aujourd'hui, c'est bien sûr avoir les gestes techniques du métier. Mais c'est aussi savoir sélectionner sa viande, en lien avec nos éleveurs locaux ; conseiller le client sur des recettes ; gérer une entreprise au quotidien ; savoir recruter, manager.... En somme, c'est savoir innover et s'adapter pour être en phase avec les nouvelles demandes, qu'elles soient sociétales ou salariales... Nous travaillons activement sur ces sujets ». Sébastien Rambaud et Bertrand Lebouc, bouchers, charcutiers,co-Présidents du Syndicat de la Boucherie Charcuterie Traiteur du 49.*

### LE LIEN À L'ÉLEVAGE

Pour cette 4<sup>ème</sup> édition, l'élevage a été mis à l'honneur avec pour la première fois, sur une surface dédiée, les éleveurs ont su trouver leur place au côté des bouchers, avec une exposition de leurs animaux. Les plus belles races de bovins et de moutons à viande ont ainsi été exposées avec pour objectif de valoriser ce lien précieux entre éleveurs et bouchers, synonyme de savoir-faire, de qualité et de traçabilité.

### L'ÉQUIPE DE FRANCE À L'HONNER

L'équipe de France de boucherie, (dont deux champions du monde 2022) de retour du World Butcher's Challenge organisé à Sacramento en septembre, a assuré le show en reproduisant les préparations

avec lesquelles ils ont concouru à l'occasion du Concours mondial. Une véritable leçon autour de préparations innovantes s'est ainsi déroulée sur le ring sous les yeux attentifs d'un public passionné. De quoi motiver les futurs apprentis bouchers !

### CONCOURS

Enfin, le Salon a accueilli le 1er Concours des côtes où se sont affrontés 9 candidats, accessible aux artisans et jeunes bouchers ligériens, dans la préparation de côtes de bœuf, agneau et veau. Le palmarès :

- 1 // Colin Dylan : boucherie Luson à Nantes (44)
- 2 // Emilien Boittière : boucherie Hervé à le Genest Saint Isle (53)
- 3 // Noa Gougeon : boucherie du G20 à Juigné sur Loire (49)

*Le Salon de la Boucherie Charcuterie Traiteur, unique en France, empreint de convivialité et riche du savoir-faire des femmes et hommes qui compose toute la filière, du champ au couteau, vous donne rendez-vous en octobre 2024, avec son lot de nouveautés.*

# SALON DE LA BOUCHERIE ■ CHARCUTERIE ■ TRAITEUR

16-17 OCTOBRE 2022-ANGERS

Contact presse : L'Agence Vache / Anaelle MARIE  
06 83 37 21 11 / [anaelle.marie@agencefls.fr](mailto:anaelle.marie@agencefls.fr)

[www.salon-boucherie-charcuterie-traiteurs.com](http://www.salon-boucherie-charcuterie-traiteurs.com)

