

# SALON DE LA BOUCHERIE ■ CHARCUTERIE ■ TRAITEURS

18-19 OCTOBRE 2020

DIMANCHE 18 OCTOBRE 14H - 18H  
LUNDI 19 OCTOBRE 8H30 - 18H30

PARC DES EXPOSITIONS D'ANGERS | HALL ARDESIA ET HALL C

100 EXPOSANTS



**UN SALON ORGANISÉ POUR ET AVEC LES PROFESSIONNELS**

Un évènement organisé par le Syndicat Professionnel des Artisans Bouchers Charcutiers Traiteurs 49 et Destination Angers.  
Sous la présidence de Michel Garnier, Président Honoraire du Syndicat Professionnel du Maine-et-Loire.

## UNIQUE EN FRANCE : LE RENDEZ-VOUS DES PROFESSIONNELS DE LA BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

Pour sa 4ème édition, fidèle à son état d'esprit, ce salon convivial et à taille humaine est **le lieu d'échanges, de partage et d'affaires pour toute la profession**. Un salon entièrement dédié à sa filière où la valorisation des métiers et des savoir-faire trouvent pleinement leur place. Le salon se déroule en octobre, une période propice à la présentation des produits de fin d'année.

### UNE PLACE DE MARCHÉ INCONTOURNABLE

**EXPOSER AU SALON**, c'est choisir la garantie et la qualité d'une manifestation reconnue pour sa valeur ajoutée.

# 93%

des exposants  
sont satisfaits  
du salon

## RENCONTRES, BUSINESS ET CONVIVIALITÉ : PARTICIPEZ À L'ÉVÉNEMENT DE RÉFÉRENCE



Rencontrer vos clients professionnels du grand Ouest (de Paris à Bordeaux)



Capter des prospects avec des projets d'investissement à court terme



Développer votre chiffre d'affaires



Optimisez la communication sur vos produits, votre savoir-faire et vos innovations



Démultiplier vos opportunités de relations et d'échanges



Une occasion de s'informer sur les perspectives du marché

AGENCEMENT	AMÉNAGEMENT - SERVICES	ART DE LA TABLE
CHARCUTERIE - SALAISONS	CONSERVES - ÉPICERIE FINE	EMBALLAGE
ENSEIGNEMENT ET FORMATION	ÉPICES, BOYAUX, INGRÉDIENTS	HYGIÈNE - LINGE
INFORMATIQUE, CAISSE ENREGISTREUSE	LABELS ET SIGNES DE QUALITÉ	MATÉRIEL DE CUISINE - MATÉRIEL DE MAGASIN - FROID
ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES	PRODUITS DE SNACKING	SERVICE - BANQUE - ASSURANCE - EXPERT-COMPTABLE
SURGELÉS - PRODUITS TRAITEURS	SYNDICATS, ASSOCIATIONS	VÉHICULES PROFESSIONNELS
VIANDE	VINS	VOLAILLES



### NOUVEAU

## LES ASSISES DE LA BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR À ANGERS ORGANISÉE PAR CFBCT

LE DIMANCHE 18 OCTOBRE À  
PARTIR DE 18H30

ARTISAN & BOUCHER  
UN SAVOIR-FAIRE  
en héritage CFBCT

En partenariat avec le salon, nous avons souhaité créer un moment fédérateur pour faire se rencontrer les professionnels de la Boucherie Charcuterie Traiteur, débattre, confronter les opinions, les enjeux stratégiques de notre filière, échanger avec les représentants de la profession, tel est l'objectif de cette soirée.

## THÈME : RÉUSSITES ET PERSPECTIVES POUR LES BOUCHERS CHARCUTIERS, TRAITEURS : LA BOUCHERIE ARTISANALE CASSE LES CODES !

### Déclinés sur 5 axes :

- Reprise d'une entreprise en liquidation
- Le concept Boucherie-Restaurant
- Création et implantation d'une nouvelle Boucherie : Réussite au-delà des prévisions !
- Déménagement d'une Boucherie-Charcuterie : Opportunité ou pas ?
- Le e-commerce dans la Boucherie Artisanale : du vécu... ?

● Reportages vidéo et retours d'expérience

● Table ronde et débat avec les participants

● Cocktail Dinatoire

**RÉSERVEZ VOTRE  
PLACE LORS DE VOTRE  
INSCRIPTION EN LIGNE**

Nombre de places limité

## DES ÉVÈNEMENTS AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

Démonstrations, animations, concours, conférences, tout est mis en œuvre pour susciter la réflexion, apporter des solutions aux professionnels et générer du business en toute convivialité sur des thématiques liées aux savoir-faire artisanaux et l'avenir de la profession. Ce salon véhicule l'image d'un métier en perpétuelle évolution et qui recrute, un métier qui exige et développe l'esprit d'initiative et d'imagination.



ÉQUIPE de  
FRANCE  
BOUCHERIE

PRÉSENCE DE L'ÉQUIPE  
DE FRANCE DE BOUCHERIE  
ET DÉMONSTRATIONS DE L'ÉQUIPE

Elle est composée de 3 catégories :

Équipe Seniors | Équipe Juniors | Équipe Apprentis



## ANIMATIONS CHARCUTERIE TRAITEUR

LES ARTISANS  
CHARCUTIERS  
TRAITEURS

- Dégustation avec des produits charcuterie et traiteur
- Organisation du CONCOURS INTER URMA REGION PAYS DE LA LOIRE - Apprentis en CAP CHARCUTIER 2ème année
- Remise du Trophée National du Meilleur JAMBON CUIT MAISON 2020

## PRIX DES INITIATIVES

Parmi la filière Elevage et Viande, nombreux sont les professionnels et les acteurs qui conçoivent et mettent en place des initiatives positives pour faire avancer la filière. Le prix se propose de récompenser ces initiatives sur le salon.

Les catégories du prix :

- Trophée Avenir ou comment imaginer la boucherie du futur (apprentis)
- Trophée Initiative ou comment faire évoluer les pratiques (acteurs de la filière élevage et viande)
- Trophée Communication ou quelles actions de communication entre la filière et le consommateur (acteurs de la filière élevage et viande)

# RENCONTREZ DES VISITEURS PROFESSIONNELS

Le salon est la vitrine des tendances de demain, il permet aux professionnels de découvrir sur un même lieu les équipements, matériels et les produits nécessaires à leurs points de vente.

C'est aussi un lieu de réflexion et d'échanges pour les professionnels, pour les cédants et repreneurs.

Chefs  
d'entreprise  
bouchers,  
charcutiers,  
traiteurs

Salariés  
bouchers,  
charcutiers,  
traiteurs

Jeunes en CAP  
et BP ou en  
recherche de  
formation

Supérettes  
avec rayon  
boucherie

Chefs de  
rayon

Restaurateurs

## UNE CAMPAGNE DE COMMUNICATION CIBLÉE

ENVOI DE 30 000  
INVITATIONS

ENVOI  
D'EMAILINGS  
CIBLÉS

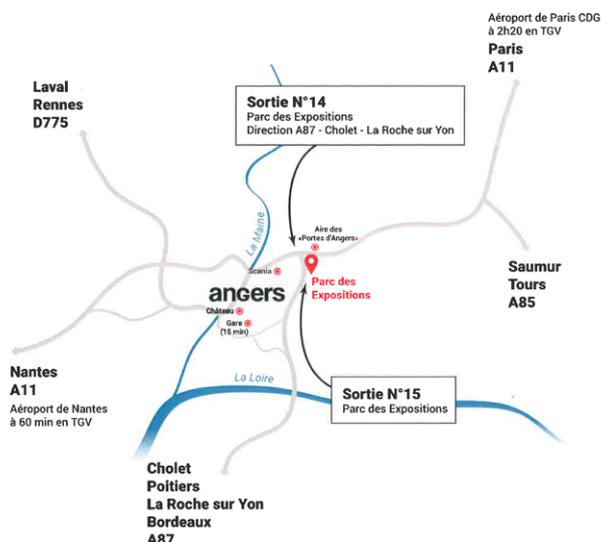
ANNONCES PRESSE  
DANS LES REVUES  
PROFESSIONNELLES

PRÉSENCE SUR LES  
RÉSEAUX SOCIAUX

**DIMANCHE 18 OCTOBRE 14H - 18H | LUNDI 19 OCTOBRE 8H30 - 18H30**

### LIEU

Parc des Expositions - Hall ARDESIA (Entrée n°4)  
Route de Paris - 49044 ANGERS Cedex 01



Restauration sur place et possibilité  
de réservation de plateaux repas.

### CONTACTS

Président du salon

| Michel Garnier : 06 80 73 31 10  
| mgarnier49@orange.fr

Exposants

| Véronique Dautriche : 02 41 93 40 51  
| veronique.dautriche@destination-angers.com

Administratif

| Ameline Judic : 02 41 93 40 47  
| ameline.judic@destination-angers.com

Responsable Projet

| Evelyne Lorido : 02 41 93 40 40  
| evelyne.lorido@destination-angers.com