

# Charcuterie et gastronomie

Le magazine des charcutiers-traiteurs

**Rendre sa  
boutique plus  
attractive**



**Recette filmée**  
Truite norvégienne  
confite à l'huile  
d'olive et petits  
pois à la française

**Tout savoir  
sur les avantages  
en nature**

**Maison Breton :  
100 ans, ça se fête !**

# COUP DE PATES®

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVEAU CATALOGUE  
COLLECTION PRINTEMPS ÉTÉ N° 42



CATALOGUE GRATUIT  
Disponible sur simple demande

Avec cette nouvelle collection COUP DE PATES® N°42, riche de 1299 produits, nous vous proposons une présentation organisée autour de 8 grandes familles de produits, facilement consultables par l'ajout d'onglets "répertoire" qui en facilitent l'utilisation, une offre complète et exclusive de produits semi-finis et finis de qualité, sûrs, de bon goût et faciles à mettre en œuvre.

[www.coupdepates.fr](http://www.coupdepates.fr)



*Par les Amis des Artisans*

COUP DE PATES® S.A.S.  
Boulevard de Beaubourg - BP 22  
Parc d'Activités de Pariest  
77313 MARNE-LA-VALLÉE Cedex 2

## 40<sup>e</sup> édition du concours des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers-Traiteurs

C'est dans le cadre prestigieux de la foire internationale de Rouen que s'est déroulée, le 3 avril dernier, la finale du 40<sup>e</sup> concours des Meilleurs Apprentis de France charcutiers-traiteurs.

Je veux d'abord saluer les jeunes qui ont choisi de s'affronter dans une compétition de haut niveau destinée à révéler les talents de ceux qui viennent de s'engager dans une branche qui les accueille avec plaisir.

Concourir, c'est se mesurer à la difficulté, assumer l'exigence et la rigueur, s'imposer l'effort et la persévérance, accepter la modestie, voire l'humilité. Mais c'est aussi et surtout s'approprier des valeurs qui vont vous accompagner tout au long d'une vie, que je vous souhaite réussie : goût d'entreprendre, amour du métier et du travail bien fait, sentiment d'appartenance à une famille professionnelle soudée, volonté de se dépasser.

Mais cette finale s'adresse aussi aux chefs d'entreprise. À ceux qui ont des apprentis, comme à ceux qui n'en ont pas ou qui n'en ont plus, qui viennent apprécier les fabrications de jeunes qui se découvrent une passion et souhaitent l'exercer pleinement. À une époque où la jeunesse est tellement décriée, il est important d'encourager ceux qui, à travers la pratique de notre métier, apportent autant de démentis opposés à la morosité de l'air du temps. La force de leur engagement tout neuf est, pour nous tous, un message d'espoir pour l'avenir de notre profession.

Enfin, je voudrais également m'adresser aux familles, d'abord à celles des candidats : soyez fières du parcours de votre fils ou de votre fille. Ils ont choisi l'alternance comme mode d'apprentissage ; outre les connaissances, l'entreprise et le CFA qui les accueillent leur offrent une expérience et une culture professionnelles qui les révèlent tels qu'on ne les connaissait peut-être pas.



Et à vous, parents, confrontés à la difficulté de l'orientation scolaire : ce concours est une occasion de découvrir, à travers les réalisations des participants à la finale, que la voie professionnelle est source de réussite et de satisfaction. D'autant que le métier de charcutier-traiteur, voué tout entier au plaisir de la table, associe qualité esthétique et saveur de ses fabrications et permet à chacun de donner toute la mesure de ses qualités créatrices.

Sachez enfin que c'est l'ensemble d'une profession qui est prête, le moment venu, à accompagner nos jeunes vers la reprise d'entreprise et l'installation.

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'J. Mauvigney', written over a light blue horizontal line.

Joël Mauvigney  
Président de la Confédération Nationale des  
Charcutiers-Traiteurs

## SOMMAIRE

### Actualités

Actualités de la profession.....4 à 9

**Nouveautés** .....12

### Agenda

Agenda de la profession .....14 – 15

### Produit du mois

La pomme de terre,  
la petite reine de l'assiette .....16 – 17

### Rencontrer

Maison Breton :  
100 ans, ça se fête !.....18 – 19

### Savoir

Titres-restaurants : tout savoir  
sur les frais et commissions .....20 – 21

### Recette filmée

Truite norvégienne confite  
à l'huile d'olive, et petits pois  
à la française .....23 à 26

### Innover

Fiche du PIT .....27  
Connaître et valider une durée de vie .....28 – 29

### Déguster

Le vignoble lorrain.....30  
Les vins du Bugey.....31

### Tour de France

Amédée Gamboa,  
passionnément charcutier !.....32 – 33

### Manager

Avantages en nature .....34 – 35

### Connaître

La filière porcine en France .....36

### Vendre

Rendre sa boutique plus attractive.....38 – 39

### Découvrir

Made in France : les machines Caplain.....40

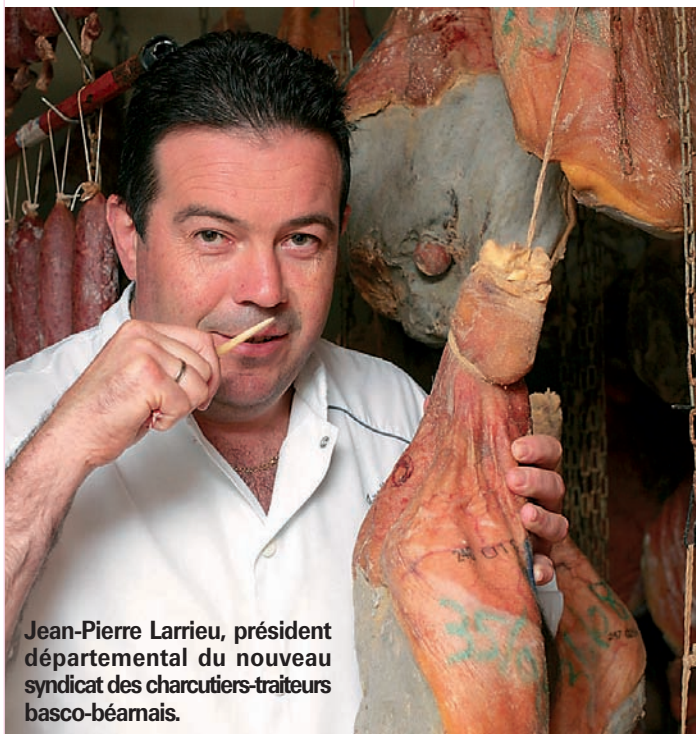
### Former

Les stages de Ceproc Évolution Pro.....42 et 44

**Les petites annonces**.....45 et 46

## ACTUALITÉS

### Rassembler ses troupes pour être plus fort



Jean-Pierre Larrieu, président départemental du nouveau syndicat des charcutiers-traiteurs basco-béarnais.

En février 2009, Jean-Pierre Larrieu a été élu président départemental des charcutiers-traiteurs de Pau-Béarn-Soule. Il expliquait alors que « *le département est coupé en deux. Il existe un autre syndicat pour le Pays basque, avec deux CFA et deux chambres de commerce. Les Béarnais et les Basques ont toujours été en rivalité, mais dans les faits, nous nous entendons très bien. De toute façon, la région aime le rugby, et c'est toujours une occasion de se côtoyer.* » Ils auront dorénavant de nombreuses autres opportunités de se rencontrer et de discuter, puisque les deux syndicats se sont

regroupés pour former, depuis le 31 janvier 2011, le syndicat des charcutiers-traiteurs basco-béarnais, dont Jean-Pierre Larrieu va assurer la présidence. M. Desloques, président par intérim du Pays basque, a pu prendre ainsi sa retraite. Le syndicat compte désormais une cinquantaine d'adhérents, que le nouveau président compte bien associer pleinement à ses projets, comme celui de la Route du cochon : un itinéraire gourmand qui ferait étape chez chaque artisan concerné et permettrait de communiquer autour des valeurs charcutières du Béarn et maintenant, également, du Pays basque. ●

Artisans des métiers de bouche,  
votre savoir-faire est un art.



PRIX  
Goût et Santé  
GUY BOUX  
LAURÉAT 2009  
PÂTISSIER CHOCOLATIER-GLACIER  
MAGNET 86



PRIX  
Goût et Santé  
PIERRE MOREY  
PRIX SPÉCIAL DU JURY 2009  
BOUCHER CHARCUTIER TRAICTEUR  
CHARENTAIS LE BOURG 17



PRIX  
Goût et Santé  
MARC  
LE DORSE  
LAURÉAT 2010  
BOULANGER-  
PÂTISSIER-  
CHOCOLATIER  
LORIENT 56

Vous savez allier saveur et bien-être dans des préparations originales,  
**le Prix Goût et Santé est là pour vous récompenser**

- ✓ **10 000 €** pour le premier lauréat
- ✓ **7 500 €** pour le deuxième
- ✓ **5 000 €** pour le troisième

Demandez votre dossier de candidature sur [www.maaf.fr/pro](http://www.maaf.fr/pro), par mail :  
[concours.prix\\_gout\\_sante@maaf.fr](mailto:concours.prix_gout_sante@maaf.fr) ou par téléphone au 05 49 34 35 04.

**Retournez-le avant le 31 mai 2011 !**

Extrait de règlement « Prix Goût et Santé 2011 » : concours gratuit, réservé aux artisans du secteur alimentaire, sans obligation d'achat, organisé en 2011 par MAAF Assurances. Règlement complet adressé gratuitement (remboursement du timbre sur demande, 1 seule demande par personne) en écrivant à la SCP JARRAUD-MARCHAND-LAFON - 20 rue du 14 juillet - BP 97 - 79004 NICORT, auprès de laquelle le règlement est déposé.



**PRIX**  
et  
**Goût Santé**  
de MAAF Assurances

## Le snacking a toujours la cote

La vente à emporter est un segment majeur du marché de la consommation hors domicile qui offre de réelles perspectives à la profession. C'est ce que Benoît Belgy, président adjoint de la CNCT, est venu expliquer lors d'un échange au salon Sandwich & Snack Show. Il a rappelé que, depuis longtemps, les traiteurs proposent des salades, des plats à emporter... : « *Nous faisons du snacking sans le savoir, mais pas du fast food : du plus haut de gamme.* » Actuellement, un gros travail est fait par la profession et le PIT pour développer des emballages, des produits adaptés. Benoît Belgy a lui-même développé dans son deuxième point de vente une offre dédiée à ce mode de consommation. On y trouve une cinquantaine de références chaudes et froides. Ce système permet de composer soi-même ses salades et répond ainsi à la demande des clients de maîtriser les produits qu'ils consomment, notamment pour des raisons d'allergies et de diététique. Un des atouts de la profession : faire de la qualité sans conservateurs pour se démar-



**Benoît Belgy, président adjoint de la CNCT, est venu représenter la profession au cours d'un débat sur la place de l'artisanat dans la tendance snacking.**



quer de la grande distribution. Quatre grandes tendances ont été mises en avant sur l'espace Tendances & Concepts du

Sandwich & Snack Show.

- **Tendance Rusti-Mythique**  
Le citoyen rêve de nature et de grands espaces et voue un culte aux produits de la ferme et de saison...
- **Tendance Specialized**  
Face à un marché difficile et une concurrence de plus en plus vive, on peut noter une vraie tendance à la spécialisation des points de vente de restauration rapide. On n'est plus italien mais toscan, sarde ou napolitain.
- **Tendance Sansorialité**  
Pause « sensorielle et préoccupation santé » : plaisir des yeux, des papilles et des textures sont plus que jamais à

### Quelques chiffres clés du marché du sandwich en 2010

- 2,009 milliards de sandwichs ont été consommés, tous circuits de distribution confondus.
- 3,18 euros : c'est le prix moyen d'un sandwich.
- Le sandwich, c'est 1 repas sur 4 dans un cadre actif, 1 repas sur 3 dans un cadre de loisirs, et 1 repas sur 2 dans un cadre de voyage.
- **2 sandwichs sur 3 vendus dans l'Hexagone sont composés de fromage et/ou charcuterie (tous types de sandwichs confondus).**
- 75 % : c'est ce que représente la vente du classique sandwich baguette jambon-beurre sur les ventes de sandwichs à base de baguette.

l'ordre du jour. Oignons rouges caramélisés, poulet mariné, graines de sésame ou de potiron viennent renforcer les tomates et les œufs.

- **Tendance Atmosfair**  
La restauration rapide alliée au confort, où l'éthique et le sens social prennent tout leur sens. On prend le temps de choisir selon ses aspirations. ●

## Une journée de lutte contre l'illettrisme

Le 29 mars, Nadine Morano, ministre chargée de l'Apprentissage et de la Formation professionnelle, a lancé la première journée de lutte contre l'illettrisme, au Conseil économique, social et environnemental (CESE). Bernard Pérot, président de la CMA95 et membre du

bureau de l'APCMA, a représenté avec plaisir le président Alain Griset. Cette mobilisation va permettre aux CMA de mener de nouvelles réflexions afin de mettre en application des dispositifs d'action : identification, accompagnement et cours de soutien en CFA pour les

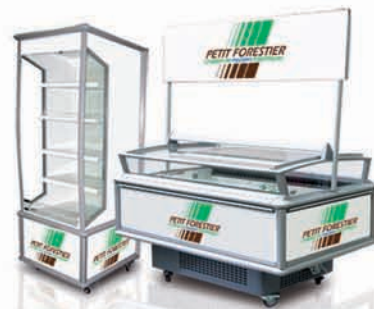
apprentis en difficulté, accompagnement de porteurs de projet identifiés comme ayant des difficultés à communiquer par écrit, etc. ●

**Bernard Pérot a rencontré Nadine Morano, soutenue par l'acteur Gérard Depardieu, en présence de Jean-Paul Delevoye, président du CESE.**



**Petit Forestier,**  
au service de ceux  
qui aiment le froid.

**Location de véhicules  
frigorifiques  
en courte, moyenne  
ou longue durée**



ET AUSSI UNE LARGE GAMME DE  
CONTAINERS ET MEUBLES FRIGORIFIQUES

[www.petitforestier.com](http://www.petitforestier.com)

**N° Vert 0 800 100 296**

**PETIT FORESTIER**  
Location de camions frigorifiques

## Expo et concours au salon Serbotel de Nantes

Du 20 au 23 mars derniers, la ville de Nantes a accueilli le salon des métiers de bouche et de l'hôtellerie Serbotel Atlantique. Sur plus de 30 000 m<sup>2</sup>, 400 exposants répartis en 6 halls thématiques sont venus présenter leurs produits et services.

Le salon était également l'occasion de suivre un cycle complet de conférences, et d'assister à des animations variées ainsi qu'à de prestigieux concours – européens, nationaux et régionaux – organisés par les différents corps de métiers de l'hôtellerie restauration.

Comme tous les deux ans, à l'occasion du salon, la fédération des artisans charcutiers-traiteurs de Loire-Atlantique a organisé de nombreux concours pour encourager les jeunes à s'investir dans la profession et démontrer le savoir-faire des artisans charcutiers-traiteurs. ●

Dimanche 20 mars a eu lieu le Trophée national des traiteurs-charcutiers, constitué de deux catégories.

- **Les moins de 23 ans**  
1<sup>er</sup> Guillaume Nicolas, chez Nicolas, à Vincennes (94).  
2<sup>e</sup> Vincent Desplaces, chez Subileau Traiteur, à Angers (49).  
3<sup>e</sup> Steve Gauthier, chez Durand Traiteur, à Beauvoir-sur-Mer (85).

- **Les plus de 23 ans**  
1<sup>er</sup> Yohann Privey, chez Brehier, à Couëron (44).  
2<sup>e</sup> Maxime Cerisier, chez Brison, à Nantes (44).  
3<sup>e</sup> Tony Malherbe, à Tours (37).

Le lundi a eu lieu le concours régional BP traiteur-charcutier.  
1<sup>er</sup> prix : Maxence Lahouiri, chez Stéphane Brehier, à Couëron (44).

2<sup>e</sup> prix : Jérémy Terrien, chez Patrick Subileau, à Angers (49).  
3<sup>e</sup> prix : Pierre Million, chez Sébastien Marquis, à Tresboeuf (35).

En parallèle, la fédération des artisans a tenu son assemblée générale.

L'après-midi, les résultats des concours artisanaux régionaux de pâté de campagne et boudin noir et du concours



Joël Mauvigney, président de la CNCT était présent pour la remise des prix. Il a personnellement félicité Guillaume Nicolas, arrivé premier au Trophée national des traiteurs-charcutiers dans la catégorie moins de 23 ans.

régional BP ont été annoncés sur le podium des charcutiers-traiteurs du Grand-Palais.

**Le concours artisanaux régionaux**

**Meilleur pâté de campagne**

- 1<sup>er</sup> prix : Pierrick Billard, de La Chapelle-Basse-Mer (44).

- 2<sup>e</sup> prix : Bruno Letarnec, de Donges (44).

- 3<sup>e</sup> prix : Laurent Bernier, de Chauvé (44).

**Meilleur boudin noir**

- 1<sup>er</sup> prix : Pascal Vezin, de Saint-Julien-de-Concelles (44).

- 2<sup>e</sup> prix : Michel Priou, du Loroux-Bottereau (44).

- 3<sup>e</sup> prix : Christophe Gachet, de Vallet (44).

Mardi, c'était au tour des

vendeuses de concourir sur le thème des « Marais salants de Guérande ».

1<sup>re</sup> Windy Lefauchoux, de Couëron (44).

2<sup>e</sup> Lydia Thomy, de Couffé (44).

3<sup>e</sup> Chloé Bossard, de Couffé (44).

Les résultats du concours Mention complémentaire traiteur ont été annoncés dans l'après-midi du mercredi sur le podium des charcutiers-traiteurs du Grand-Palais.

1<sup>er</sup> prix : Lolita Soyer, de Nantes (44).

2<sup>e</sup> prix : Fabien Lambert, de Gorges (44).

3<sup>e</sup> prix : Kevin Diot, de La Chapelle-Basse-Mer (44).

**RAPPEL – RAPPEL – RAPPEL – RAPPEL – RAPPEL – RAPPEL – RAPPEL – RAPPEL**



## N'oubliez pas !

**La prochaine assemblée générale de printemps** de la Confédération nationale des charcutiers-traiteurs aura lieu les **dimanche 15 et lundi 16 mai** prochains à **Clermont-Ferrand** au centre d'exposition et des congrès Polydome.

Le fil conducteur sera « Les charcutiers-traiteurs, à la recherche de l'excellence ».

Les présidents des syndicats départementaux sont tous attendus à cette occasion : venez échanger et débattre autour de sujets qui vous tiennent à cœur.

Ce sera aussi l'occasion d'assister à la finale du MOF.

## Le Ceproc accueille sa nouvelle directrice

C'est Mme Agnès Baron qui reprend la direction du Ceproc, après 15 ans d'expérience dans la formation, l'insertion et l'emploi, où elle a occupé des postes de direction de structures et de projets impliquant des acteurs publics et privés et des organismes paritaires (notamment pour l'AFPA, l'Association nationale pour la formation professionnelle des adultes). La nouvelle directrice a également travaillé pendant 10 ans en tant que conseil en organisation, en GPEC (gestion prévisionnelle des emplois et des compétences) sur les territoires, dans la mise en place



Agnès Baron

d'actions de gouvernance pour le secteur des très petites, petites et moyennes entreprises *via* les chambres consulaires, les organisations professionnelles, les secteurs social et médico-social, ainsi que les institutions. Nous lui souhaitons la bienvenue ! ●

## La filière porcine attire les politiques



De gauche à droite, Jacques Lemaître, Guillaume Roué, François Fillon, Bruno Le Maire, Jean-Michel Serres et Robert Volut.



Le Salon de l'agriculture est un des lieux privilégiés de rencontre avec les politiques. Ils ont été nombreux cette année à s'arrêter sur le stand d'Inaporc pour échanger avec les représentants de la filière porcine. ●

◀ Jean-Michel Serres, Nicolas Sarkozy et Guillaume Roué.

## Un maître charcutier primé au Salon de l'agriculture

En présentant pour la première fois ses produits au Concours général agricole, Roger Bodet, maître artisan charcutier spécialisé dans les saucissons secs et saucisses sèches, a réalisé un véritable coup de maître. Il a en effet obtenu d'emblée la médaille d'or dans la catégorie « Saucisse sèche » pour sa saucisse sèche au muscadet qui a su fédérer tous les suffrages. Une consécration de plus pour ce fabricant passionné, déjà primé à plusieurs reprises pour la qualité de ses produits. La preuve aussi, s'il en était besoin, que les artisans charcutiers ont toute leur place pour concourir à cette manifestation trop souvent accaparée par les fabrications industrielles.



### À NOTER DANS VOS AGENDAS

● La deuxième édition des « portes ouvertes » du Ceproc, édition 2011-2012, se tiendra les 29 et 30 avril 2011 de 9 à 17 h 00. Le personnel vous fera découvrir l'établissement à travers des démonstrations culinaires, des ateliers divers, des rencontres avec les apprentis, les

étudiants et les formateurs. Ne manquez pas ce rendez-vous !

● Le trophée national du Poitou-Charentes aura lieu en novembre 2012 (non pas en novembre 2011) dans le cadre du salon Carrefour des métiers de Niort.



François Fillon et Guillaume Roué.