

Charcuterie et gastronomie

Le magazine des charcutiers-traiteurs



Les 3 MOF de la promotion 2011 :
Fabien Foare, Christian Segui, Fabien Pairon

Retrouvez les résultats sur le site www.charcutiers-traiteurs.com

Ils comptent sur vous !



Nos jeunes ont du talent. Il suffit de se référer à la finale du concours du Meilleur Apprenti de France pour s'en persuader. À Rouen, dans le cadre de la foire internationale, une foule nombreuse et émerveillée est venue admirer les réalisations des 22 finalistes, et quelles réalisations ! À n'en pas douter, ces jeunes seront, demain, de grands professionnels.

Mais sitôt éteintes les lumières de la fête, il faut déjà songer à l'avenir ; et, en matière de formation, le proche avenir, c'est la rentrée et le recrutement de nouveaux apprentis.

Cette rentrée, préparez-la dès maintenant !

Je m'adresse à vous d'abord, chefs d'entreprise. Qui mieux que vous peut former à nos métiers ? L'apprentissage vous offre une occasion privilégiée de préparer un jeune à votre rythme, selon vos propres conceptions et selon vos besoins ; n'oubliez pas qu'un apprenti est un agent économique précieux et que, dans la logique du gagnant-gagnant, s'il exige de votre part du temps, de l'attention et de la disponibilité, il contribue néanmoins, dans la durée et de façon non négligeable, au développement de votre entreprise. Les mesures gouvernementales d'accompagnement vous permettent d'amortir le coût de la charge financière que représente ce salarié particulier qu'est l'apprenti. À plus long terme, songez que celui que vous allez former sera peut-être celui qui

vous succédera demain, si vous ne voulez pas que, le jour venu, au moment de céder votre affaire, la seule perspective soit de la céder à une banque ou un cabinet immobilier, à supposer qu'une telle opportunité existe encore. Alors, anticipez l'échéance et participez à l'effort commun de formation.

Je m'adresse aussi à vous, parents. Si l'un de vos enfants, garçon ou fille, émet le souhait d'entreprendre une formation professionnelle et de s'engager dans notre profession, laissez-vous convaincre que la réussite n'est pas qu'universitaire. La dimension de nos entreprises permet à des jeunes d'envisager d'accéder, au terme d'un parcours de formation adapté, à des postes de responsabilité et de devenir, à leur tour, chefs d'entreprise.

Des conventions ont été signées, sous l'autorité de l'État, pour accompagner ces jeunes vers la reprise d'entreprise et faciliter leur installation grâce, notamment, à des aides financières très importantes. Et notre profession est organisée pour les accueillir et les guider du mieux possible.

Aussi, parents, jeunes, n'hésitez pas. Prenez contact avec les services spécialisés de nos chambres de métiers, avec nos centres de formation d'apprentis, avec nos syndicats départementaux : ils sont à votre service et vous y serez bien conseillés. Osez pousser la porte de nos boutiques et venez parler avec nos artisans : vous serez les bienvenus. Et vous, mes collègues, ouvrez grand vos établissements : vous êtes les meilleurs ambassadeurs de nos métiers.

Ils comptent sur vous ; je compte sur vous pour relever ce défi !

Le président de la CNCT
Joël Mauvigney



SOMMAIRE

Actualités

L'assemblée générale de printemps4 à 11

Le cercle des MOF s'agrandit.....12 – 16

Actualités de la profession.....18 – 19

Agenda

Agenda de la profession20 – 21

Recette filmée

Ambiance tapas23 – 26

Découvrir

Du nouveau chez Eberhardt28 – 29

Manager

Arrêt maladie : le point sur
les conditions d'indemnisation30 – 31

Produit du mois

Le Sud à table : le tian de légumes.....32

Tour de France

En Rhône-Alpes et dans l'Ain34 – 35

Innover

Le risque de salmonelles
dans la filière porcine.....36 – 37

Connaître

Objectif : l'équilibre alimentaire38 – 39

Rencontrer

La maison Le Grand, ancienne,
moderne et avant tout bretonne40 – 41

Déguster

Mixer les fruits exotiques42

S'équiper

L'emballage ne fait pas le produit44

Former

Les stages de Ceproc Évolution Pro45

Les petites annonces46

ACTUALITÉS

À la recherche

L'assemblée générale de printemps de la Confédération nationale des charcutiers-traiteurs et traiteurs s'est déroulée, cette année, au centre d'expositions et des congrès le Polydome à Clermont-Ferrand. Les délégués syndicaux des départements ont été nombreux à se retrouver pour travailler dans la convivialité autour du thème « À la recherche de l'excellence ». Ce fil rouge n'était pas étranger à l'un des grands événements de l'année, qui a eu lieu en parallèle de cette session : la finale de la 24^e édition du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France, classe charcutier-traiteur et traiteur.

Alain Rochette, président du syndicat des charcutiers-traiteurs du Puy-de-Dôme et de la fédération des charcutiers-traiteurs d'Auvergne, a accueilli les participants et l'équipe de la CNCT. Il a exprimé sa joie de voir revenir l'assemblée de la Confédération dans sa région après 26 ans d'absence. Joël Mauvigney, président de la CNCT, a rappelé le travail effectué au fil des assemblées générales depuis le début de son mandat en avril 2009 : la mise à plat de l'organisation de la Confédération, la signature des conventions transmission-reprise, la mise en place d'une complémentaire santé. Ce sont autant de temps forts qui ont rythmé le travail des élus. Pour compléter ces actions menées depuis deux ans, les débats se

sont portés sur la qualité des pratiques autant dans les échanges que dans l'offre de produits de la profession, « *le but de cette réflexion étant de viser l'excellence* ». Mais avant d'évoquer ce thème, les délégués syndicaux et l'équipe de la CNCT ont tenu à souhaiter la bienvenue à un nouveau syndicat départemental adhérent : celui de l'île de la Réunion.



Alain Rochette

che de l'excellence



Joël Mauvigney, président de la Confédération nationale des charcutiers-traiteurs.

L'île de la Réunion rejoint la grande famille de la CNCT

Le syndicat départemental, récemment créé à l'île de la Réunion, a manifesté son

intention de rejoindre les rangs de la CNCT. Son président, Didier Mazeau, est venu en métropole, accompagné de son équipe, pour assister à l'assemblée générale de printemps. Cette session a permis d'officialiser l'affiliation du syndicat de l'île de la Réunion à la Confédération par la signature de conventions officielles. Joël Mauvigney a accueilli cette nouvelle équipe au sein de la « famille soudée, unie et pleine d'amitié » que forment les charcutiers-traiteurs. Il a remis au nouveau président Didier Mazeau la médaille d'or du « travail manuel et du bien faire » et la médaille d'argent à toute son équipe : le vice-président Yoland Viracaoundin, le trésorier Alix Clain, le trésorier adjoint Haroun Gany et le secrétaire Francis Chan Ah Sing.



Didier Mazeau et Joël Mauvigney.



L'équipe du syndicat de l'île de la Réunion.

