

CHARCUTERIE et Gastronomie

MENSUEL PUBLIÉ PAR LA SOCIÉTÉ D'ÉDITIONS ET DE PUBLICATIONS ARTISANALES (S. E. P. A.)

70^e ANNIVERSAIRE DE LA REVUE



PARLONS PLUTÔT DE 70 PRINTEMPS ACCUMULÉS !

Il y avait 100 façons de présenter l'événement ! J'ai choisi de l'aborder sous l'angle des 70 printemps accumulés, car, si le printemps symbolise la jeunesse de l'année qui commence, la jeunesse est aussi le symbole de tous les possibles.

Bien sûr, le temps est passé par là. J'en veux pour preuve la présentation du facsimilé de la première édition de notre revue qui vous est proposé pour l'occasion. Quand nous regardons l'édition originale, comme ils sont loin de nous ces formats géants, ces rédactionnels compacts et ces réclames qui ne savaient pas encore qu'elles deviendraient des publicités avant de se transformer en communication d'entreprise !

Mais, paradoxalement, le contenu des articles nous paraît extrêmement proche ; il faut y voir, sans aucun doute, la préoccupation de nos prédécesseurs d'être déjà au plus proche des adhérents et des professionnels : ils avaient bien compris que, sans lien social, sans indicateurs d'appartenance à une même famille, la vie syndicale ne serait qu'illusion.

Et à une époque où les technologies de la communication ne proposaient pas ou peu d'autres supports, ils ont fait le pari de créer un journal qui serait celui de tous les charcutiers et dans lequel chacun pourrait puiser l'information à son gré. C'est avec respect que je salue leur vision et avec plaisir que j'évoque leur souvenir.

Au fil du temps, le journal s'est peu à peu transformé pour devenir la revue que vous connaissez. En l'occurrence, il ne s'agissait pas uniquement de changer d'apparence.

La difficulté était de devenir adulte sans devenir vieux. Et j'ai la conviction que l'on devient vieux quand les regrets commencent à supplanter les rêves ! C'est la raison pour laquelle je n'ai de cesse d'encourager le comité de rédaction de *Charcuterie et Gastronomie* à faire preuve de professionnalisme sans pour autant renoncer à sa créativité, à toujours diffuser l'information pertinente sans alourdir inutilement le propos, à toujours s'effacer au profit des témoignages venus du terrain en laissant une porte ouverte à qui veut bien la franchir pour une communication d'intérêt général.

Mon souci d'être au plus près de la vie syndicale ou professionnelle est d'ailleurs largement facilité par la spontanéité avec laquelle, toutes et tous, vous témoignez des réussites qui accompagnent votre quotidien, mais aussi par l'intérêt que portent nos partenaires à notre revue comme vecteur de leur communication. À tous, vous mes collègues et vous mes partenaires, je veux dire ma reconnaissance pour votre aide.

Dans un discours à propos de la Déclaration universelle des droits de l'homme, Jacques Chirac déclarait : « Les anniversaires ne valent que s'ils jettent des ponts vers l'avenir. »

Concernant notre revue, je reprendrai volontiers cette citation à mon compte. Je veux qu'elle constitue, en effet, un pont entre vous et vos élus, qu'elle participe à renforcer notre identité commune, qu'elle crée du lien entre nous tous.

Et si l'on me demandait ce que je souhaite pour son anniversaire, je répondrais à coup sûr : beaucoup d'autres anniversaires.

Joël Mauvigney

Dans ce numéro :

- **Actualités** de la profession (pages 2 à 4)
- **Agenda** de la profession (page 5)
- **Rencontrer** Focus sur l'école des charcutiers-traiteurs (pages 6 et 7)
- **Innover** Attirer et fidéliser une clientèle plus jeune avec de nouveaux produits de charcuterie (page 8) - L'innovation et la qualité : les moteurs de leur métier (page 9)
- **Produit du mois** Le miel, un pur produit du terroir (page 10)
- **Les recettes de Marcel Cottenceau** Pâté d'épinards au jambon (page 11)
- **Tour de France** De nouveaux présidents aux commandes ! (page 12)
- **Connaître** Fromages : des tendres et des durs (page 13)
- **Découvrir** La Bovida, une exception à la française (page 14)
- **Manager** Les congés payés 2011 (page 15)
- **Questions juridiques** Baux commerciaux : comment calculer la révision du loyer ? (page 16)
- **Vendre** Les fruits et légumes de saison (page 18)
- **Acheter** Le camion-magasin, un investissement très spécifique (page 19)
- **Déguster** Les vins oxydés (page 20) - S'approvisionner en boissons (page 21)
- **S'équiper** Les balances sont devenues intelligentes (page 22)
- **La page de Madame** (page 23)
- **La formation** Les stages de Cepro Evolution Pro (page 24)
- **Les petites annonces** (page 25)
- **Jeux** (page 26)



1949



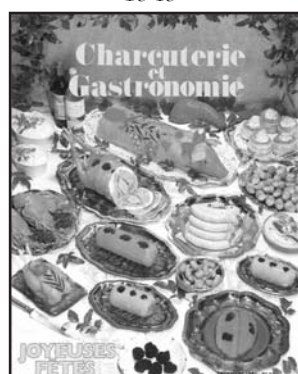
1953



1963



1974



1981



2002



2011

Depuis 70 ans, le journal de la profession n'a cessé d'évoluer aux côtés des charcutiers-traiteurs pour répondre à leur besoin en information.

CHARCUTERIE
et *Gastronomie*

TÉLÉPHONE : 01 44 29 90 61
TÉLÉCOPIE : 01 42 67 56 33

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :
Joël Mauvigney
N° ISSN : 0222-0377
DÉPÔT LÉGAL : MAI 2011
Régie publicitaire : MISTRAL MEDIA
365, rue de Vaugirard - 75015 Paris
TÉLÉPHONE : 01 40 02 99 00
TÉLÉCOPIE : 01 40 02 99 01
N° D'AUTORISATION : 0413 T 83009
LE NUMÉRO : 9,50 €
ABONNEMENT 1 an : 95 €
IMPRESSION : Corlet SA Z.I. 14110
Condé/Noireau n° 132670
SEPA : 15, rue Jacques Bingen 75017 PARIS

LES ACTUALITÉS

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE TOURS CHEZ DAVIGEL

Le lundi 11 avril, la fédération des charcutiers-traiteurs d'Indre-et-Loire organisait son assemblée générale à Tours dans les locaux de Davigel. 17 entreprises – dont 4 nouveaux adhérents récemment installés – étaient présentes pour assister aux rapports moral et financier de la fédération, à la présentation des actualités et de la complémentaire santé, ainsi qu'aux échanges sur des questions diverses. Les participants ont également pu suivre les interventions de la MAPA, de la MNRA, de la chambre de métiers, représentée par

Amélie Cibert (programme alimentaire, dossier « rillettes »), des établissements Caillaud (agencement et rénovation de labos) et de Frima (appareils de cuisson). L'après-midi s'est terminé par une remise des prix des concours du jambon blanc et des rillons, et par une dégustation de nouveaux produits et un pot de l'amitié offerts par Davigel.

17 entreprises étaient représentées dans les locaux de Davigel.



ON EST TOUS FOUS DE PORC !

Du 25 avril au 15 mai, Inaporc a entamé une nouvelle campagne de promotion pour la viande de porc et les charcuteries. Des affiches ont été envoyées aux adhérents charcutiers-traiteurs et des kits d'animation aux premiers de ceux qui ont répondu à l'appel de la filière pour s'engager dans la campagne. Trois spots télévisés, dont un nouveau cette année, sont diffusés sur TF1, M6 et les grandes chaînes de la TNT et du câble. Sur l'Internet, les 2 millions de téléspectateurs prévus peuvent retrouver les spots sur le site d'Inaporc, ainsi qu'un espace dédié avec des recettes à base de porc sur le site Marmiton.

www.leporc.com www.marmiton.org



Inaporc, partenaire des charcutiers-traiteurs



Spots TV diffusés sur TF1, M6 et les grandes chaînes de la TNT et du câble.

RETOUR SUR LA GRANDE NUIT DES CHARCUTIERS-TRAITEURS DE PARIS

L'édition 2011 de la Grande Nuit des charcutiers-traiteurs de Paris et Région parisienne a eu lieu le dimanche 27 mars dans les salons Hoche, autour du thème « Aquarelle de saveurs printanières ». Philippe Chevalier, charcutier-traiteur du XVI^e arrondissement, a reçu l'Oreille d'or 2011 de la coupe de France du fromage de tête.

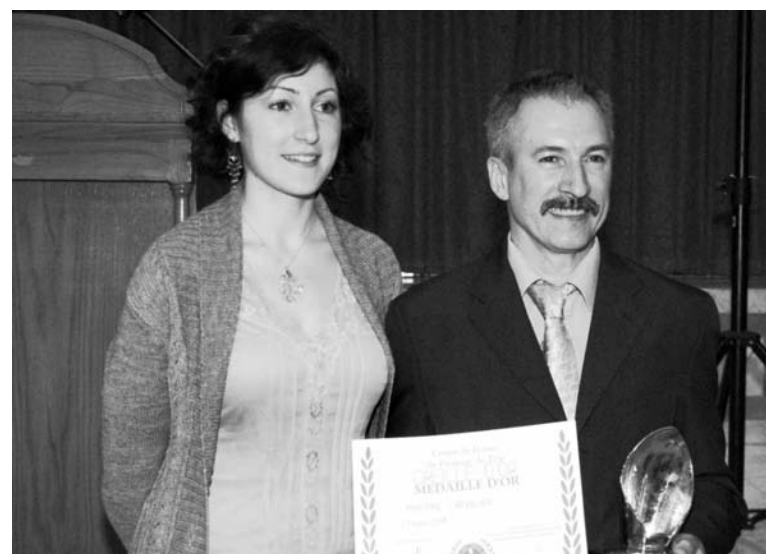
Gérard Kouris a été promu officier de l'ordre du Mérite professionnel, et a reçu la médaille de la CNCT en présence du président de la chambre professionnelle de Paris et Région parisienne (I), Amédée Gamboa.

« Philippe Chevalier est un grand professionnel, très actif aux côtés de la CPCT, a souligné Amédée Gamboa, président du syndicat parisien. Je suis heureux que ce soit lui qui l'ait gagnée, il la méritait vraiment. »

Lors de la soirée, Gérard Kouris, président départemental de la chambre professionnelle de Paris et Région parisienne, a également reçu la médaille de la CNCT et a été promu au grade d'officier de l'ordre du Mérite professionnel.



Philippe Chevalier, lauréat de l'Oreille d'or, en compagnie de sa fille Marion, qui travaille avec lui au labo.



- Multirisques Commerce
- Assurances auto professionnelles & privées
- Multirisques Habitation
- Santé, Prévoyance, Retraite
- Assistance



MAPA
partenaire historique
des charcutiers

N° Vert 0 800 865 865

Appel gratuit depuis un poste fixe

www.mapa-assurances.fr



MUTUELLE D'ASSURANCE

A vos côtés pour mieux vous protéger

LES ACTUALITÉS

DERNIÈRE LIGNE DROITE POUR LES FUTURS MOF



Les épreuves écrites et orales de la finale du 24^e concours Un des Meilleurs Ouvriers de France ont eu lieu les mercredi 6 et jeudi 7 avril au Ceproc.

La première matinée, les 12 finalistes ont passé une épreuve de gestion comptable pendant 2 heures 30, épreuve corrigée l'après-midi même par Philippe Palermo,

Les candidats en examen.

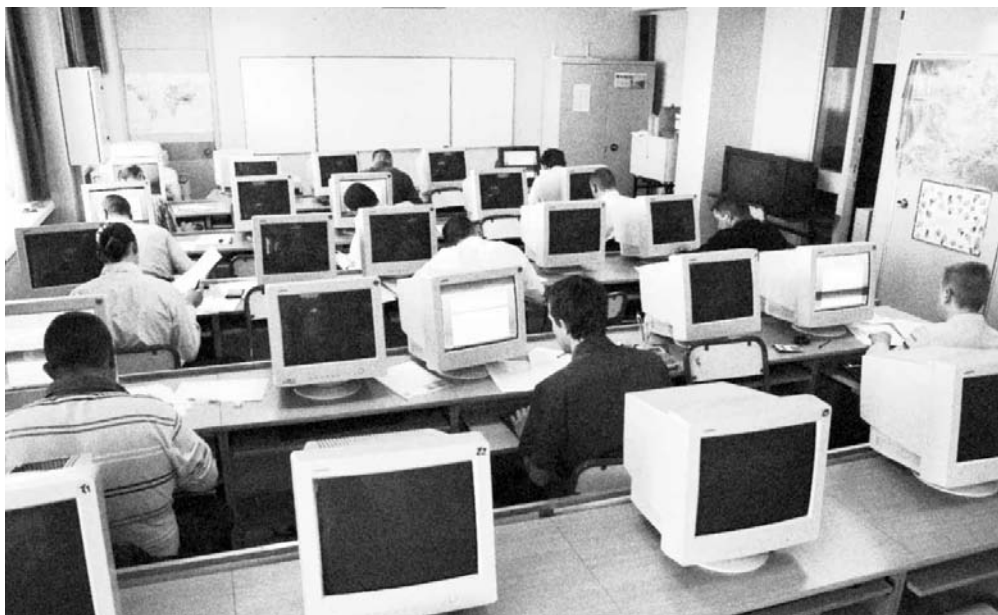
contrôleur de gestion au Ceproc, et Patrice Favard, expert-comptable.

L'après-midi était consacré aux deux épreuves orales. Tout d'abord l'anglais, devant les jurés Farida Rebiha, directrice pédagogique au Ceproc, et Alison Zinder, enseignante au Ceproc. Puis l'engagement comportemental, face à un jury constitué de Joël Mauvigney, président de la CNCT, et Nadine Bouvier, inspectrice de l'académie nationale.

Le jeudi matin était consacré à l'épreuve écrite « process et technologies de fabrication ». Le jury de cette épreuve était composé d'Hervé Forest, professeur de charcuterie au Ceproc, et Francis Maligne, MOF enseignant au CFA Le Moulin-Rabaud, à Limoges (87).



Francis Maligne et Hervé Forest, jurés de l'épreuve écrite « process et technologies de fabrication ».



LA VILLE DU MANS FÊTE LE COCHON



Les charcutiers-traiteurs présents à l'Arche de la nature.

Le 27 mars dernier, Le Mans a accueilli la fête du cochon à l'Arche de la nature. Cette journée « charcutière » a connu cette année encore un beau succès. Comme de coutume, un concours était organisé en partenariat avec la ville du Mans et les porcs fermiers sarthois.

Autour du thème de « la terrine aux trois volailles », le palmarès 2011 est le suivant : vainqueur H. Aumaille, du Mans ; 2^e C. Vinter, de Bonnétable ; 3^e T. Bergère, du Mans.

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



Pain des Artisans

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

DOMINIQUE B. ROZEPH - 01 49 26 52 65 - 04/2011

PROFESSIONNELS, VENEZ DÉCOUVRIR NOS OFFRES DE BIENVENUE :

3 mois offerts
de location d'un terminal de paiement électronique.

Avantage premier crédit
50% de réduction sur les frais de dossier pour votre première demande de prêt chez LCL.

Facilité de caisse
une facilité de caisse d'un montant minimum de 1500 € (sous réserve d'acceptation après étude préalable de votre dossier par LCL).



PROPULSO : CRÉDIT PRO

- + Réponse : en 48 h⁽¹⁾
- + Déblocage des fonds : en 48h
- + Sinon : 400 €⁽²⁾ offerts par LCL

www.LCL.fr



DEMANDEZ PLUS À VOTRE ARGENT

(1) Sous réserve de remplir les conditions d'obtention du crédit et après étude et acceptation du dossier par LCL et après signature, le cas échéant du contrat de prêt. (2) Sur les frais de dossier ou des frais de confirmation pour les facilités de caisse confirmées, en cas d'acceptation, par LCL, de votre demande.

Le diffuseur : CREDIT LYONNAIS - 54 av. Robert Schuman - 69500 LYON - RCS Lyon - Siège social : 18 rue de la République 69002 LYON - Pour tout courrier : 20 avenue de Paris 94811 Villejuif Cedex - Numéro 0845 0201878