

Paris, le 15 juin 2021

Communiqué de presse

Boucherie : trois jeunes sacrés « Meilleurs Apprentis de France » à Clermont-Ferrand



Dimanche 13 et lundi 14 juin, s'est tenue à Clermont-Ferrand la 42ème édition du concours « Un des Meilleurs Apprentis bouchers de France ».

Organisé par la Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT), en collaboration avec la Fédération des Bouchers du Puy-de-Dôme, l'Institut des Métiers de Clermont-Ferrand et l'association Promo Jeunes métiers de la viande, ce concours vise à promouvoir l'excellence du parcours de formation des jeunes effectuant leur apprentissage au sein des 18 000 boucheries artisanales du pays.

23 apprentis ayant débuté leur formation l'an passé, actuellement en 2ème année de CAP, se sont affrontés pour remporter le prestigieux titre, après avoir passé victorieusement des sélections départementales puis régionales.

Désossage, parage, découpe, ficelage, décoration des viandes étaient au programme de l'épreuve qui a duré huit heures.

Les 23 finalistes étaient évalués par un jury composé de bouchers professionnels, Meilleurs Ouvriers de France (MOF) et formateurs.

A l'issue de l'épreuve et de la cérémonie de proclamation des résultats, trois jeunes se sont vu décerner le titre de « Meilleur Apprenti boucher de France 2021 ».

Jean-François Guihard, président de la CFBCT, a tenu à féliciter les jeunes pour leur travail et salué les maîtres d'apprentissage, formateurs et CFA pour leur implication dans la formation des apprentis : *« malgré la crise sanitaire, vous avez continué à former et à faire fonctionner la machine apprentissage qui est, rappelons-le, la base de nos métiers axés sur la transmission. Le niveau du concours est de plus en plus élevé, c'est signe que notre Métier et notre filière de formation se portent bien, pour ne pas dire très bien. Et on ne peut que s'en féliciter. Pour preuve, le nombre d'apprentis bouchers a doublé en l'espace de dix ans ».*

Les trois lauréats, premiers ex-aequo, sont :



- **Tanguy Saint-Martin, Normandie, Boucherie Juny-Forget à Flers (61)**
- **Alban Margnac, Auvergne-Rhône-Alpes, Boucherie-Triouleyre à Monistrol-sur-Loire (43)**
- **Souleymane Sow, Occitanie, Boucherie Flaujac à Cahors (46)**

La mutuelle Médicis qui récompense chaque année le « meilleur projet professionnel » a décerné son prix à Raphaël Meffre, Provence-Alpes-Côte-d'Azur, Boucherie Orange Viandes à Orange (84).



Souleymane Sow

Tanguy Saint-Martin

Alban Margnac



Vous souhaitez interviewer les apprentis ?

**Contactez-nous par mail communication@boucherie-france.org
ou par téléphone au 01 40 53 47 50**

A propos de la CFBCT - Fondée en 1894, la CFBCT est l'organisation professionnelle des bouchers, bouchers-charcutiers, traiteurs. Au service des artisans, elle s'attache à mener des actions collectives valorisant la profession et à représenter et défendre le métier. Sa mission principale est d'aider la profession qu'elle représente à s'inscrire durablement dans les habitudes de consommation des Français et dans l'économie du pays. Le secteur de la Boucherie-charcuterie représente un chiffre d'affaires de 7 milliards d'euros et compte 80 000 personnes (chefs d'entreprise, conjoints, aides familiaux, salariés, apprentis). Dans 18 000 entreprises, des artisans bouchers-charcutiers exercent avec passion un métier au savoir-faire unique, au service de la gastronomie.

Contact : CFBCT - communication@boucherie-france.org - 01 40 53 47 50
98, boulevard Pereire - 75017 Paris
Site : www.boucherie-france.org - Twitter : [@confboucherie](https://twitter.com/confboucherie)