

Réunion de début d'année
Chambre Syndicale de la Boucherie Charcuterie de l'Oise
28 Janvier 2019



Monsieur DESHAYES ouvre la séance à 10H00.

Assemblée Générale 2019 et réélection du bureau : les personnes présentes décident de fixer l'Assemblée Générale au mois de Septembre 2019. Monsieur DEHAYES précise que cette année aura lieu les réélections du Président et du bureau.

Monsieur DESHAYES propose de faire un achat groupé de bouteille de vin

sélectionné au titre de la Chambre Syndicale des Bouchers Charcutiers de l'Oise à prix préférentiel pour les revendre dans les magasins de nos adhérents. Les personnes présentes sont d'accord, nous ferons donc paraître dans le prochain bulletin un coupon réponse pour les personnes intéressés.

La même proposition est faite pour les sacs plastiques comme les années précédentes.

Nous rappelons que pour le Salon de l'Agriculture des billets à tarif réduit sont en vente à la CFBCT pour une valeur de 8,25 € TTC (plein tarif : 14€ TTC). Les personnes intéressées peuvent prendre contact avec le secrétariat pour une commande.

Nous avons prévu une sortie à EPERNAY, cependant les personnes présentes préféreraient faire une visite de Rungis, clôturé par un repas gastronomique. Monsieur DESHAYES se renseigne de la possibilité et des tarifs pour cette sortie, Mme LEFEVRE tiendra les adhérents informés par le biais du Bulletin.

Monsieur DESHAYES souhaitait également mettre en place une visite des abattoirs à FORMERIES, Monsieur DESHAYES prend contact avec BIGARD pour organiser cette sortie.

Pour l'année 2019, il est décidé de mettre en place pour la 4^{ème} année le Concours de la Plus belles Vitrine des Boucheries de l'Oise.

Mme LEFEVRE Catherine informe les personnes présentes qu'elle peut organiser dans le village des adhérents et sur tous le département de l'Oise des Leçons de Goût pour les enfants du CE2 au CM2. Elle peut contacter les écoles afin de leur expliquer le déroulement de l'opération et mettre en place cette action.

Monsieur DESHAYES rappelle que les adhérents peuvent mettre en place l'Opération « Made in Viande » qui consiste à inviter les clients dans leur magasin pour une visite des laboratoires et/ou une dégustation de viande. Si vous vous inscrivez INTERBEV envoie un carton de ballon, magnette, cadeau pour client, guirlande...pour mettre en place l'évènement. La dégustation de viande est remboursée à hauteur de 50 € par adhérent.

Comme chaque année nous organiseront le repas annuel de la Chambre Syndicale des Bouchers Charcutiers de l'Oise, la date est fixé au 13 Octobre 2019, Monsieur FENAILLE se renseigne pour louer la salle de NOYON.

Monsieur DESHAYES et le Bureau de la CSBCO a rencontré le préfet le 9 Janvier 2019 à l'occasion de la galette des rois, Monsieur le Préfet a proposé aux membres de Bureau d'organiser le 3 Juin 2019 un barbecue géant pour les Métiers de Bouche, le rendez pris un courrier a été envoyé pour les modalités de l'organisation de l'évènement : à suivre...

L'ordre du jour étant épuisé la séance est levée à 12H00.

La séance s'est terminée par un buffet offert par LOSTE



Nous remercions chaleureusement les fournisseurs qui ont participé à notre concours et à notre réunion afin qu'elle soit un succès : Le comptoir du frais, la société LOSTE, La société CAP TRAITEUR, Etablissement BRAGARD.



Pour clôturer la séance, nous avons invité Monsieur POUSSIER (à gauche), responsable commercial des ramassage ATEMAX afin de négocier un tarif réduit pour nos adhérents suite à la dernière augmentation des ramassages.

La discussion a été vaine, il a expliqué qu'il ne reviendrait pas sur les tarifs, aucune négociation n'a été possible !

Nous avons profité de ce moment de convivialité pour remettre les diplômes des 3 1^{er} gagnants de notre concours de la Plus belles Vitrine des Boucheries de l'Oise.

1^{er} : Boucherie de l'Abbaye à COMPIEGNE



2^{ème} : BOUCHERIE LECLERC Yvan à PIERRFONDS



3^{ème} : BOUCHERIE COULON Christophe à RIBECOURT DRELINCOURT





COMPIÈGNE / RUE SAINT-CORNEILLE

La boucherie de l'Abbaye décroche le premier prix de la plus belle vitrine 2018

David Rémy, 45 ans, et sa femme Céline, 42 ans, gérants de la Boucherie de l'Abbaye, située rue saint-Corneille se sont vus décerner le premier prix de «la plus belle vitrine 2018» remis par la Chambre syndicale de la boucherie charcuterie de l'Oise (CSBCO). Une cérémonie a été organisée lundi 28 janvier, au CAF de Compiègne, en présence du président, Thierry Deshayes.

Originaire de l'Aisne, David Rémy a toujours été boucher-charcutier. Il a d'abord été responsable de rayons dans les grandes surfaces, puis il a commencé à travailler pour des petits artisans.

Il a décidé par la suite d'ouvrir sa propre boucherie avec son épouse. Charmés par

la ville et son dynamisme, Rémy et Céline ont repris en juin dernier la boucherie de la rue Saint-Corneille, afin de se rapprocher de leur domicile et de leur famille.

«La CSBCO nous a contactés une semaine avant pour nous proposer de concourir, challenge nous avons accepté de suite», explique David.

C'était la première fois, qu'ils participaient à ce concours. La vitrine était principalement constituée de très beaux morceaux de viandes, entourés de quelques légumes pour y ajouter une touche de couleur. «Nous n'avions pas de thème spécifique. C'était une vitrine de tous les jours avec un peu plus de



David Rémy (au centre) entouré de ses salariés Stéphane Bouton (à gauche) et Daniel Libert.

décorations. Nous sommes partis sur les mêmes bases que ce que nous faisons habituellement, c'est une fierté pour l'équipe et pour le magasin d'avoir remporté ce prix» confie David Rémy.

Le couple compte bien se réinscrire l'année prochaine et remettre son titre en jeu.

**Typhène Bardy
et Lucyne Flasque**
(Collège de la Vallée du Matz)

LONGUEIL-ANNEL

Médaille de bronze pour la boucherie-charcuterie de la Poste



Christophe Coulon a repris la boucherie-charcuterie de la Poste il y a deux ans. La Chambre syndicale de la boucherie-charcuterie de l'Oise lui a attribué la troisième place de la plus belle vitrine cette année.

C'est l'heure de la remise des récompenses pour la Chambre syndicale de la boucherie-charcuterie de l'Oise (CSBCO). Comme chaque année, le concours des plus belles vitrines. Et pour la première fois, la boucherie-charcuterie de La Poste et son gérant, Christophe Coulon, figurent parmi les lauréats, à la

3ème place. Jolie performance pour ce jeune artisan, qui a repris la boutique il y a seulement deux ans : «Lors de ce concours, c'est la mise en valeur de la viande qui est jugée, donc notre savoir-faire d'artisan, alors forcément, terminer troisième c'est très encourageant. Ça donne envie de continuer à bien travailler et

à s'améliorer. Ici c'est la première boucherie-charcuterie dont je suis le gérant, mais j'ai débuté dans ce métier en 1995, en apprentissage. J'avais 15 ans et demi. J'en profite pour saluer mes maîtres d'apprentissage, en particulier monsieur Delapiere qui tenait une boucherie à Ribécourt lui aussi. C'est en grande partie

grâce à lui que je suis là. Avoir la passion est indispensable pour faire ce métier et il me l'a transmis. Je le considère presque comme mon père spirituel». La boucherie-charcuterie de La Poste emploie aujourd'hui deux salariés.

V. D.G

**La Chambre de Métiers et de l'artisanat Hauts-de-France
et la Communauté de Communes de l'Aire Cantilienne
ont mis à l'honneur les artisans labélisés
lors de la « Soirée Artisans de Qualité de l'Aire Cantilienne ».**

Afin de célébrer ensemble la qualité, la richesse et la diversité des artisans de l'Aire Cantilienne, expression du savoir-faire de notre territoire, la Chambre de métiers et de l'artisanat Hauts-de-France et ses partenaires ont organisé une « Soirée Artisans de Qualité » qui vise à remettre les diplômes des artisans labélisés Charte Qualité :

Le mardi 5 février 2019 à 18h30 - Hôtel de Ville de Chantilly à cette occasion, ce ne sont pas moins de 11 remises de Charte Qualité qui ont eu lieu lors de cet événement.

Charte Qualité : Conçue comme un outil de développement, la Charte Qualité développée par les Chambres de Métiers et de l'Artisanat, encourage les entreprises volontaires à s'améliorer grâce à des modules cohérents et progressifs. Le label garantit une prestation de qualité et le professionnalisme de l'artisan labellisé. La Charte Qualité des artisans représente 3 paliers de réussite : Confiance, Performance et Excellence.



LES LEÇONS DE GOÛT 2019

La Chambre Syndicale des Bouchers Charcutiers de l'Oise organise des leçons de goût dans les classes primaire du département.

Ces leçons de goût se tiennent durant toute l'année scolaire le mardi et jeudi. L'objectif est de leur parler de nos Métiers de Bouchers et de Charcutiers et de faire la promotion de la viande de Boucherie et ainsi peut être de faire naître de nouvelles vocations auprès des enfants.

Elles permettent de mettre en avant nos professions de faire connaître le savoir-faire de nos artisans à un public jeune qui seront de futurs consommateurs.

Nous vous informons que vous pouvez déjà nous contacter afin d'inscrire une classe de votre secteur qui pourrait être intéressé.

L'intervention pour une classe est d'une heure environ (elle peut varier selon le nombre de classes) avec la participation, d'un Boucher Charcutier et de la Secrétaire de votre organisation professionnelle.



.....

BULLETIN D'INSCRIPTION **POUR UNE INTERVENTION DANS LES CLASSES**

Madame, Monsieur,

Adresse

.....

 :

 :

BULLETIN D'INSCRIPTION **D'UNE ECOLE PRIMAIRE**

Nom

.....

Adresse

.....

 :

 :

Nombre de classe Nombre d'élèves.....

