



Garden Party
dans les jardins de la préfecture
en l'honneur des métiers de Bouche

Le Lundi 3 Juin 2019
Quel Succès !

**A l'initiative de Monsieur Le Préfet de l'Oise, Louis Lefranc
 La Chambre Syndicale des Bouchers Charcutiers de l'Oise
 et**

**La Fédération de la Boulangerie de l'Oise
 en partenariat avec la Chambre de Métiers
 et de l'Artisanat Hauts-de-France
 ont organisé le Lundi 3 Juin un Barbecue
 géant dans les jardins de la Préfecture de
 BEAUVAIS.**

**Les Bouchers Charcutiers et les
 Boulangers-Pâtisseries présents ont permis
 que la fête soit un franc succès.**

**Nous remercions particulièrement les
 Bouchers Charcutiers, adhérent de notre
 organisation professionnelle qui se sont
 déplacés nombreux et qui ont permis la
 réussite de cet évènement.**

**Nous remercions chaleureusement les
 Bouchers qui ont participé à la réalisation
 de cette évènement et qui grâce à leur
 savoir-faire ont montré une belle image de
 notre profession.**

**Les convives ont pu profiter du spectacle
 de la cuisson de 107 Kg de Côte de Bœuf.**

**Nous étions heureux de compter parmi
 nous, Monsieur Jean-François MULETTE,**

**Meilleur Ouvrier de France qui a pris part
 au Barbecue au côté de nos Bouchers.**

**Le Préfet, Monsieur Louis LEFRANC qui est
 à l'initiative de cette belle manifestation
 lors de son discours a ainsi mis à l'honneur
 les artisans des Métiers de Bouche.**

**Alain GRISET, Président de la Chambre de
 Métiers et de l'Artisanat des Hauts-de-
 France a pu également prendre la parole
 pour défendre notre belle profession ainsi
 que Monsieur Gilles FORÊT, Président de la
 Fédération des Boulangers Pâtisseries de
 l'Oise et notre Président, Monsieur
 DESHAYES Thierry.**

**Nous étions heureux de compter m parmi
 nos invités, Madame Le Maire de
 BEAUVAIS, Monsieur GIMONET, Secrétaire
 Générale de la CFBCT et Monsieur DUPLAT**

**Alain, ancien Président de la CFBCT et
 Président d'honneur de la Fédération des
 Bouchers du Pas de Calais.**

**Nous remercions également INTERBOVI
 d'être le partenaire de notre manifestation
 et les fournisseurs qui également répondu
 présent à notre appel.**





8

À LA UNE

COURRIER PICARD
DIMANCHE 9 JUIN 2019

CONSOMMATION

LES BOUCHERS MISENT SUR LE MANGER MIEUX

En réaction à la baisse de consommation de viande, les bouchers veulent promouvoir le « manger moins, mais manger mieux ». Ils ont organisé une garden-party dans les jardins de la préfecture.



Des côtes de bœuf pour mettre en valeur les bouchers | Lundi, la préfecture a organisé une garden-party dans ces jardins.

Une bonne centaine de kilos de côtes de bœuf grillait, lundi dernier, sur les barbecues des bouchers de l'Oise. La préfecture avait invité les professionnels de la viande et de la boulangerie à une garden-party pour mettre leurs métiers en valeur.

UN SLOGAN POUR CONTRE-ATTAQUER

Un coup de projecteur bien nécessaire en ce moment pour les bouchers, dont la profession est de plus en plus décriée. Entre les attaques de boucheries par certains vegans et la baisse de la consommation de viande, les professionnels de la filière ont de quoi s'inquiéter. Pour contre-attaquer, ils misent sur le slogan « Consommer

moins, mais consommer mieux ». C'est tout l'objet des prochaines campagnes de publicité.

Jean-Jacques Henguette, d'Interbev Hauts-de-France, l'Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes, remarque que la région est une grande consommatrice.

« Les habitants en mangent 10 % de plus qu'ailleurs. » Avec malgré tout, une érosion nette ces dix dernières années. Alors qu'un habitant de la région en consommait 22 kg par an, il en mange 18 kg aujourd'hui. « Ce sont surtout les jeunes de 18-35 ans, qui décident de freiner. » C'est cette frange de la population, qui est visée par une nouvelle

campagne de communication, autour du flexitarisme (la consommation raisonnée de viande de qualité).

« On veut mettre en avant nos bonnes pratiques, notamment autour du respect de l'environnement et du bien être des animaux »

Jean-Jacques Henguette

« On veut mettre en avant nos bonnes pratiques, notamment au

tour du respect de l'environnement et du bien être des animaux. Avant, on en parlait en interne. On souhaite rendre cela public. »

La plupart des professionnels présents lundi, en préfecture (une cinquantaine) adhèrent au syndicat des bouchers et charcutiers de l'Oise. Ils ont compris que l'union faisait la force. Le président, Thierry Deshayes, mise sur l'attrait des consommateurs pour les produits locaux et de qualité, afin de valoriser le travail des artisans.

« Avec les problèmes de crise alimentaire que l'on a eu, ils reviennent vers leurs boucheries de quartiers ou de village. »

D'ailleurs, la filière recrute. Il n'y a

quasiment pas un boucher qui ne soit pas à la recherche d'un apprenti.

« Le métier est moins difficile qu'avant et permet de bien gagner sa vie, entre 1 500 et 3 000 euros par mois. »

Un argument peu entendu par les jeunes, à en croire Gérard Helbert, boucher à Hermes. Sur les 40 jeunes apprentis formés en 32 ans, seuls quatre font encore ce métier. « Tous les ans, on a bien des candidatures, mais ce sont des personnes pas très motivées. »

D'ici quelques années, lui et son frère prendront leur retraite. Aucun de leurs enfants ne souhaite reprendre. ■ CAMILLE PINEAU

SOLIDARITÉ

Garden-party chez le préfet avec les bouchers de l'Oise

110 kilos de côte de bœuf pour promouvoir le savoir-faire



La chambre syndicale de la boucherie de l'Oise au côté de la chambre des métiers et de l'artisanat des Hauts-de-France était invitée par le préfet de l'Oise Louis Lefranc à animer une garden-party autour de la viande picarde.

L'objectif : faire la promotion du savoir-faire des bouchers et de leur viande issu des éle-

vages picards. « En réaction à la baisse de consommation de viande, les bouchers veulent promouvoir le « manger moins, mais manger mieux », a confié le président du syndicat des bouchers Thierry Deshayes.

Pour se faire, 110 kilos de côte de bœuf ont été grillés pour un peu plus de 200 convives et élus du territoire.

LE PARISIEN

IV

Oise Beauvais



Ils ont montré leur savoir-faire

BEAUVAIS

BOUCHERS ET BOULANGERS de l'Oise étaient à l'honneur, hier à Beauvais. Louis Le Franc, le préfet du département, avait confié l'organisation d'un barbecue géant aux syndicats des bouchers et des boulangers « pour mettre en valeur ces métiers ».

Une dizaine de bouchers ont fait griller 109 kg de côtes de bœuf alors qu'une vingtaine de boulangers du département avaient apporté pains et desserts pour les 200 invités de cette « garden-party » made in Oise. « Pour nous, c'est l'occasion de mettre en valeur notre savoir-faire, confie Marie-Edwige Journée, bouchère à Béthusy-Saint-Pierre. Nous montrons également que la viande produite dans la région est d'excellente qualité. » L'Oise compte environ 140 artisans bouchers.