



Paris, le 21 novembre 2017

COMMUNIQUE DE PRESSE

90^{ème} anniversaire de l'Ecole professionnelle de la Boucherie et la Fête des Récompenses Lundi 27 novembre à 15h00

Hôtel de Ville de Joinville-le-Pont – 23, rue de Paris – Val-de-Marne

Comme chaque année, la Fête des Récompenses de la Boucherie d'Ile-de-France honorera les lauréats du CAP et du BP de la *promotion Daniel Bourachot 2016/2017*. Ils se verront remettre la *zigouillette*, médaille insigne symbole de leurs efforts et de leur réussite. Cette cérémonie permettra de célébrer le **90^{ème} anniversaire de l'Ecole professionnelle de la Boucherie (EPB)** en présence d'**Interbev Ile-de-France** et des **Fédérations des Artisans Bouchers d'Ile-de-France**.

Fondée le 9 décembre 1927 à Paris, l'Ecole professionnelle de la Boucherie est unique. En effet, créée par Camille Paquette, artisan boucher, elle reste le seul établissement en France à former exclusivement les futurs bouchers. C'est aussi la plus ancienne au monde. Depuis sa création, **plus de 50 000 apprentis bouchers** sont sortis de ses rangs, formés par **plus de 35 000 maîtres d'apprentissage** et leurs nombreux formateurs. Elle est aujourd'hui présidée par Claude Anthierens, Meilleur Ouvrier de France.

Dans ses locaux, l'école abrite le Centre de Formation d'Apprentis (CFA) des Métiers de la viande. Ce dernier forme les jeunes apprentis (16-25 ans) par la voie de l'alternance (deux semaines en entreprise/4 jours et demi de formation au CFA). Il leur permet aussi de se former au CAP en un et deux ans ainsi qu'au brevet professionnel en deux et trois ans. Les meilleures conditions sont réunies pour leur réussite aux examens grâce à un environnement accueillant, à une pédagogie et des équipements de pointe, **90,3% de réussite en 2017**. La promotion 2016/2017 accueille **385 apprentis bouchers, un effectif en hausse depuis 4 ans**.

« *L'apprentissage est une bonne chose, ... ce n'est pas une filière d'échec* » soulignait Emmanuel Macron, Président de la République le 15 octobre dernier. Pour les artisans bouchers, **l'apprentissage est une filière d'excellence**. C'est **un cursus de formation à part entière** avec un point d'entrée dans le monde du travail et de l'entreprise doté d'opportunités rapides d'évolution. Il faut **encourager et protéger ces métiers** d'artisan qui participent pour une grande part au tissu économique de la France en leur donnant tous les moyens pour se développer. **Le secteur de la boucherie artisanale ne connaît pas le chômage**.

L'interprofession est également très impliquée dans la promotion des métiers de la filière viande. A ce titre le Comité régional d'**Interbev Ile-de-France**, présidé par Philippe Dufour, finance l'ensemble des déplacements pour les visites des apprentis à Rungis, dans les abattoirs, dans les élevages et tous les autres sites de la filière viande en leur présentant aussi les missions et les rôles de l'interprofession.

La profession d'artisan boucher s'inscrit dans la **tradition d'un savoir-faire unique qui nécessite une formation très spécifique et pointue**. Rattachés au secteur des métiers de bouche, les artisans bouchers sont des spécialistes passionnés, reconnus pour leurs soucis de la qualité et leur connaissance de l'origine des produits qui transforment une carcasse en « œuvre d'art ».

Le secteur de la **boucherie artisanale forme aujourd'hui près de 9500 apprentis par an** et offre des débouchés importants, tant en termes de carrières que de salaires. Ce secteur de la filière viande recrute en permanence des collaborateurs qualifiés de tous niveaux d'expérience et garantit aux apprentis bouchers une rémunération immédiate ainsi que la possibilité d'évoluer rapidement et de créer leur propre entreprise. **Les centres de formation d'Ile-de-France accueillent plus de 450 apprentis lors de la rentrée 2017 un chiffre en hausse depuis 5 ans.**

La boucherie artisanale en chiffres

- **18 000** points de vente en France et *3500 en Ile-de-France*
- **6,10** milliards d'euros de chiffre d'affaires
- **80 000** emplois
- **26%** d'augmentation de la masse salariale en 3 ans
- **9500** apprentis formés par an dont *plus de 450 en Ile-de-France*
- **4500** postes de bouchers sont à pourvoir d'ici 2018

www.boucheries.com
www.la-viande.fr

Contacts presse

Agence Service Compris -

Bertrand de Tilleul – +33 (0)6 10 34 60 46

bdetilleul@service-compris.com