

04/12/2010

LE CARNET

ARTISANAT

Artisans bouchers des Hautes-Alpes : donner de la plus-value aux produits

HAUTES-ALPES

La fédération des artisans bouchers-charcutiers des Hautes-Alpes est très vigilante sur la défense d'un métier qui doit faire face à une double concurrence, celle des grandes surfaces et maintenant celle des circuits courts et de la vente directe par les agriculteurs.

Mais le syndicat entend aussi balayer devant sa porte et faire évoluer la profession.

« Nous nous devons de faire progresser notre savoir-faire et valoriser encore davantage notre produit, pour séduire notre clientèle. Il nous faut aussi parvenir à bien utiliser tous les morceaux, y compris les bas morceaux, c'est

économiquement important. » explique Michel Dulong, trésorier de la fédération.

David Boespflug, meilleur ouvrier de France 2004, est venu récemment conduire un stage interentreprises à l'Argentière-la-Bessée, au sein de la Société alpine de boucherie (Sab). Agnès Roul, gérante de la Sab était présente avec quelques-uns de ses salariés mais aussi deux artisans bouchers qui ont suivi ces cours pratiques, Patrick Nicolas de Gap et Silvain Feuillassière de Risoul. « L'objectif, c'est également de s'adapter aux évolutions de la consommation en offrant des plats préparés, pré-cuits » conclut Michel Dulong.

Michel PÉAN



Le meilleur ouvrier de France, David Boespflug, au centre de la photo en compagnie de stagiaires, de M^{me} Rebol gérante de la Sab et de M. Dulong de la fédération des bouchers des Hautes-Alpes.