

TEAM
FRANCE
BOUCHERIE



20
16

WORLD
BUTCHERS'
CHALLENGE

SOMMAIRE

Éditorial	3
Championnat du monde en Australie	4
Le mot du Capitaine du Team France	5
Le Team France en chiffre	6
Le Team France Boucherie	7
Les entraînements	21
Les partenaires officiels	22

ÉDITORIAL

Nous vivons dans un monde en évolution rapide !

En raison des changements économiques, sociaux et environnementaux, notre métier aura à relever des défis sans précédent.

Nous aurons à faire preuve d'initiative et d'audace pour construire la « Boucherie» de demain.

Convaincu que la Boucherie du futur ne se fera pas sans les hommes et femmes d'aujourd'hui, c'est naturellement que porté par l'énergie et les valeurs de l'artisanat que l'équipe de France de la boucherie voit le jour.

Bien sûr quoi de mieux que nos MOF (Meilleurs Ouvriers de France) pour commencer cette formidable aventure ou excellence, savoir-faire, formation, environnement, santé, produit, partage et amitiés feront partie de notre ligne de conduite et seront portés par l'ensemble de l'équipe, pendant nos périodes d'entraînements et surtout lors du premier « Concours International en Australie » en septembre 2016 où les couleurs de la France seront représentées pour la 1ère fois.

Nous sommes convaincus que nous aurons à promouvoir une boucherie innovante et moderne et que cette équipe de France de la Boucherie fera partie de cette démarche. Voilà le sens de cette démarche qui doit servir l'ensemble de la boucherie artisanale.

Laurent Rigaud

LES CHAMPIONNATS DU MONDE EN AUSTRALIE

L'Australie accueille cette année les Championnats du monde de boucherie. L'épreuve se déroulera dans la ville de Gold Coast dans l'État du Queensland.

Les nations inscrites (Angleterre, Nouvelles Zélande, Australie et France) vont devoir travailler, un 1/2 bœuf, 1/2 porc et 1 agneau afin de présenter des « œuvres » à la fois, techniques, esthétiques et innovantes et ceci en moins de 3 heures...

«Le travail en équipe, la dextérité et la rapidité seront le point d'orgue de ces Mondiaux.»

Voilà pourquoi, l'Association Team France, a réuni autour d'elle, une équipe d'artisans, tous aguerris aux concours, qui auront à cœur de porter haut les valeurs de la Boucherie Française et les couleurs de la France.

Laurent Sivel

**« World Butchers' Challenge »
du 5 au 10 septembre 2016**

LE MOT DU CAPITAINE

Quand j'ai appris qu'il existait une compétition internationale de boucherie appelée : Tri nation, avec l'Australie, la Nouvelle Zélande, et la Grande Bretagne, mon sang n'a fait qu'un tour, nous les chirurgiens de la découpe, n'y étions pas représentés !!

Cette compétition est différente de ce que nous connaissons en France puisque elle se déroule par équipe. J'ai donc décroché mon téléphone et contacté des professionnels reconnus avec qui je partage les mêmes valeurs pour constituer cette équipe et représenter nos couleurs.

Quelle belle opportunité pour nous de promouvoir notre métier à travers le monde. Apporter un souffle nouveau à la boucherie Française, la moderniser, la rajeunir, innover c'est pourquoi nous aurons des intervenants et consultants de renom issus des différents métiers de bouche qui apporteront leur vision, et leur savoir faire que l'on adaptera au travail de la viande.

Nous les anciens avons à cœur de transmettre notre passion et notre goût de la compétition c'est pourquoi nous mettrons dans nos valises des jeunes et des apprentis puisqu'il existe aussi une compétition mondiale des jeunes bouchers. Nous n'oublions pas la gente féminine puisque Élodie est impliquée dans notre projet et elle intégrera l'équipe de guerriers l'année prochaine !!

Bien entendu il n'existe pas de bouchers sans vaches et pas de vaches sans éleveurs, c'est aussi l'occasion pour nous de soutenir et défendre l'élevage Français de qualité à travers le monde

Carnement vôtre,

Didier Massot

LE TEAM FRANCE EN CHIFFRES



3 MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE BOUCHERS



2 CHAMPIONS D'EUROPE DES JEUNES BOUCHERS



3 MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE BOUCHERS



5 MERCURES D'OR



1 PRÉSIDENT DE SYNDICAT, CGAD, UPA ...



5 CHEFS D'ENTREPRISE (120 SALARIES)



1 TOP 10 GAULT & MILLAU



1 CONSULTANT



1 ENSEIGNANT

LE TEAM FRANCE

BOUCHERIE



LAURENT RIGAUD : Ambassadeur de la team



ÉLODIE RIGAUD : Communication & Secrétariat



DIDIER MASSOT : Capitaine & membre de l'équipe



JOEL LUCAS : Capitaine équipe jeunes & membre de l'équipe



LUCAS BAYLE : Représentant apprenti



LAURENT SIVEL : Coordinateur et Jury France



YOANN MOUNIER-VEHIER : Membre de l'équipe



OLIVIER BAYLE : Membre de l'équipe



JOSEPH FAGNANI : Membre de l'équipe



AURELIEN BRISE : Membre de l'équipe



THOMAS GUYOMAR : Représentant équipe jeune



VICTOR DUMAS : Représentant apprenti



MARIE HELLIO : Représentante équipe jeune



THOMAS FAVRE : Communication & Community Management



ÉLODIE RIGAUD

Nordiste, 24 ans, bouchère,

Des études lycéennes réussies, une envie de contact humain, une jeunesse passée aux côtés d'une famille de boucher et bien me voilà après 5 ans d'apprentissage du métier et de gestion d'entreprise copilote d'une entreprise familiale.

"RIGAUD & FILLES"

Mon envie de rencontrer d'autres passionnés du métier m'ont amené à m'investir aux côtés des élus de la fédération des bouchers du Nord-Pas-de-Calais Picardie avec qui j'apprends beaucoup et mon envie de découvrir est immense et sans limite de territoire. Vive la boucherie!

Vive l'équipe de France!

Diplômes :

- BAC S
- Certificat d'Aptitude Professionnel
- Brevet Professionnel
- TEPE (Titre entrepreneuriat de la petite entreprise) Bac+2

Récompenses :

- 1ère au concours Créasup - Prix de l'intrapreneuriat
- Finaliste du Concours « Un des Meilleurs apprentis de France »
- Représentante du Nord Pas de Calais aux olympiades des Métiers

Responsabilités professionnelles :

- Secrétaire de la fédération des Bouchers Charcutiers Traiteur du Nord

LAURENT RIGAUD



En 1989 âgé de 18 ans je crée ma première entreprise, en 1998 je reprends une seconde puis en 2000 une troisième avec 8 salariés. En 2009 faute de pouvoir agrandir mon laboratoire je revends et fais l'acquisition d'une boucherie plus grande à Wambrechies et emploie aujourd'hui 17 personnes, entouré de ma femme et de mes deux plus grandes filles Élodie & Hélène nous avons à cœur de dynamiser notre entreprise mais également notre métier et l'artisanat.

Depuis 2005 je m'investis auprès de la chambre de métiers et des organisations professionnelles pour valoriser notre beau et noble métier. Cet engagement syndical m'a conduit à être président des bouchers charcutiers traiteurs du Nord en 2010.

Diplômes :

- Certificat d'aptitude professionnel

Récompenses :

- Mercure d'or National
- Classé dans le Gault & Millau
- Start et Métiers National
- Classé dans les 500 meilleures entreprises de la région
- Référencé dans le Bottin gourmand

Responsabilités professionnelles :

- Président des bouchers charcutiers des «Hauts de France»
- Président CGAD Nord Pas-de-Calais
- Président de l'UPA Nord Pas-de-Calais Picardie
- Président de la commission territoriale de Lille pour la Chambre de Métiers
- Président de l'association des viandes bios du Nord Pas-De-Calais



DIDIER MASSOT

« *Tout a commencé de rien* »

Tout débute en 1980 alors que je voulais devenir moniteur de ski ! Le besoin d'indépendance financière et des parents bouchers on fait le reste !

Après des années de formation en boucherie et charcuterie je reprends l'entreprise familiale en 2003 année où j'obtiens le titre « Un Des Meilleurs Ouvriers de France ».

Je monte le premier site artisanal de vente en ligne de viande en 2009. Je revends l'entreprise en 2012 et transmets mon savoir-faire en lycée professionnel jusqu'en 2014.

Je suis aujourd'hui consultant et sourceur pour la gastronomie européenne mais plus que jamais boucher Artisan !

Diplômes :

- Certificat d'Aptitude Professionnel
- Brevet Professionnel
- Brevet de Maîtrise
- Professeur en lycée professionnel
- Un des Meilleurs Ouvriers de France

Récompenses :

- Mercure d'or National e-Commerce
- Classé dans le top 10 du Gault et Millau

Responsabilité professionnelle :

- Conseiller de l'enseignement technologique
- Jury MAF
- Jury MOF
- Jury concours européen des jeunes bouchers
- Membre de l'Académie de la viande

JOËL LUCAS



Orienté dans le métier par Claude Marais, je débute mon apprentissage à Tours. Le destin a voulu que je travaille avec Gérard Martellière qui préparait le concours MOF et mon formateur de CFA n'était autre que Jean-Louis Martineau nouveau promu MOF.

La rencontre avec ma future épouse m'amène à Lyon chez Maurice Trolliet lui aussi MOF !

Entouré de cols tricolores c'est donc logiquement que je me lance à mon tour dans les concours nationaux pour devenir le plus jeune finaliste MOF. Quelques années plus tard et après avoir remporté les concours les plus prestigieux j'obtiens le titre en 2003.

Devenu responsable d'une boutique employant une dizaine de collaborateurs j'ai à cœur de transmettre mon savoir-faire : sept apprentis dont trois Meilleurs apprentis de France, deux champions d'Europe, et deux finalistes MOF.

Diplômes :

- Certificat d'Aptitude Professionnel boucherie
- Un des Meilleurs Ouvriers de France

Responsabilités professionnelles :

- Intervenant : ENSMV
- Jury MAF
- Jury MOF



YOANN MOUNIER-VEHIER

J'ai commencé le métier à 15 ans en sorti de 3ème, aujourd'hui chef d'entreprise d'une Boucherie, Charcuterie, Traiteur et d'une équipe de six personnes à Saint Donat sur l'herbasse dans la Drôme.

J'aime partager mon métier avec des professionnels amoureux de la viande et de leur métier ou des clients amateurs des bons morceaux de Bœuf, friand des petites côtes d'Agneau et submergés par un mijoter de Veau.

Que dire sur moi ? Que j'aime mon métier, que je ne ferais jamais rien qui puisse nuire à la profession qui m'a tant apporté dans ma petite vie. Mais l'objectif, aujourd'hui très modeste est de participer à ce magnifique concours par équipe et de représenter la France en Australie au mois de septembre prochain, promouvoir le métier et construire la boucherie de demain avec tous les acteurs de la professions pour les jeunes que j'adore côtoyer. A bientôt au mois de septembre avec l'équipe de France en Australie. Merci.

Diplômes :

- CAP Boucher
- CAP Charcutier Traiteur
- Mention Complémentaire Traiteur
- Brevet de Maîtrise
- Meilleur Ouvrier de France

OLIVIER BAYLE



Après un apprentissage dans l'entreprise familiale qui compte alors 6 collaborateurs, je peux me mesurer à mes connaissances chez Maurice Trolliet MOF et rencontre Joël Lucas avec qui je prépare différents concours Nationaux dont Lyon, Nantes, Strasbourg...

De retour dans l'entreprise familiale nous décidons avec mon père et mon frère d'étendre notre activité, de créer une nouvelle boutique et de nouveaux laboratoires avec boucherie, charcuterie, traiteur, pâtisserie, boulangerie.

Je deviens dirigeant de l'entreprise qui compte aujourd'hui 50 collaborateurs. La formation des apprentis et de nos collaborateurs est la clé de la réussite.

Ce nouveau challenge et l'occasion de découvrir d'autres horizons !

Diplômes :

- Certificat d'Aptitude Professionnel

Récompenses :

- Finaliste Meilleur Apprenti de France
- Mercure d'or National 1987
- Mercure d'or National 2005
- Mercure d'or National 2012
- Trophée de l'alternance et de l'apprentissage MEDEF
- Finaliste Stars et Métiers
- Blason d'or Limousin 2015



LAURENT SIVEL

« Le succès n'est pas final, l'échec n'est pas fatal, c'est le courage de continuer qui compte »

Gérant des Sociétés Euskal Bio et Terroir Bio.

Ses deux entreprises sont spécialisées dans la distribution et la transformation de produits biologiques. Implantées sur Anglet et Bayonne, elles emploient actuellement 41 salariés.

Au départ, simple épicerie, cette PME a su se diversifier en développant l'artisanat dans les métiers de la boucherie, charcuterie, traiteur, pâtisserie, fromagers et primeurs. J'ai souhaité que les bases de l'Artisanat transmises par les Meilleurs Ouvriers De France soient le socle commun à l'ensemble des métiers exercés au sein de l'entreprise.

La formation a une place importante, car celle-ci permet aux équipes une remise en question permanente, anticiper des nouvelles techniques, se perfectionner, savoir sélectionner rigoureusement ses produits et ainsi mettre le goût et la qualité à l'honneur.

Diplômes :

- BAC
- BTS commerce
- Technicien Qualité (ISO 9001-14001)
- Certificat d'Aptitude Professionnel Boucherie

Récompenses :

- 3ème prix concours boucherie Bordeaux
- Participation au concours « un des meilleurs ouvriers de France » 2014

Responsabilités professionnelles :

- Responsable cercle viandes BIOCOOP

AURÉLIEN BRISE



Après une orientation professionnelle vers l'expertise comptable, je décide en 2007, à l'âge de 21 ans, de bouleverser mes projets et de me lancer dans la boucherie, comme mon père, installé à Roanne (42).

J'effectue donc mon apprentissage au sein de la Maison Vessière à Lyon, au côté de Joël Lucas.

C'est à ce moment que la passion apparaît grâce à un maître d'apprentissage qui se donnait un point d'honneur à m'inculquer son savoir au travers du travail d'une matière noble, et d'un métier qui, comme il aime le dire, est l'un des plus complet. En effet nous sommes capable de travailler une matière première et de l'emmener jusqu'à sa finalité au travers du conseil client. Toutes les étapes passent au travers de notre savoir ce qui en fait un métier d'une richesse absolue où l'on ne cesse d'apprendre.

Après m'avoir logiquement transmis sa passion pour les concours, j'ai quitté le magasin de la croix rousse (LYON 4), pour prendre la responsabilité du magasin d'Ecully en 2012 cumulée en 2014 à celle de Tassin la Demi Lune, employant une quinzaine de salariés.

Aujourd'hui, marié et papa, un beau challenge vient s'offrir à moi au travers ce concours, avec la chance d'être au côté de 4 personnes qui m'ont accompagné tout le long de mon parcours.

Quelle belle récompense !

Diplômes :

- BAC Économique et Social Spécialité Maths
- DUT Gestion des Entreprises et des Administrations
- Certificat d'Aptitude Professionnelle Boucherie

Récompenses :

- Meilleur Apprenti de France
- Champion d'Europe en équipe et individuel
- Finaliste Meilleur Ouvrier de France
- Émission « Espoir de l'Année » : 2nd



LUCAS BAYLE

Diplômes :

- BAC et BEP optique - lunetterie
- CAP Boucher CFA des Mouliniers - Saint Etienne Maître d'apprentissage : Joël LUCAS MOF 2004

Récompenses :

- 1er Prix au concours « Un des meilleurs apprentis de France boucher » en 2015 à la Rochelle
- Champion d'Europe 2015 (Amsterdam)

Expérience professionnelle :

- Boucher à la boucherie BAYLE, entreprise familiale
- Apprenti Boucher à la boucherie Veissière - Lyon 3
- Stagiaire en optique Optique Escale - Saint Chamond

JOSEPH FAGNANI



Diplômes :

- CAP Boucher Préparateur en produits carnés
- CQP

École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande (ENSMV), Paris

Récompenses :

- 2ème Prix concours régional boucherie étal
- 2ème Prix du salon gastronomique à Lyon

Expérience professionnelle :

- Plusieurs stages à l'ENSMV
- En CDI à la Boucherie BAYLE à Grand-Croix



THOMAS GUYOMAR

« Avoir envie de réaliser un rêve, c'est le talent. Le reste c'est de la sueur. »

Originaire de Bretagne, depuis le plus jeune âge j'ai toujours voulu être occupé manuellement et créativement. Après plusieurs stages en entreprises dans différentes filières, je découvrais la boucherie et le déclic ce produit. En 2005 alors âgée de 16 ans je commençais mon apprentissage comme Boucher, un nouveau monde s'ouvrait à moi dont je n'imaginais pas l'impact qu'il aurait sur ma vie. Une passion était née, le plaisir d'être à la rencontre d'une matière brute qui ne demandait qu'à révéler tout ses petits secrets pour le bonheur de tous.

Après avoir terminé ma formation, ma curiosité, ma gourmandise et mon envie de découvrir toujours plus m'ont amené à Nantes dans un premier temps puis à Londres où j'ai passé deux ans. J'ai découvert une nouvelle culture de la viande, des goûts différents et j'ai eu la chance de travailler avec des personnes qui venaient du monde entier.

Aujourd'hui, de retour en France, mes objectifs sont de faire parler de l'artisanat français, de ses valeurs et de continuer à faire briller sa renommée, de promouvoir notre terroir qui est l'un des plus riches au monde et de faire évoluer notre métier pour les futures générations.

Diplômes :

- CAP Boucher préparateur en produits carnés.
- CAP Charcutier-Traiteur
- Brevet Professionnel Boucher à l'ENSMV

Récompenses :

- SAGA 2006. Sélection Morbihan MAF Boucherie 2007, deuxième prix du concours
- Sélection Bretagne MAF Boucherie 2007, premier prix du concours
- Sélection national MAF Boucherie 2007 à Groisy (Haute-Savoie), forfait pour cause de blessure
- Sélection départementale Morbihan des meilleurs apprentis Charcutier-traiteur 2009, 3ème prix du concours

Expérience professionnelle :

- Apprentissage à la boucherie Joseph Lena
- Second pour la boucherie artisanale St Paul Rezé
- " Chef's Butcher " et Boucher de la famille Royal pour l'entreprise Aubrey Allen à Coventry
- Superviseur pour l'entreprise C.Lidgates à Londres.
- Boucher pour l'entreprise HG Walter à Londres

VICTOR DUMAS



« Le travail et la persévérance sont la clé de la réussite »

Issu d'une famille d'éleveur, j'ai été passionné par ce métier depuis mon enfance. Puis en 2004 je suis entré au CFA de Roanne dans la Loire et j'ai commencé mon apprentissage chez Monsieur Laffay au Bois d'Oignt dans le Rhône. Coaché par Joël Lucas et Lucas Bayle, j'ai gagné le concours «Un des Meilleurs Apprentis de France» en 2016 !

Récompenses :

- 1er Prix au concours « Un des meilleurs apprentis de France boucher » en 2016

Expérience professionnelle :

- Apprentissage chez Monsieur Laffay au Bois d'Oignt dans le Rhône



MARIE HELLIO

« Plus qu'un métier, une passion ! Transmettre son savoir-faire c'est l'avenir de notre métier »

Je suis Marie, 21 ans, et je suis titulaire d'un CAP et d'un Brevet Professionnel en boucherie. Meilleure apprentie de Bretagne en 2013 j'ai également participé à la finale nationale ainsi qu'au trophée culinaire où j'ai terminé deuxième ! Lors du World Butcher's Challenge je serai la représentante de notre équipe jeune avec Thomas Guyomar !

Diplômes :

- CAP Boucher à la FDM de Bruz
- Brevet Professionnel Boucher à la FDM de Bruz

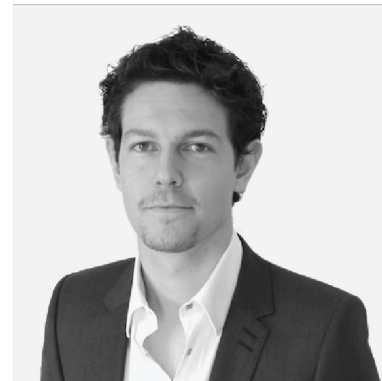
Récompenses :

- Meilleure apprentie de Bretagne en 2013
- 2ème meilleure apprentie d'Ille et Vilaine en 2013
- 2ème au Trophée Culinaire

Expérience professionnelle :

- Apprentissage en CAP boucher à la boucherie-charcuterie de Mr Guhieux à Redon
- Apprentissage en BP boucher à la boucherie-charcuterie-traiteur de Mr Haute à Pacé
- CDD à la boucherie-charcuterie-traiteur de Mr Haute à Pacé
- CDI à la boucherie-charcuterie-traiteur de Mr Aumont à Cesson Sévigné

THOMAS FAVRE



« Stay Hungry, Stay Foolish »

Curieux de nature, je suis animé par le goût d'apprendre et d'entreprendre sans cesse. Contrairement à tous mes camarades dans cette aventure, je ne suis pas issu d'une formation de boucher ou charcutier. Je me suis orienté vers des études en école de commerce en me spécialisant en marketing et communication. C'est lors de mes diverses expériences professionnelles, en association ou lors de stage que j'ai découvert le graphisme. Passionné par cette discipline, je me suis formé en autodidacte aux logiciels de création afin de laisser ma créativité s'exprimer !

Cependant, une chose fondamentale me rattache à cette équipe. Je suis aujourd'hui le responsable communication des établissements Gesler, l'abattoir familiale situé à Hotonnes dans l'Ain. J'ai eu l'occasion depuis tout jeune de passer mes vacances d'été à travailler au sein de cette entreprise, et donc d'en apprendre davantage sur les différents métiers de cette filière.

Par conséquent, lorsque Didier le chef d'équipe m'a proposé de prendre part à cette aventure et m'occuper de la communication du projet et de l'équipe, c'est sans hésiter que j'ai accepté !

Diplômes :

- Bachelor en marketing management
- Master 2 - spécialisation marketing & communication - Kedge Business School Marseille

Responsabilités professionnelles :

- Responsable communication des établissements Gesler
- Community Manager de la Team France Boucherie

LES ENTRAÎNEMENTS

Plus de 70 concours et 40 victoires , tous les membres de l'équipe sont des compétiteurs expérimentés, des Meilleurs Ouvriers de France en passant par Élodie, Olivier, ou Laurent notre jury, tous ont mouillé la veste sur des concours Nationaux ou Internationaux .

Cette expérience individuelle nous la mettrons au service de l'équipe de France.

Une compétition différente de ce que nous connaissons, qui sera jugée sur la rapidité, la créativité, la présentation finale, le respect du thème choisi, la tenue vestimentaire, l'organisation et l'hygiène.

L'organisation, la coordination, le timing seront les points essentiels à peaufiner, nous n'avons pas pour habitude de travailler en équipe sur des concours. C'est pourquoi nous nous réunirons une fois par mois jusqu'en septembre.

Olivier BAYLE nous accueillera pour les entraînements dans sa boucherie de la Grande croix (42) un des plus beaux établissements de France qui emploie 50 personnes, des conditions idéales de préparation !

Nous avons tous à cœur de défendre nos couleurs dans l'hémisphère sud !

Nous comptons sur votre soutien !

Didier Massot

LES SPONSORS

