

LES SAVOIR-FAIRE DE LA DÉCOUPE BOUCHÈRE À LA FRANÇAISE FONT LEUR ENTRÉE AU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL NATIONAL

Ce lundi 25 novembre, Rachida Dati, Ministre de la Culture, recevra Jean-François Guihard, président de la Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT), pour lui remettre officiellement le certificat d'inscription au Patrimoine Culturel Immatériel, honorant ainsi les savoir-faire de la découpe à la française.

Une occasion unique de mettre en lumière ce savoir-faire traditionnel.



Alors que la Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT) célèbre cette année ses 130 ans, les artisans bouchers voient leurs pratiques et leurs techniques reconnues officiellement avec l'inscription des « savoir-faire de la découpe bouchère à la française » à l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel. Décernée par le ministère de la Culture, cette reconnaissance publique marque un tournant dans l'histoire de la boucherie artisanale : elle consacre la singularité et l'excellence du savoir-faire des artisans bouchers français qui contribue à l'identité gastronomique nationale.

« En tant que Président de la CFBCT, il me tenait particulièrement à cœur de faire valoir la qualité des gestes et des techniques que nous avons reçus en héritage par nos maîtres d'apprentissage que nous mettons en pratique au quotidien dans nos boucheries et que nous transmettons à notre tour à nos apprentis. L'inclusion de notre savoir-faire comme partie intégrante du patrimoine culturel immatériel français est l'aboutissement d'un travail de longue haleine mené pendant deux ans par la CFBCT avec le précieux soutien du monde universitaire et de la recherche scientifique. C'est une grande fierté d'avoir obtenu cette prestigieuse reconnaissance de la part du ministère de la Culture, et nous mesurons le rôle de transmission que nous avons à jouer pour participer à la sauvegarde de ce savoir-faire unique auquel nous sommes profondément attachés. »

JEAN-FRANÇOIS GUIHARD

Président de la Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT)



LA DÉCOUPE BOUCHÈRE À LA FRANÇAISE : UN SAVOIR-FAIRE D'EXCEPTION QUI UNIT PLUS DE 80 000 PROFESSIONNELS PASSIONNÉS

Entre tradition et innovation, la filière de la boucherie artisanale se compose **d'hommes et de femmes investis en faveur du « manger mieux »**. Exerçant dans 18 000 points de vente qui contribuent au dynamisme des centres-villes, centres-bourgs et villages, ces professionnels s'adaptent pour répondre toujours mieux aux nouvelles attentes des consommateurs en proposant des produits sains, durables et de qualité, issus des élevages français.

Une étape clé du travail des viandes

Au service de la gastronomie, les artisans bouchers partagent un savoir-faire traditionnel, transmis de générations en générations : celui de la découpe à la française.

Désossage, séparation des muscles, parage, épluchage, piéçage... ce savoir-faire réputé dans le monde entier se caractérise par **des étapes minutieuses et la reproduction d'une série de gestes précis permettant d'obtenir des morceaux spécifiques adaptés à des préparations culinaires variées.**

Réalisé dans le respect de l'animal grâce à la parfaite connaissance anatomique des artisans bouchers, ce travail tend vers la valorisation intégrale des carcasses. Bien plus qu'une technique professionnelle, la découpe bouchère à la française répond donc aux attentes sociétales en luttant contre le gaspillage alimentaire.

En faisant le choix d'un approvisionnement local et en travaillant des viandes produites sur le territoire national, les artisans bouchers s'investissent par ailleurs dans **le maintien des élevages français.**

La transmission d'un « art » professionnel

Les savoir-faire de la découpe bouchère à la française, exercés au quotidien par les 80 000 professionnels du secteur artisanal, continuent de vivre au travers de la transmission. Leur vitalité repose sur un nombre croissant d'apprentis et de salariés dans le secteur de la boucherie. Chaque année, ce sont en effet 10 000 apprentis qui sont formés et plus de 1 500 adultes qui font le choix de rejoindre la filière boucherie dans le cadre d'une reconversion professionnelle.



À L'ORIGINE DE LA DÉCOUPE BOUCHÈRE à la française

La Boucherie est l'un des plus vieux métiers du monde. Dès le Moyen-Âge, le Métier s'organise autour de puissantes corporations. C'est au XIXe siècle que les premières nomenclatures administratives des morceaux sont établies et qu'une découpe spécifique émerge à Paris. Cette découpe dite « parisienne » devient la référence nationale avec l'apparition des premières écoles de boucherie, de nombreux ouvrages relatifs au métier et à sa technique, ainsi que dès 1894, d'une organisation professionnelle. Cette découpe se diffuse et se nomme désormais « découpe bouchère à la française ».

Mis en lumière dans le cadre de concours régionaux, nationaux ou encore internationaux, tels que la Coupe du Monde de Boucherie, dont la prochaine édition se tiendra exceptionnellement en France au printemps 2025, le savoir-faire des artisans bouchers est un patrimoine culturel qui doit continuer d'être transmis aux jeunes générations pour assurer la pérennité du métier.

L'INSCRIPTION AU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL FRANÇAIS : UNE RECONNAISSANCE OFFICIELLE QUI FAIT LA FIERTÉ DE TOUTE UNE FILIÈRE

Lancé en mars 2008, l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel vise à répertorier des pratiques vivantes grâce à l'aide de communautés, de groupes et d'individus. Il a pour objectif de répondre aux obligations de la Convention UNESCO, mais il fournit également un outil de connaissance pour les publics. En figurant au patrimoine culturel immatériel, les savoir-faire de la découpe bouchère à la française rejoignent **une liste de savoirs et savoir-faire emblématiques** tels que ceux de la culture de la baguette de pain, des santonniers de Provence ou encore de l'élaboration du cognac.

Pour obtenir cette reconnaissance, la Confédération Française de la Boucherie a appréhendé le métier d'artisan boucher dans sa globalité. Avec le soutien d'un **comité scientifique** composé d'universitaires aux profils variés (historiens, sociologues, anthropologues...) et de l'ensemble de sa communauté d'artisans, la Confédération a constitué **un dossier qui apporte notamment des repères historiques, décrit avec précision les savoir-faire de la découpe bouchère à la française, et définit des objectifs de sauvegarde.**

Ce travail de classement démontre que la découpe bouchère à la française est l'expression d'une culture et d'une histoire collective et multiséculaire, fondamentale dans la transmission des savoir-faire.

Soumise mi-mai aux experts du Patrimoine Ethnologique et Immatériel du ministère de la Culture, cette fiche d'inventaire a obtenu **un avis favorable dès son premier passage à l'automne 2024**, une décision accueillie avec fierté par l'ensemble des professionnels de la filière et saluée par Françoise Gatel, Ministre déléguée en charge de la Ruralité, du Commerce et de l'Artisanat, lors des 2^{es} Assises de la Boucherie-Charcuterie Artisanale en novembre 2024.



Patrimoine
Culturel
Immatériel
en France

connaître, pratiquer, transmettre



À PROPOS DE LA CFBCT

Fondée en 1894, la CFBCT est l'organisation professionnelle représentative des bouchers, bouchers-charcutiers, traiteurs. La mission principale de la CFBCT est d'accompagner les 18 000 artisans bouchers, bouchers-charcutiers, traiteurs dans leur quotidien. Dotée de relais départementaux et de structures régionales, elle assure une vraie proximité avec les professionnels du secteur. Elle les représente auprès des pouvoirs publics, dans les médias et les différentes interprofessions de l'artisanat, du commerce de proximité et des filières viande. Conseil, formation, communication, information... la CFBCT déploie une palette de services pour ses adhérents.

CONTACT CFBCT

Anne-Sophie BRAME – as.brame@boucherie-france.org – 06 60 62 74 50

CONTACTS PRESSE AGENCE GULFSTREAM

Manon JOSSE – DRUENNE – mjossedruenne@gs-com.fr – 06 88 83 88 41

Vanessa LAI – vlai@gulfstream-communication.fr – 06 03 51 61 89