

# LA BOUCHERIE FRANÇAISE



ARTISAN & BOUCHER  
UN SAVOIR-FAIRE  
en héritage

N° 893 OCTOBRE 2024

## LES SAVOIR-FAIRE DE LA DÉCOUPE BOUCHÈRE À LA FRANÇAISE AU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Désosser une cuisse de bœuf, parer un paleron, éplucher un merlan d'épaule, piquer ou ficeler un rôti... tous ces gestes techniques, précis, de passion, transmis de générations en générations, sont désormais officiellement reconnus par la France comme partie intégrante de son patrimoine culturel immatériel.

Je suis heureux, chers confrères, de vous annoncer qu'en cette année où notre Confédération célèbre ses 130 ans, « les savoir-faire de la découpe bouchère à la française » ont été inscrits à l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel. C'est une fierté personnelle et collective, l'aboutissement d'un travail de longue haleine mené par la CFBCT en collaboration avec le monde universitaire et de la recherche scientifique.

Pendant deux ans en effet, nous nous sommes attelés à faire reconnaître par le ministère de la Culture ces savoir-faire reçus en héritage par nos maîtres d'apprentissage, que nous mettons en pratique au quotidien dans nos entreprises et que nous transmettons, à notre tour, aux futures générations d'artisans bouchers.

Ce travail s'inscrit dans le sillage de la campagne de communication que nous avons entreprise avec le jeune boucher Victor Dumas. Il vient consacrer un savoir-faire précieux, unique, trait-d'union entre le monde de l'élevage et l'amour des Français pour la bonne chère. Étape-clé du travail des viandes, notre découpe, nos savoir-faire, consistent en une reproduction d'une série de gestes précis, pour valoriser au mieux le muscle. Ils font appel à une connaissance anatomique poussée, en vue d'obtenir des morceaux spécifiques, adaptés à des préparations culinaires variées. Des gestes observés, copiés (maladroitement d'abord, puis avec un peu plus de dextérité avec le temps), légués enfin comme on transmet un témoin dans une course de relais.

Mais les savoir-faire de la découpe bouchère à la française dépassent le simple cadre de la technique professionnelle. Ils touchent

du doigt des problématiques bien plus larges allant du gaspillage alimentaire – contre lequel nous luttons par notre façon de travailler – en passant par le maintien de nos élevages traditionnels – que nous soutenons par le choix de nos approvisionnements.

Alors depuis le 10 septembre 2024, au même titre que pour les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain, les savoir-faire liés au parfum en pays de Grasse ou encore la manufacture de la porcelaine de Limoges, la France a décidé que nos savoir-faire méritaient leur place à l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel.

Au-delà de la reconnaissance officielle de ces savoir-faire, qu'est-ce que cela implique ?

Que nous avons le devoir de sauvegarder, pérenniser et valoriser ces savoir-faire par des mesures concrètes, énumérées dans la fiche d'inventaire, ce document de plus de 70 pages corédigé avec des historiens, anthropologues, sociologues, ethnologues...

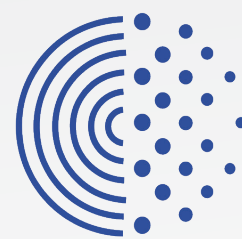
Que notre Confédération s'ouvre ainsi à d'autres champs de compétences, en travaillant avec le monde académique, pour appréhender le Métier dans une vision globale.

Enfin, que nous aurons un argument de poids supplémentaire, au niveau national, voire international, pour faire valoir la singularité de notre travail artisanal.

Cette inscription au patrimoine culturel immatériel ne pouvait pas mieux tomber en cette année anniversaire, à quelques semaines des 2<sup>e</sup> Assises de la Boucherie Artisanale qui se tiendront à Paris les 17 et 18 novembre 2024, auxquelles vous êtes les bienvenus, et durant lesquelles, bien évidemment nous célébrerons ce moment « historique ».

Confraternellement,

Jean-François Guihard



Patrimoine  
Culturel  
Immatériel  
en France

connaître, pratiquer, transmettre



Concours de « découpage » de viande aux abattoirs de Vaugirard en 1932.



Paolo Desbois, s'entraînant dans les laboratoires de l'ENSMV pour la compétition EuroSkills 2021.

# LES SAVOIR-FAIRE DE LA DÉCOUPE BOUCHÈRE À LA FRANÇAISE OFFICIELLEMENT RECONNUS COMME PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL PAR LA FRANCE !

Depuis 2019, la Confédération Française de la Boucherie était mobilisée à l'initiative de son président Jean-François Guihard pour faire reconnaître par les pouvoirs publics les savoir-faire de la découpe bouchère à la française. Après une première phase de communication de 2019 à 2021 avec la mini-série « Victor à l'Unesco », la CFBCT a constitué en 2022 un comité scientifique, composé d'universitaires (historiens, sociologues, anthropologues...) et d'artisans bouchers, chargé de piloter avec elle la rédaction du dossier. Après deux ans de recherches scientifiques et d'échanges avec la communauté des bouchers, la CFBCT voit aboutir ce travail de longue haleine. En inscrivant à l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel (PCI) les savoir-faire de la découpe bouchère à la française, le ministère de la Culture reconnaît officiellement ces savoir-faire uniques au monde.

## Qu'est-ce que l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel ?

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.

L'inclusion à l'Inventaire national se fait par le biais d'enquêtes réalisées avec la collaboration des communautés faisant vivre un Patrimoine culturel immatériel, en partenariat avec des organismes de recherches et des associations culturelles à la demande des communautés patrimoniales. La demande d'inclusion en vue de la sauvegarde est soumise au comité du Patrimoine ethnologique et immatériel du ministère de la Culture.

Les savoir-faire de la découpe bouchère à la française rejoignent ainsi une liste de savoirs et savoir-faire tels ceux des santonniers de Provence, de l'élaboration du cognac ou encore, peut-être les plus connus, de la culture de la baguette de pain.

## Que contient le dossier porté par la CFBCT ?

Chaque fiche d'inventaire répond à des critères précis. Le dossier présenté par la CFBCT comprend près de 80 pages qui décrivent de façon précise les savoir-faire de la découpe bouchère à la française. La CFBCT, en collaboration avec le comité scientifique qu'elle a institué, brosse un portrait à la fois de la communauté, des groupes, individus, lieux où ces savoir-faire s'exercent, mais détaille également les éléments matériels, repères historiques, évolutions, adaptations, emprunts de la

pratique... La fiche d'inventaire national précise par ailleurs les modes d'apprentissage et de transmission de ces savoir-faire, les personnes et organisations impliquées dans cette transmission et liste les principales menaces et risques qui pèsent sur ces savoir-faire. Cette fiche n'est pas une « muséification » du métier car elle décrit à la fois une pratique bien vivante et propose une série de mesures visant à préserver ces savoir-faire.

## Une description détaillée de ces savoir-faire

Sous la houlette de François Sillier, président d'honneur de l'ENSMV, le comité scientifique a identifié et analysé minutieusement les différentes étapes de la découpe bouchère à la française : désossage, séparation des muscles, parage, épiluchage, piéçage, etc. Une série d'illustrations issues de la collection « Ressources pour apprendre » a permis de documenter cette pratique et de convaincre les experts du Comité du Patrimoine Ethnologique et Immatériel du ministère de la Culture qui a « tranché » positivement le 10 septembre 2024.

## Des objectifs de sauvegarde bien définis

En ayant permis l'inscription des savoir-faire de la découpe bouchère à la française à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel, la CFBCT s'engage à mettre en place une série de mesures afin de sauvegarder ces savoir-faire. Elle propose ainsi de poursuivre la mise à jour des référentiels de diplômes en lien avec l'Éducation nationale, le développement des ressources pédagogiques dédiées à ces savoir-faire notamment dans le cadre de son Campus digital des métiers de la viande, d'ajouter un tome « cheval » à sa collection « Ressources pour apprendre ». La CFBCT propose



également de créer une association des anciens lauréats du concours MAF Boucher pour en faire les ambassadeurs des savoir-faire de la découpe bouchère à la française auprès des apprentis en formation. La CFBCT s'engage aussi à développer en partenariat avec l'interprofession les relations et les échanges entre les apprenants dans les différents métiers de la filière (futurs éleveurs, bouchers, cuisinier...) et à faire connaître la diversité des morceaux (poire, paleron, gîte...).

## Un dossier qui recueille de nombreux soutiens

Afin de la soutenir dans sa démarche d'inscription des savoir-faire de la boucherie française à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel, la CFBCT a recueilli de nombreuses lettres de professionnels (chefs d'entreprise, salariés, apprentis et retraités), ainsi que des courriers de chefs, universitaires, consommateurs... en métropole, outre-mer et même à l'étranger. Ces lettres viennent enrichir la fiche d'inventaire de témoignages, expériences personnelles et professionnelles autour des savoir-faire des artisans bouchers.

# HISTORIQUE. LA RECONNAISSANCE DES SAVOIR-FAIRE DE LA DÉCOUPE BOUCHÈRE À LA FRANÇAISE EN 6 ÉTAPES CLÉS



## 1 Une campagne de communication pour mobiliser la communauté des bouchers

De 2019 à 2021, le jeune boucher Victor Dumas sillonne la France avec l'appui de la CFBCT qui l'accompagne dans son projet d'inscrire l'art de la boucherie au patrimoine culturel immatériel. Il sera suivi par une équipe vidéo pendant trois saisons ainsi qu'en Argentine où il participe au lancement de la 1<sup>re</sup> école de boucherie du pays au côté du président de l'ENSMV, Jean-Raymond Dumas son homonyme, sans lien de parenté connu !



## 2 Début des travaux de recherche

Dès 2019, une première réunion de travail a lieu à Paris autour du président Guihard, en présence de plusieurs personnalités du Métier parmi lesquelles le regretté Jean Billault, directeur historique de l'ENSMV, très inspiré par ce projet dont il n'aura pas vu l'aboutissement.

### 3 Composition d'un comité scientifique

Après avoir pris attache avec deux universitaires, Marie-Pierre Horard, archéozoologue et Isabelle Bianquis, ethnologue, la CFBCT constitue un comité scientifique composé d'universitaires et de professionnels et leur en confie sa présidence. Une première réunion de ce groupe d'experts a lieu le 13 mai 2022 à l'ENSMV. Pendant deux ans, il se réunira à plusieurs reprises pour rédiger la fameuse « fiche d'inventaire » soumise au ministère de la Culture.



### 4 Les élus du Métier se mobilisent

Dans le cadre de l'Assemblée générale de la CFBCT qui s'est tenue à Roanne (Loire) les 16 et 17 avril 2023, les représentants de la profession de tout le territoire étaient invités à venir accompagnés d'un objet professionnel qui leur est cher. Plusieurs dizaines d'objets (couteaux, livres, objets anciens...) ont pu être étudiés et constituent un beau recueil patrimonial, versé aux annexes de la fiche d'inventaire national.

### 5 Rencontre encourageante avec le ministère de la Culture

Une délégation du comité scientifique est reçue le 20 septembre 2023 au ministère de la Culture à la direction générale des patrimoines pour évoquer l'avancée du projet qui reçoit un accueil très positif.



### 6 Présentation du projet en assemblée générale et finalisation de sa rédaction

Victor Martinet et Pierre Mancini présentent l'objet du dossier et son contenu aux représentants du métier lors de l'assemblée générale de Limoges, les 21 et 22 avril 2024. La fiche d'inventaire national est soumise mi-mai au ministère qui l'étudie en commission le 10 septembre et émet, dès son premier passage, un avis favorable ! Les savoir-faire de la découpe bouchère à la française sont officiellement reconnus comme un patrimoine culturel immatériel par les pouvoirs publics français !



## JEAN-FRANÇOIS GUIHARD : UNE BELLE RECONNAISSANCE POUR LES 18 000 ARTISANS BOUCHERS FRANÇAIS !

**Les savoir-faire de la découpe bouchère à la française bénéficient désormais d'une reconnaissance publique en étant inscrits à l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel. Votre réaction à chaud ?**

J'ai eu l'honneur, en ma qualité de président de la Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs (CFBCT), d'apporter, au nom de mes 18 000 confrères artisans et plus modestement en mon nom personnel, mon soutien à la démarche d'inscription des savoir-faire de la découpe bouchère à la française à l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel. Je suis fier qu'après deux ans cette démarche ait pu aboutir et que nos savoir-faire soient officiellement reconnus par le ministère de la Culture. J'ai coutume de dire que « la boucherie est un vieux métier plein d'avenir ».

**La rédaction de ce dossier vous a amené à vous ouvrir au monde scientifique...**

Lorsque nous avons entrepris cette démarche, j'ignorais qu'elle nous mènerait là où nous sommes arrivés aujourd'hui. J'en suis agréablement surpris, car au-delà d'avoir mené une réflexion sur nos propres savoir-faire, entre confrères passionnés, nous avons eu la très belle opportunité de rencontrer des universitaires, eux-aussi passionnés, dont les travaux peuvent sembler, d'un premier abord, éloignés de notre quotidien (l'histoire, l'anthropologie, l'ethnologie, la sociologie...); mais qui en réalité rejoignent totalement nos vies.

Ces échanges avec le monde universitaire, ont donné lieu à des discussions ininterrompues, dont une table

ronde mémorable au cours d'une assemblée générale de notre Confédération, au printemps 2023 à Roanne, en terre charolaise, qui a été extrêmement appréciée de nos confrères bouchers.

**Ces savoir-faire ne constituent-ils pas une sorte d'ADN commune à tous les artisans bouchers français ?**

Tout au long de notre démarche pour faire reconnaître nos savoir-faire à l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel, nous avons entrepris une véritable réflexion sur nous-mêmes, avons pris encore plus conscience de l'attachement viscéral de notre communauté à ses savoir-faire et de l'importance qu'elle porte à les perpétuer, de génération en génération. « Les savoir-faire de la découpe bouchère à la française » sont intimement liés à cette « prise de conscience » et à une réelle « prise en main » de notre communauté, j'entends par-là, sa capacité et sa volonté d'exister et de continuer à exister en tant que telle.

**Et derrière cette inscription, le rôle joué par la Confédération de la Boucherie pour diffuser et préserver ces savoir-faire est indéniable...**

Notre Confédération, qui est issue d'une longue histoire, héritage des corporations médiévales, est officiellement née en 1894. Cette inscription de nos savoir-faire à l'inventaire national, représente un beau symbole en cette année anniversaire pour notre communauté. Il y a en effet précisément 130 ans, les syndicats de bouchers détaillants du territoire se sont rassemblés à Paris pour



former le « Syndicat général de la Boucherie Française ». Dès cette époque, qui marque un tournant dans l'histoire et l'organisation de notre profession mais également dans l'évolution des pratiques, on s'aperçoit de l'importance que revêt la notion de savoir-faire assimilé à un « art ». La démarche de patrimonialisation entreprise par notre Confédération et le soutien qu'elle apporte à la rédaction d'une thèse en anthropologie, a non seulement permis de mieux nous connaître, de mieux comprendre nos racines mais elle a également contribué à découvrir des archives oubliées. La démarche d'inscription à l'inventaire national a en effet permis de « ressusciter » tout un pan de l'histoire de notre savoir-faire.

La numérisation des archives récemment retrouvées au « fin fond d'une cave » sera un chantier que nous souhaitons entreprendre pour conserver notre patrimoine. Cela coïncide avec la démarche de digitalisation de nos supports de formation, à travers le Campus digital des métiers de la viande, entreprise par la profession.



## Comment se sont diffusés ces savoir-faire ?

Les premiers concours d'habileté professionnelle, la création de l'examen « un des Meilleurs Ouvriers de France », la place apportée au détail dans la présentation des viandes, la naissance des premières écoles de boucherie comme l'École professionnelle de la boucherie de Paris (EPB) en 1927 fondée par Camille Paquette, boucher parisien d'origine des premiers étaux modernes – oublié depuis – mais dont nous avons retrouvé, grâce au travail d'inventaire, l'arrière-petit-fils Marc Hervouet, ancien mandataire du pavillon de la volaille sur le Marché de Rungis, ont contribué à la construction et à la diffusion du savoir-faire.

Les premiers livres techniques de boucherie, la structuration de l'organisation professionnelle nationale reposant sur ses syndicats départementaux, la création de notre École Nationale en 1957 qui a formé plusieurs générations de bouchers de toute la France, ont également contribué à la diffusion de la découpe dite parisienne devenue la « référence nationale » pour les professionnels.

C'est ce savoir-faire qui est aujourd'hui enseigné dans nos centres de formation et évalué lors des examens et concours.

## La transmission de ces savoir-faire est essentielle pour la pérennité du métier. Comment l'avez-vous vécu en tant qu'artisan boucher ?

Plus personnellement, alors que je viens de transmettre mon entreprise, le 8 avril dernier, après 37 ans d'activité comme chef d'entreprise, je suis heureux d'avoir contribué à « passer le relais ». Le savoir-faire reçu en héritage de mon maître d'apprentissage, je l'ai transmis à une vingtaine d'apprentis, dont six sont aujourd'hui chefs d'entreprise. J'en suis particulièrement fier.

La moitié de l'effectif de la boucherie que je viens de transmettre à deux jeunes repreneurs, a été formée au sein de l'entreprise. Certains ayant plus de trente ans « de maison ». J'en suis tout aussi fier.

Si cette récente transmission d'entreprise n'est pas « filiale » comme c'est le cas pour de nombreux confrères, je suis heureux d'avoir pu transmettre le flambeau et ne reste pas bien loin de mes repreneurs, Alexandra et Guillaume, deux ingénieurs issus de l'agroalimentaire reconvertis dans la boucherie artisanale, pour les accompagner et les conseiller en cas de besoin.

## Sans oublier le lien de proximité entre les artisans bouchers et leurs éleveurs...

Tout au long de ma carrière professionnelle, j'ai mis un point d'honneur à valoriser la proximité, valeur qui m'est chère. C'est ainsi que pendant trois décennies,

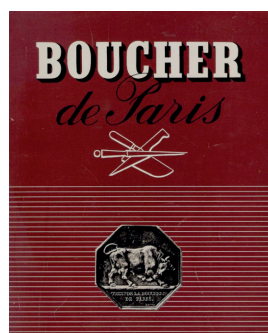
j'ai travaillé avec Daniel et Claudine Pellerin, un couple d'éleveurs, puis leurs deux fils, William et Franck, qui ont repris l'exploitation familiale qui compte de magnifiques blondes d'Aquitaine et limousines. Six kilomètres seulement séparent le pré de l'étaux, six kilomètres qui sont pour moi le gage d'une véritable philosophie reposant sur des fondamentaux partagés avec mes confrères : le soutien à nos éleveurs, le travail de carcasses entières selon les savoir-faire de la découpe bouchère à la française, l'application à présenter les viandes le plus harmonieusement en vitrines, le service et le conseil à nos clients, la transmission de nos savoir-faire et des valeurs du métier à nos apprentis...

## Artisans ou artistes bouchers ?

Qualité, savoir-faire, proximité, service sont pour moi les maîtres mots qui sont au fondement de la boucherie artisanale française.

Depuis fort longtemps comme le montre un article de 1888, les bouchers envisagent leur savoir-faire un peu comme un « art ». La frontière entre « artisanat » et « art » étant tenue, je suis assez d'accord, après une carrière professionnelle bien remplie, après avoir eu le privilège d'admirer tant de « chefs d'œuvre » préparés avec savoir-faire, minutie et passion par nos apprentis, Meilleurs Ouvriers de France, et confrères de toutes nos régions de France métropolitaine et d'Outre-Mer, pour abonder à l'instar de nombreux clients en disant que oui... « Mon Boucher est un artiste ».

## UNE PRISE DE CONSCIENCE ANCIENNE



Depuis longtemps les artisans bouchers ont conscience du caractère unique de leurs savoir-faire. La rédaction a sélectionné trois extraits issus du journal de la Chambre syndicale de la boucherie de Paris et du département de la Seine et d'un livre de Georges Chaudieu, père fondateur de l'ENSMV, illustre boucher et auteur prolifique qui a légué à notre profession une bibliographie foisonnante :

« Et cependant la boucherie n'est pas seulement un métier, c'est un art. Nos prosecteurs de la Faculté de médecine ne manient pas le scalpel avec plus de précision et de rapidité que ne le fait le bon boucher. Il faut, pour passer maître, un coup d'œil et une habileté qui ne s'acquièrent que par une longue pratique ; et ce talent est indispensable, car du plus ou moins d'habileté du dépeçage d'un animal dépend pour le patron un bénéfice ou une perte. Dans une entrecôte, d'où un débutant aura peine à sortir deux biftecks, un opérateur expérimenté en trouvera cinq. Sous des mains habiles, les côtelettes se multiplient pour ainsi dire, joliment parées, appétissantes, pleines de tentations ; tandis que le premier venu ne tirerait du plus beau présalé que des lambeaux de viande difformes, gâchés. Savoir promener le couteau dans ces masses de chair, de façon à en sortir le maximum de morceaux, toute la science de la boucherie est là ».

**Journal de la Chambre syndicale de la boucherie de Paris et du département de la Seine, 1892**

« L'étalage de MM. Petit et Serance attirait, dès l'entrée de l'exposition, les regards des visiteurs. La qualité décorative de cet assemblage était du meilleur aloi, la disposition des pièces exposées était faite avec un goût exquis. Qu'on se figure un veau et des moutons décorés avec un art qui rendrait jaloux nos peintres de talent, des gigots disposés en éventails, le tout posé sur un fond de rideau grenat, on aura un tableau faisant un effet des mieux réussis ».

**Journal de la Chambre syndicale de la boucherie de Paris et du département de la Seine, 1888**



Plateaux réalisés lors de concours. À gauche : « Abondance », chef-d'œuvre présenté par Georges Chaudieu en 1930 à la Première Semaine de Boucherie, qui a obtenu le Grand Prix. À droite : plateau réalisé par Stéphanie Hein, lauréate de l'examen « Un des Meilleurs Ouvriers de France » en boucherie 2022, et première femme à obtenir ce titre depuis la création du concours en 1924.

« On croit généralement, dans le public, que le découpage et la préparation des viandes ne nécessitent pas plus de connaissances et de soins qu'il en faut au bûcheron pour façonner en bûches les branches des arbres de nos forêts. Dans tout métier il y a un art et nous admirons toute la science qui vit sous le fil de la cognée du sylvain, car nous connaissons le langage de l'outil et nous savons qu'il est source de joie.

La coupe des viandes diffère selon les régions, selon les pays. Elle eut varié selon les saisons, pour répondre aux désirs passagers des consommateurs. Elle a été pendant et depuis la guerre, influencée par la pénurie et par le nouveau mode d'alimentation déterminé lui-même par l'évolution de la vie sociale.

C'est à Paris, que la coupe et la préparation des viandes de boucherie ont atteint leur plus haute expression. Quand on y regarde d'un peu plus près on se rend compte que la coupe de Paris, en elle-même, par elle-même, est une chose admirable, qui satisfait les exigences du goût français tout en respectant l'anatomie des animaux.

Et ceci ne se trouve nulle part au monde.

Comment a-t-on pu en arriver là ?

Nul ne peut le dire. C'est encore un de ces petits chefs-d'œuvre de l'imagination française. Chef-d'œuvre construit à travers les siècles, simplement, par des générations d'ouvriers, parce qu'il fallait que ce fût fait ainsi, parce que la renommée de « la maison » en dépendait, parce que l'honneur professionnel devait être respecté.

On peut donc affirmer que la coupe de Paris est une coupe « classique », c'est-à-dire « conforme à la règle ». Elle est et restera toujours à la base de toutes les variantes qui peuvent et pourront intervenir selon les raisons évoquées plus haut. C'est celle qui est enseignée dans les Écoles Professionnelles, car sa connaissance est aussi indispensable à la pratique des arts de l'étaux que le solfège pour pratiquer l'art musical ».

**Georges Chaudieu, Bouchers de Paris, en 1950**