



La passion du métier



L'image de l'artisan boucher polyvalent du début du XXème siècle a radicalement changé. Il s'éloigne le temps où il cumulait toutes les fonctions, de l'abattage à la vente au détail. Aujourd'hui, votre boucher de proximité se concentre sur le choix et la préparation des viandes, volailles et autres plats cuisinés. Il est également devenu le conseiller de vos fêtes de famille, Noël en tête.

Le compte à rebours a commencé ! Et je ne sais pas quoi faire... Il est encore temps de consulter votre boucher de proximité pour réussir votre repas du réveillon ou de Noël. Si les chapons se réservent plusieurs mois à l'avance, ce n'est pas toujours le cas pour les autres pièces d'exception, labellisées qui feront le plaisir de vos hôtes. Que ce soit pour le boeuf, le veau ou l'agneau.

Un conseiller

Au fil du temps, le boucher est devenu un conseiller qui propose « sa carte », ses menus de fêtes. On y retrouve les viandes rouges bien sûr mais aussi volailles, escargots, boudins comme la tradition le veut. En continuant la lecture, ne soyez pas surpris d'y retrouver des plats cuisinés, une pincée d'exotisme et même quelques poissons de fête tels que le saumon. Objectif : répondre à une

demande de plus en forte de qualité, de variété et de surprise.

Un passionné

Votre boucher aime partager ce qu'il sait. Posez-lui vos questions, demandez conseil. Son positionnement au plus près de vous, client final lui confère une expérience unique. Il se passionne et connaît les espèces animales, les origines, les modes d'élevage, les saveurs, les cuissons, les recettes et les tendances qu'il ressent chez sa clientèle. Son métier, historiquement très technique, évolue : le service et l'écoute de sa clientèle prennent une part de plus en plus importante. Il prend de plus en plus la parole sur son savoir-faire unique. Et c'est une bonne nouvelle !

Tous les compléments alimentaires doivent provenir de fournisseurs référencés par les organismes certificateurs.

Comme un produit de qualité implique la plus grande des exigences, le cahier des charges du Label Rouge porte également sur : La sélection des animaux : sont retenues uniquement certaines races et leur croisement L'éleveur : il signe un contrat Label Rouge. La sélection des carcasses : sont sélectionnées les meilleures conformations et les états d'engraissements suffisants, mais sans excès, afin d'obtenir une viande persillée qui offrira goût et moelleux A l'abattoir : un «certificat de garantie et d'origine» est apposé sur chaque carcasse Pour vendre le Label Rouge : le point de vente doit signer un contrat Label Rouge.

Les cahiers des charges Label Rouge imposent également des conditions de maturation des viandes : par exemple, pour la viande bovine, la maturation doit se faire pendant 10 à 13 jours.

Les tests consommateurs Label Rouge Pour répondre aux plus grandes exigences en matière de plaisir, des analyses sensorielles sont effectuées chaque année auprès des consommateurs. Tous les produits Label Rouge y sont soumis. Ces analyses se divisent en deux catégories : Le test hédonique : réalisé par un jury de consommateurs non experts, il a pour but de déterminer les préférences organoleptiques. Le jury goûte en aveugle un produit Label Rouge et un produit non labellisé et les note sur une échelle de mesures. L'écart entre les deux produits doit être significatif.

Le profil sensoriel : réalisé par un groupe de consommateurs formés à la dégustation d'une certaine catégorie de produits, il a pour but de différencier le produit Label Rouge du produit standard en montrant ses particularités (couleur, jutosité, tendreté...). Les points de comparaison diffèrent d'une viande à l'autre. La tendreté et le persillé pour le boeuf, la couleur blanche rosée, la jutosité et la saveur pour le veau et la tendreté et la flaveur pour l'agneau.

[On fait quelque chose qui a un sens](#)

on [18 novembre 2016](#), in [Proche](#)

On fait quelque chose qui a un sens

on [18 novembre 2016](#), in [Proche](#)

Mon boucher, conseil de fêtes !

on [21 décembre 2016](#), in [Proche](#)

Mon boucher, conseil de fêtes !

on [21 décembre 2016](#), in [Proche](#)

Choisir des viandes maigres

on [22 janvier 2017](#), in [Proche](#)

Choisir des viandes maigres

on [22 janvier 2017](#), in [Proche](#)

Emplois non délocalisables

on [09 février 2017](#), in [Proche](#)

Emplois non délocalisables

on [09 février 2017](#), in [Proche](#)

Apprentissage : qualité et transmission

on [29 mai 2017](#), in [actualites pro](#), [Proche](#)

Apprentissage : qualité et transmission

on [29 mai 2017](#), in [actualites pro](#), [Proche](#)

La vérité sur le « court »

on [22 juin 2017](#), in [Proche](#)

La vérité sur le « court »

on [22 juin 2017](#), in [Proche](#)