

LES CHARCUTIERS officiellement accueillis

Une nouvelle page de l'histoire du compagnonnage s'ouvre avec l'arrivée du métier de charcutier. Les Compagnons boulangers, pâtisseries et vigneron du Devoir en ont fait la proposition lors des 81^{es} Assises à Tours les 26 et 27 avril 2019.

Les Assises 2017 de Montpellier ont permis le démarrage du processus d'accueil du métier de charcutier. Malgré un travail important réalisé avec la filière et un enthousiasme partagé, il nous a semblé plus sage de ne pas nous précipiter, et les Assises de Poitiers nous ont suivis dans ce sens.

Nous avons aujourd'hui une vision claire du métier de charcutier, des appuis solides au niveau de la profession, un parcours de formation à proposer, une équipe d'itinérants et des perspectives de développement très encourageantes. Tous les indicateurs sont donc favorables et les conditions d'entrée d'un nouveau métier prévues par nos textes sont maintenant réunies.

UNE DÉCISION UNANIME

Aussi, les Compagnons boulangers, pâtisseries et vigneron du Devoir ont proposé que soit prononcée et reconnue l'entrée officielle du métier de charcutier dans l'Association ouvrière des Compagnons du Devoir et du Tour de France. Cette proposition a été validée à l'unanimité, avec un encouragement appuyé des 1 200 participants.

Après l'entrée du métier de vigneron en compagnonnage en 2013, 2019 voit l'arrivée officielle du métier de charcutier. Cette décision va permettre aux jeunes charcutiers de se structurer pour vivre pleinement leur compagnonnage avec l'accompagnement des autres métiers du goût et de l'ensemble de notre association. Nous pourrions désormais recevoir des Compagnons charcutiers capables, dignes, libres et généreux.



Actuellement, deux jeunes charcutiers sont en formation sur le Tour de France.

© Thierry Caron / Divergence Images.

Nous leur souhaitons de vivre pleinement cette aventure avec notre soutien : que chaque jeune réussisse dans et par son métier dans un esprit d'ouverture et de partage ! ■

Eugène Abraham
Normand la Discipline
RESPONSABLE DE L'INSTITUT
DES MÉTIERS DU GOÛT

Témoignage

Sébastien Molteaux, apprenti charcutier

J'ai choisi de me former au métier de charcutier chez les Compagnons pour avoir l'opportunité de découvrir la France et d'autres techniques de mon métier dans différentes régions. Je travaille en ce moment - c'était mon souhait ! - dans une charcuterie artisanale. J'apprends les techniques de séchage, de fumage et j'aime beaucoup cela. Aux Assises de Tours, lors de l'intégration officielle du métier, j'étais extrêmement impressionné. C'était un moment très émouvant et j'étais vraiment fier d'être présent à ce moment historique du compagnonnage. Je me sens investi d'une mission, car tout est à créer. Je prépare en ce moment mon Adoption pour poursuivre l'aventure sur le Tour de France. ■

