



# SERBOTEL 2025

## CONCOURS NATIONAL DE BOUCHERIE ETAL



### EPREUVES DU CONCOURS BOUCHERIE ETAL

**Thème du concours : « Les Machines de la Viande »**

#### 4 pièces imposées à réaliser en amont et à présenter le matin entre 6h30 et 7h30

- **Faux filet de bœuf au carré**  
Travail de précision, présentation rigoureuse, mise en valeur du produit
- **Jarret de veau arrière (osso buco)**  
Découpe en tranches régulières et de poids identiques
- **Quasi de veau aux olives (à couper devant le jury le matin)**  
Préparation crue avec intégration des olives, équilibre visuel et gustatif
- **Couronne d'agneau**  
Montage en couronne avec désossage soigné et esthétique
- **Trois pièces bouchères crues**
  - A base de viande de votre choix
  - Intégrant des produits emblématiques de la Loire Atlantique (sel de Guérande, beurre, muscadet, algues, etc)
- **1 spécialité bouchère crue à réaliser sur place en 20 minutes (1 pièce sur 4)**
  - A base des mêmes ingrédients que les 3 autres
  - Doit rester crue et permettre une cuisson inférieure à 35 minutes
  - Fiche de cuisson à fournir
  - Présentation orale rapide de la démarche

### CRITERES D'EVALUATION

- Qualité et régularité des découpes
- Respect des consignes et des temps impartis
- Esthétique, originalité et mise en valeur des produits
- Cohérence avec le thème « Les Machines de la Viande »
- Hygiène, organisation et propreté du poste de travail
- Pertinence et faisabilité de la pièce créée sur place

Le candidat devra apporter le DAB ou la photocopie du DAB et la certification BTB ou LABEL ROUGE. Les documents doivent être mis en évidence à côté du socle de présentation.

La base de présentation devra impérativement respecter les dimensions suivantes : 85 cm de large, 37 cm de profondeur, 20 cm de hauteur. Chaque candidat devra fournir une carte de visite dans une enveloppe fermée.

Pour tout renseignement complémentaire sur l'organisation de ce concours, s'adresser à [Federationboucherie44@orange.fr](mailto:Federationboucherie44@orange.fr)



# SERBOTEL 2025

## TROPHEE DES BERGERS DE FRANCE



### Épreuve – Découpe 1/2 agneau (fourni par les organisateurs)

Durée de l'épreuve	3 heures (7h45 à 10h45)
Support fourni	Plateau : 50 cm de large, 70 cm de profondeur et 25 cm de hauteur
Présentation	Socle autorisé pour valoriser les pièces
Décoration	Légumes apportés par le candidat et décoration réalisée dans le temps imparti

### Découpe en 7 parties à réaliser

Parties	Détails attendus
1. Gigot	Gigot raccourci prêt à cuire
2. Épaule	Épaule d'agneau melon
3. Côtes premières	Coupe des côtes premières de poids identiques
4. Côtes secondes	Coupe des côtes secondes et découvertes
5. Noisettes 6. Selle agneau	Coupe des noisettes Selle d'agneau à préparer prête à cuire (non présentée)
7. Collier	Coupe du collier en morceaux
8. Poitrine	Préparation bouchère crue avec 5 ingrédients maximum prévus par le candidat

### Critères d'évaluation

- Maîtrise technique de la découpe
- Précision et régularité
- Présentation finie des pièces
- Créativité dans la mise en valeur
- Respect des règles d'hygiène



# SERBOTEL 2025

## CONCOURS NATIONAL DE BOUCHERIE ETAL Et TROPHEE DES BERGERS DE FRANCE



### REGLEMENT DES 2 CONCOURS

#### Article 1

Ces concours sont organisés par la Fédération de la Boucherie de Loire Atlantique. Ils auront lieu dimanche 19 octobre 2025 dans le hall 2 au parc des Expositions de la Beaujoire à Nantes. Préalablement à toute participation aux concours, le candidat doit prendre connaissance du règlement et l'accepter sans aucune réserve. Les organisateurs des concours se réservent le droit de modifier le règlement en cas de nécessité, pour le bon fonctionnement du concours.

#### Article 2

Ces concours sont ouverts à tous les Artisans Bouchers syndiqués, leurs Compagnons et les Formateurs des écoles professionnelles représentatives de la CFBCT et des Chambres de Métiers.

**Date limite d'inscription le 31 août 2025.** Les inscriptions doivent être accompagnées d'un chèque de 75 € par concours. Le nombre de candidats est limité à 12. La priorité sera donnée aux douze premiers inscrits et à ceux qui participent aux 2 concours (Boucherie Etal et Trophée des Bergers de France). L'inscription ne sera prise en compte qu'à réception du bulletin d'inscription et du chèque.

#### Article 3

### **CONCOURS BOUCHERIE ETAL**

#### **Thème du concours : « Les Machines de la Viande »**

- **4 pièces imposées à réaliser en amont et à présenter le matin entre 6h30 et 7h30**
- **3 pièces bouchères crues**
- **1 spécialité bouchère crue à réaliser sur place en 20 minutes (1 pièce sur 4)**

Le candidat devra apporter le DAB ou la photocopie du DAB et la certification BTB ou LABEL ROUGE. Les documents doivent être mis en évidence à côté du socle de présentation.

La base de présentation devra impérativement respecter les dimensions suivantes : 85 cm de large, 37 cm de profondeur, 20 cm de hauteur. Chaque candidat devra fournir une carte de visite dans une enveloppe fermée.

#### Article 4

### **Concours TROPHEE DES BERGERS DE France**

**Durée de l'épreuve : 3H00 : 7H45 – 10H45**

**Découpe d'une ½ carcasse d'agneau en sept morceaux.**

Préparation et présentation des morceaux en vue de leur mise en vente.

Par préparation, il faut comprendre : séparation, désossage, parage.

Par présentation, il faut comprendre : bardage, ficelage, coupe, mise en place et décoration.

Dimensions du socle : 50 (largeur) x 70 (profondeur) x 25 (hauteur) – celui-ci est fourni par l'organisateur.

## Article 5

### **Critères d'évaluation**

- **Maîtrise technique de la découpe**
- **Précision et régularité**
- **Présentation finie des pièces**
- **Créativité dans la mise en valeur**
- **Respect des règles d'hygiène**

**Attention : servante non autorisée sur le ring**

## **Jury**

Le jury sera composé de professionnels désignés par l'organisation professionnelle. Le Président de jury sera un meilleur Ouvrier de France. Pendant la délibération du jury, les candidats devront quitter le stand de la boucherie.

## Article 6

Les candidats devront se présenter **le dimanche 19 octobre 2025 entre 6H15 et 6H30, dans le hall 2** au parc des Expositions de la Beaujoire à Nantes, munis de leur badge qu'ils auront téléchargé.

## Article 7

La proclamation des résultats aura lieu le dimanche 19 octobre 2025 à 16h30 sur l'espace concours de la Boucherie. Les candidats sont tenus de prévoir une tenue professionnelle pour cette cérémonie. Aucune communication des résultats ne se fera avant la proclamation officielle. Les candidats pourront récupérer leur support et leurs pièces de viande à partir de 17h00.

## Article 8

### **Le droit à l'image**

Les participants peuvent être filmés et pris en photo pendant et après les concours. Ils autorisent l'organisateur à exploiter gratuitement, pour la promotion du salon, toute image, sur quelque support que ce soit, sans restriction ni réserve.

**Pour tout renseignement complémentaire sur l'organisation de ces concours, s'adresser à [Federationboucherie44@orange.fr](mailto:Federationboucherie44@orange.fr)**



# 2025

## Bulletin d'inscription

### Concours National de Boucherie Etal

### TROPHEE DES BERGERS DE France

### Dimanche 19/10/2025

Nom et Prénom du candidat : .....

Adresse complète : .....

Statut (patron, salarié ou formateur) : .....

Téléphone : .....

Adresse mail : .....

Nom et adresse de l'établissement où il pratique : .....

.....

#### ***J'entoure ma taille de veste :***

Taille à commander	46	48	50	52	54	56	58	60
Tour de Poitrine	92	96	100	104	108	112	116	120

#### ***Je m'inscris aux concours suivants :***

***(la priorité sera donnée aux personnes inscrites aux 2 concours)***

**CONCOURS NATIONAL BOUCHERIE ETAL**

**TROPHEE DES BERGERS DE France**

#### ***Je m'engage à me conformer au règlement des concours.***

*Je joins un chèque de :*

- 75 € pour 1 concours
- 150 € pour les 2 concours

***à l'ordre de la Fédération de la Boucherie pour frais d'inscription.***

Je souhaite une facture :      oui                  non

Si oui, facture au nom de : .....

#### **Date et Signature**

---

**Bulletin d'inscription à retourner avant le 31 août 2025 avec le règlement**

Fédération de la Boucherie de la Loire-Atlantique  
10 rue de la Jalousie - 44980 Ste LUCE SUR LOIRE