Rencontres « Made In Viande » : mon boucher fait un beau métier

tarbes-infos.com/spip.php

Tarbes-infos.com
Journal indépendant en ligne
L'actualité locale 24h/24

jeudi 3 juin 2021 par Rédaction

Le syndicat des Bouchers des Hautes-Pyrénées a organisé en partenariat avec INTERBEV Occitanie et la Boucherie SAJOUS à Luz-Saint-Sauveur les Rencontres « MADE in VIANDE » sur les hauteurs de Gèdre-Gavarnie, au plateau de Saugué. Etaient conviés les étudiants de Lautréamont (section cuisine) et les apprentis Bouchers du CFA de Tarbes. L'objectif de cette journée était de faire connaître « le métier et les valeurs » du secteur de l'artisanat, un secteur qui offre de nombreux emplois.

MADE in VIANDE c'est l'occasion de montrer aux ambassadeurs de la viande de demain que les professionnels du secteur se mobilisent chaque jour, et malgré la crise sanitaire, pour nourrir des millions de citoyens au plus près de chez eux et produire une viande française de qualité, responsable et durable. C'est toute une filière qui participe également à préserver la richesse et la diversité de nos paysages. MADE in VIANDE est aussi l'opportunité de visites inédites, de rencontres et de découverte d'une filière qui recrute.

Artisan boucher : un « métier passion »

Sous la bannière "Aimez la viande et ceux qui la font", les Rencontres MADE in VIANDE portent ainsi haut et fort la campagne de communication collective d'INTERBEV "Aimez la viande, mangez-en mieux". Grâce aux engagements des professionnels pour proposer des produits sains, élaborés dans le respect de la nature, de l'homme et du vivant, la filière

peut affirmer que la viande a toute sa place dans une alimentation équilibrée, durable et responsable. Une filière riche en talents et en débouchés. Franck SAJOUS, jeune chef d'entreprise a expliqué aux jeunes présents ce mardi au plateau de Saugué son quotidien. Franck est un passionné, il travaille en direct avec les agriculteurs pour sélectionner les bêtes sur pied. Il travaille la viande pour satisfaire au mieux sa clientèle dans son commerce. A seulement 28 ans, Franck SAJOUS est un vrai ambassadeur de la filière viande !

Développer un dialogue sincère avec le consom'acteur

Le repas est aujourd'hui plus qu'avant, un moment de partage et de convivialité pour les Français (72%) et une source de plaisir à laquelle ils sont très attachés (66%). De plus en plus attentifs au contenu de leur assiette et aux questions sociétales, les Français recherchent une certaine réassurance. Ces Rencontres ont donc toute leur importance pour développer un dialogue sincère avec les consommateurs d'aujourd'hui comme de demain voire susciter des vocations chez les plus jeunes ou les personnes en reconversion professionnelle.

« A la Boucherie SAJOUS à Luz-Saint-Sauveur : nous sommes bouchers de père en fils »

Franck SAJOUS a étudié au lycée hôtelier en section charcuterie traiteur. Franck a décroché le CAP, il a travaillé à l'abattoir d'Anglet avant de rejoindre l'entreprise familiale au Pays-Toy, une entreprise qui aujourd'hui compte 4 générations ! Dans notre famille, nous sommes bouchers de père en fils. Depuis quatre générations, nous proposons dans notre boucherie à Luz-Saint-Sauveur, des produits de qualité dont le mouton AOP Barèges-Gavarnie. Le Barèges-Gavarnie a été reconnu AOC en 2003 (une première en France et en Europe) puis AOP en 2008. Il s'agit d'une viande haut de gamme, au goût exceptionnel car les bêtes sont élevées en totale liberté, à l'estive, une grande partie de l'année et transhument aux premiers frimas. Nous travaillons ce produit toute l'année. Le point d'orgue est la Foire aux Côtelettes en septembre à la Saint-Michel qui célèbrent le retour des troupeaux et mettent à l'honneur le travail des éleveurs de nos vallées du Pays Toy. La Boucherie SAJOUS sélectionne directement les bêtes sur pied dans les exploitations.

Une journée riche en échange et convivialité

Tous les participants ont fortement apprécié cette journée avec une organisation sans faille. Stéphanie MANSE de la Boucherie MANSE à Bagnères-de-Bigorre et Présidente du Syndicat des Bouchers des Hautes-Pyrénées et Gilbert FOURQUET de la Boucherie FOURQUET à Arreau sans oublier les producteurs Carlo KUSTRE, Denis LAPORTE, Bastien LASSALLE et Anthony CAZE ont répondu présents à l'invitation de ces rencontres Made In Viande. Cette journée a permis de mettre avant le rôle de chacun, chaque maillon a son propre savoir-faire. Les étudiants sont tous repartis enchantés. Un grand merci à l'équipe de la Boucherie pour cette journée riche en échange et convivialité !