

LE VILLAGE DES MÉTIERS ET DES FILIÈRES : LA VITRINE DES SAVOIR-FAIRE

La reconstitution d'un village avec son cœur que représentent les artisans des métiers de l'alimentaire reste l'épicentre du Carrefour. Autour des professionnels qui se mobilisent afin d'animer leurs espaces, les représentants des organisations professionnelles sont sur les stands afin d'offrir toute l'information nécessaire aux jeunes (et à leurs parents) afin de les guider et les aider dans la construction de leur parcours professionnel au sein de ces filières : les formations, les diplômes, les passerelles, les carrières, les opportunités... Leur objectif ? parler de ce qu'ils aiment, de ce qui les motive chaque matin, de ce qui donne un sens à leur vie et transmettre leur enthousiasme pour que demain la relève assure la continuité de leur œuvre avec la même passion... pour que le patrimoine et le savoir-faire gastronomique français et régional perdurent.



L'EMPLOI ET LA FORMATION, UN DES ATOUTS DU CARREFOUR



Le stand de l'emploi et de la formation, en partenariat avec l'ONISEP, permet aux collégiens, lycéens et groupes scolaires, de rencontrer directement les acteurs des métiers. Professionnels, lycéens, apprentis, les jeunes qui ont déjà fait le choix de ces métiers, parlent aux jeunes. Ces réunions d'informations sont organisées avec les établissements scolaires régionaux, en marge du programme « grand public », pour répondre à la demande spécifique des écoles et surtout des jeunes en demande d'orientation.

QUELQUES CHIFFRES

- Créé en 1991
- Salon bisannuel
- Plus de 30 000 visiteurs
- Près de 400 exposants et marques présentes
- 15 000 m² d'exposition



Commissaire Général :
Christophe BOHMERT

Régisseur Technique :
Gilles VILLAYES

Secrétariat :
Véronique FOUET

Contact Presse :
MEDIA PASS
Elodie GREGOIRE 06 87 49 60 12

Réservation hôtelière :
Office de tourisme
Niort Marais Poitevin 05 49 35 99 29
resa@niortmaraispoitevin.com

contact@metiersdebouche.info
Tél : 05 49 28 06 08

www.metiersdebouche.info

 **carrefour.metiersdebouche**

Astron Vidéo - Tél. 05 49 46 52 82 www.astronvideo.com 491 101 770 00023

12^e Carrefour Métiers des Bouche

et de la gastronomie en Poitou-Charentes

19, 20, 21 et 22
octobre 2014

Parc des Expositions
de NORON NIORT

www.metiersdebouche.info



LES SALIÈRES D'OR

- **Des concours de jeunes en formation**
bouchers, boulangers, charcutiers-traiteurs, cuisiniers, pâtisseries - chocolatiers, chefs de rang
- **Pré-sélection nationale des MOF**
(Meilleurs Ouvriers de France) Charcutier-traiteur
- **Concours des Cuisiniers Amateurs**
- **Journée nationale du compagnonnage des métiers de bouche**
Les compagnons du Tour de France du devoir uni se donnent rendez-vous à Niort pour échanger et partager leur savoir-faire
- **Concours des Chefs de collèges publiques**
- **Des concours régionaux**
Trophée foie gras Rougié, concours de la meilleure baguette de tradition française signée Poitou-Charentes
- **Des concours de présentation**
ateliers floraux, décoration de table...
- **Showroom permanent et concours de compositions florales**
- **Concours professionnel autour de l'angélique**





LE MOT DU PRÉSIDENT

Pour cette 14^{ème} édition du Carrefour des Métiers de Bouche, je suis heureux de pouvoir à nouveau accueillir à Niort les nombreux exposants et visiteurs motivés autour des métiers de la gastronomie et de l'alimentation.

Dans un contexte marqué par la défiance et une économie en perpétuelle évolution, le Carrefour des Métiers de Bouche apporte des solutions, des pistes de réflexions aux nombreuses interrogations que se posent les professionnels.

Tout d'abord, et comme les années précédentes, **la solidarité** entre les métiers restera l'une des clés de réussite du salon : les Présidents départementaux et régionaux confirmant leur mobilisation autour de l'événement à mes côtés dans l'objectif principal de promouvoir leurs savoir-faire.

Ensuite, **la jeunesse** est mise à l'honneur, car elle représente l'avenir de nos métiers : les concours des Salières d'Or sont pour les jeunes en formation un formidable tremplin, une scène unique, qui boostera leur envie de perpétuer nos métiers avec passion, comme nous les pratiquons depuis toujours.

La modernité est aussi le moteur du Carrefour des Métiers de Bouche 2014, réponse à cette nécessité d'évolution face aux modifications de comportement et aux multiples évolutions de notre société actuelle : solutions techniques, numériques, technologiques, biologiques sont présentes tout au long de la manifestation.

Et, comme un label, **la convivialité** marque ce grand rendez-vous biennal, rapprochant les producteurs et les utilisateurs, les professionnels et les consommateurs, les jeunes et les expérimentés, les fournisseurs et les entrepreneurs, les voies de la formation et les filières professionnelles. Les rencontres, les échanges sont l'une des « marques de fabrique » du Carrefour des Métiers de Bouche.

C'est **cette passion, cette fierté** qui m'a toujours guidé pour organiser ce magnifique rendez-vous depuis plus de 23 ans. J'espère que cette mise en lumière permettra de vous communiquer mon énergie, au bénéfice des professions que j'ai le plaisir de représenter.

Claude Guignard
Président du Carrefour des Métiers de Bouche et de l'Hôtellerie.

Les professionnels se mettent en scène

Les filières de l'agroalimentaire mobilisées :

Tourné autour de plusieurs manifestations en une, le Carrefour des Métiers de Bouche reste une tribune pour les professionnels proposant leurs matériels, leurs solutions techniques, leurs savoir-faire. 400 exposants sur 15 000 m² d'exposition, un salon professionnel incontournable dans la grande Halle de Galuchet, un espace ouvert au grand public avec le village des Métiers, l'espace scénique et la halle dédiée aux filières et aux concours, des événements tels que la sélection nationale des MOF (Meilleur Ouvrier de France) charcutiers traiteurs, le concours des chefs de collèges publics, le concours des cuisiniers amateurs...

Un investissement fidèle des organisations professionnelles coorganisatrices très impliquées :

Les cinq organisations professionnelles de la restauration, de la boulangerie, de la charcuterie/traiteur, de la pâtisserie, de la boucherie, co-organisatrices, restent aux côtés du Président Claude Guignard depuis la création du salon en 1991. Cet investissement garantit la présence d'un large public pendant toute la durée de la manifestation.



15 000 PROFESSIONNELS SONT ATTENDUS :

- Les hôteliers, les restaurateurs,
- Les cafetiers (bar, bar-brasserie),
- Les Bouchers,
- Les Charcutiers-traiteurs,
- Les Boulangers,
- Les Pâtisseries, les confiseurs, les glaciers
- Les commerçants alimentaires : poissonniers, ambulants sur les marchés, les cavistes, les sommeliers, les épiciers, les primeurs,

CÔTÉ CUISINE CÔTÉ CARNÉ

Du gros matériel aux accessoires, des vêtements professionnels aux emballages, tous les équipements sont représentés pour les cuisines, cafés, bars, brasseries, charcuteries, boucheries, poissonneries, traiteurs et collectivités



Balances
Caisnes enregistreuses
Caves à vin
Distributeurs de boissons
Emballages
Froid
Machines à café

Matériels de buanderie
Matériels de cuisson
Matériels de nettoyage
Produits d'hygiène
Equipements sanitaires
Vêtements professionnels

CÔTÉ FARINE



Tous les matériels et les produits pour la boulangerie, la pâtisserie, les glaciers et les chocolatiers

Matériels de cuisson
Froid
Conditionnements
Balances
Caisnes enregistreuses
Matériels de coupe
Matériels de nettoyage
Matériels de manutention

Matériels de buanderie
Matériels de fabrication
Vêtements professionnels
Agencement de magasins
Agencement de laboratoires
Minoteries
Fourniture de matières premières

CÔTÉ AMÉNAGEMENT ET ARTS DE LA TABLE

Des tendances décoration aux nouvelles gammes de mobiliers et vaisselles

Vaisselle
Coutellerie
Décoration
Nappage
Linge de table
Accessoires
Mobilier de décoration
Solutions pour terrasse

Accessoires de bars
Agencement de bars, hôtels et restaurants
Agencement de cuisines et de laboratoires
Enseignes, stores
Décors peints et trompe l'œil



CÔTÉ GASTRONOMIE



Des produits du terroir aux nouvelles saveurs

Produits frais, laitiers, fumés, camés
Plats préparés, surgelés
Conserverie
Desserts lactés, crèmes glacées
Produits biologiques
Vin
Boissons alcoolisées et sans alcool

Produits divers fermiers
Foie gras
Epiceries, fruits et légumes
Produits de saison
Produits de la mer
Café
Confitures, miel

CÔTÉ SERVICES

Pour accompagner tous les professionnels dans leur développement et leurs projets



Téléphonie, alarme, sécurité
Informatique, bureautique
Organisations professionnelles et institutionnelles
Banques, assurances
Equipements numériques pour professionnels

Solutions informatiques pour restauration et hôtellerie
Créateur de visite virtuelle
Nettoyage et location de linge et literies
Services de connectivité sur-mesure