



« La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire Atlantique » est présente depuis la création du salon SERBOTEL.

Nous valorisons et faisons connaître notre savoir-faire auprès des jeunes et du grand public, en faisant concourir des équipes de talent, sous le contrôle de Meilleurs Ouvriers de France.

DIMANCHE 20 OCTOBRE 2019

2^{ème} CHALLENGE des CFA Région Pays de la Loire des Jeunes Charcutiers

13h30 – 16h00

Le 2^{ème} Concours des jeunes Charcutiers en 2^{ème} année CAP, sous le contrôle de la FEDERATION DES ARTISANS CHARCUTIERS TRAITEURS 44 et avec la participation des Meilleurs Ouvriers de France.

Les candidats réaliseront des **PRODUITS DE CHARCUTERIE** dans leur CFA. Chaque CFA départemental présentera les pièces sous forme de **buffet façon cocktail**.

Thème : LA MUSIQUE

Un trophée sera remis au 1^{er} CFA de la Région Pays de La Loire.

Remise des Prix à 17H30

De 10h à 14h – Animation sur le stand avec le 1^{ER} JEUNE CHEF CHARCUTIER 2018 : mise en valeur des produits charcutiers traiteurs – dégustation.

En présence de deux Meilleur Ouvrier de France Charcutier.

LUNDI 21 OCTOBRE 201

4^{ème} Challenge Départemental des Métiers de la Viande

Des Charcutiers-Traiteurs & Bouchers

13h00 – 16h

Six équipes en binômes (1 charcutier et 1 boucher salarié) devront réaliser sur le podium : **CANARD REVISITE à L'ORANGE** : Bouchère crue et présentation traiteur SUPREMES : 1 farci à l'orange + 1 farci au foie gras.

Remise des Prix des Concours Artisanaux Régionaux : 17H à 18H

4^{ème} Challenge Départemental Charcutiers et Bouchers

Foie Gras et Boudin Blanc Traditionnel et créatif 2019

- Meilleur FOIE GRAS de Canard Nature
 - Meilleur BOUDIN BLANC Traditionnel & Créatif
- Le jury s'est réuni le Mercredi 09/10/2019 à NANTES.

11^{ème} Trophée National du Meilleur Jambon Cuit Maison 2019

Le jury s'est réuni pour déguster et juger les produits LE JEUDI 26/09/2019 Au CIFAM à STE LUCE SUR LOIRE.

3^{ème} PRIX D'EXCELLENCE DU Meilleur CHARCUTIER Année 2019 – REGION PAYS DE LA LOIRE

Remise du 3^{ème} prix d'Excellence au Charcutier qui a obtenu le plus de points en participant aux concours artisanaux pour l'année 2019.

De 10h à 14h – Animation sur le stand avec le 1^{ER} JEUNE CHEF CHARCUTIER 2018 : mise en valeur des produits charcutiers traiteurs – dégustation.

En présence de deux Meilleur Ouvrier de France Charcutier.

MARDI 22 OCTOBRE 2019

Concours Mention Complémentaire Traiteur / CIFAM 44

9h – 12 h

Le concours Mention Complémentaire Traiteur récompense les apprenti(e)s pour la mise en place et la présentation de produits de charcuterie.

Présentation en BINOME.

Les pièces 2019 : **TERRINE DE POISSON (tacot + saumon) au cœur de légumes et écrevisses & TARTE CITRON MERINGUEE Revisitée**

Thème : LE CIRQUE

Exposition des pièces sur le podium.

Remise des Prix à 16H30

10H-14H : Présentation et dégustation de produits pour la restauration collective dans la SALLE ERDRE.

MERCREDI 23 OCTOBRE 2019

Concours Brevet Professionnel Charcutier Traiteur / CIFAM 44

13h – 16 h

Le Concours récompense les jeunes, en cours de formation, notés sur la présentation, la dégustation et le respect du thème.

Les pièces 2019 : **TERRINE DE PIED DE PORC AUX CHAMPIGNONS.**

ENTREMET BOUDIN BLANC Arlequin et biscuit salé.

Thème : LE CIRQUE

Présentation des pièces et jury sur le podium.

Remise des Prix à 17 h