

# Un nouveau Président pour les bouchers et charcutiers !

Depuis le 29 janvier, Jean-Luc Hoffmann est le nouveau Président de la corporation des bouchers charcutiers traiteurs du Bas-Rhin. Il succède à Jacqueline Riedinger, qui reste Présidente de la Fédération des bouchers charcutiers traiteurs d'Alsace. Rencontre avec ce Haguenovien passionné par son métier.

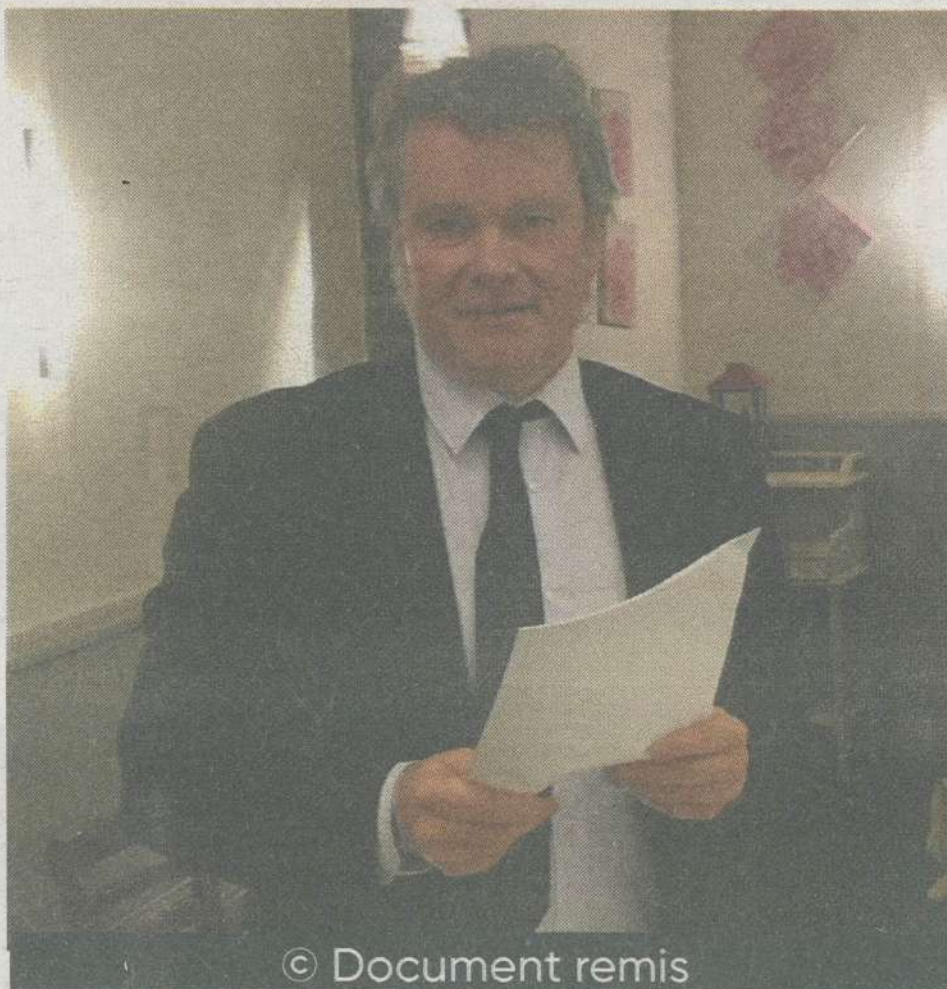
**M. Hoffmann, vous êtes à la tête de la corporation des bouchers charcutiers traiteurs du Bas-Rhin. Que représente-t-elle ?**

La corporation des bouchers, charcutiers et traiteurs du Bas-Rhin, c'est un regroupement d'une centaine d'artisans traditionnels du nord au sud du département. Elle est chapotée par la fédération régionale des bouchers charcutiers et traiteurs. Nous essayons de représenter au mieux nos membres, et de faire connaître et reconnaître notre métier. Nous organisons ensemble plusieurs actions commerciales. La corporation nous permet de mener tout au long de l'année, différentes actions. Son objectif est de transmettre un savoir-faire aux générations futures, et de permettre aux artisans de partager leurs expériences.

**Quelles sont les actions que vous comptez mener ?**

J'ai préparé un programme afin de mener des opérations dans l'air du temps. Il sera essentiellement axé sur la formation et l'apprentissage : un aspect essentiel car nous sommes garants de ce métier. Un passage de témoin doit être réalisé. Nous allons donc répertorier les boucheries qui recrutent des apprentis afin de mettre des jeunes en relations avec elles. Nous mettrons également en place des mesures anti-gaspillage, afin de réduire les déchets alimentaires. Dans notre boucherie par exemple, des colis de marchandises encore consommables sont destinés à des personnes en difficulté. J'aimerais aider les autres boucheries à mettre ce système en place.

**Vous étiez jusque-là vice-président, pourquoi**



© Document remis

**cet engagement ?**

J'ai toujours eu le sentiment de partager quelque chose dans ce métier. Nous partageons une passion, nous formons ensemble les générations futures, nous partageons l'amour des bons produits et du travail bien fait. Nous nous différencions par nos recettes !

**Le métier de boucher-charcutier a-t-il évolué ces dernières années ?**

C'est un métier qui est en ébullition permanente ! Les lois et normes changent. Nous montons justement des conférences dans ce sens, concernant l'utilisation d'autres méthodes de salaisants et d'additifs. Les recettes évoluent toujours. Par exemple, j'utilise beaucoup moins de matière grasse que mon grand-père ! Nous remplaçons le gras par de la viande.

**Pour vous la boucherie, c'est une histoire de famille, et une passion ?**

Oui, je suis la 4<sup>e</sup> génération à reprendre cette boucherie, qui existe depuis plus de 100 ans ! Je suis né avec une veste de boucher en pied de poule bleu et blanc sur le dos. C'est devenu une passion, mais ça ne l'était pas au début car cela représentait beaucoup de contraintes. Mais aujourd'hui j'éprouve beaucoup de joie et de satisfaction personnelle avec ce métier que j'exerce depuis plus de 36 ans !

**Avez-vous des souvenirs particuliers de cette boucherie ?**

Je suis presque né ici car ma grand-mère y habitait ! J'ai vu cette boucherie grandir et évoluer : mon père a agrandi et rénové la structure, puis nous avons refait le magasin en 2011... Chaque génération a apporté sa pierre à l'édifice pour moderniser l'affaire. J'y ai connu de grandes satisfactions, telles que l'obtention de la knack d'or, ou du trophée national stars et métiers !

**Votre boucherie fait-elle partie de cette corporation depuis longtemps ?**

Oui, mes grands-parents en faisaient déjà partie. Elle permet de s'identifier et d'avoir des collègues : nous ne sommes jamais concurrents. Aujourd'hui, il y a largement assez de place pour que chaque boucher puisse pérenniser son entreprise. Nous nous battons ensemble contre la malbouffe, et contre les méthodes de rémunération de matière première qui ne nous conviennent pas. C'est une belle et grande famille ! ■

**Julie Helwing**