

# LA CHARTE D'ENGAGEMENT

**Nous, les artisans Bouch & Breizh, nous nous engageons à :**

## FORMATION

### Former un apprenti tous les cinq ans

- Chambre des métiers du MORBIHAN  
10 boulevard des Îles, CS 82311, 56008 Vannes Cedex
- Chambre des métiers des CÔTES D'ARMOR  
13 rue du Tertre de la Motte, 22440 Ploufragan
- IFAC de BREST  
Campus des métiers, 465 rue de Kerlaurent,  
BP 30037 Guipavas, 29801 Brest cedex 9
- Chambre des métiers d'ILLE-ET-VILAINE  
Campus de Ker Lann, Rue des Frères Montgolfier, 35172 Bruz

### Se former : une formation tous les trois ans (technique), se former ou former son personnel au GBPH

- Stages décentralisés organisés par votre organisation professionnelle  
20 rue Gay Lussac, 56000 VANNES
- Stages intra dans l'entreprise
- ENSMV (École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande)  
37 boulevard Soult, 75012 PARIS

### Accueillir des stagiaires jeunes ou adultes

- Stages découvertes au sortir de 3<sup>e</sup>
- Pôle emploi missions locales
- Stage de reconversion

## PRODUIT

### Travailler des viandes issues de SIQO (Signes Officiels de Qualité et d'Origine), labels, bios, certification ou marque d'entreprise des grossistes

### Pour les bouchers abatteurs, la référence reste le cahier des charges ABB

- Les animaux devront être nés, élevés et abattus en France
- Race : Toutes les races bouchères et les races mixtes
- Origine : Animaux issus de l'agriculture raisonnée.
- Le transport et l'abattage des animaux devront prendre en compte le bien-être animal

### Respecter le temps de maturation des viandes de 10 jours pour les pièces à griller ou à rôtir, sauf filet, hampe et onglet

## ENVIRONNEMENT ET BIEN-ÊTRE ANIMAL

### Favoriser l'approvisionnement de proximité pour limiter l'empreinte carbone

### Favoriser le bien-être animal tout au long de la filière

### Valoriser les filières locales afin de soutenir une économie ancrée sur le territoire

### Être acteur dans la valorisation de ses déchets

- En étant écoresponsables par le tri sélectif
- En appliquant la règle des 2R : Réduire vos consommables, Recycler vos emballages

## POUR LE CONSOMMATEUR

### Valoriser son savoir-faire par des gestes techniques devant le client

Conserver ces gestes traditionnels qui définissent votre métier en respectant le guide des bonnes pratiques

### Garantir un "achat plaisir" et raisonné

Savoir écouter !  
Savoir identifier les besoins !  
et ainsi satisfaire son client par un achat plaisir

### Un produit acheté = un conseil offert

Conseiller sur le choix de l'offre, la conservation, le type et les modes de cuisson ou autre conseil culinaire

### Faire une autoévaluation de l'accueil de son magasin tous les 2 ans

Selon le modèle d'enquête de satisfaction

### Créer, innover, et fabriquer et le faire savoir

Être en veille technologique par rapport aux nouveaux modes sociétales de consommation en créant et en innovant avec "le fait maison"

À ..... le .....

Nom de l'entreprise .....

Nom/Fonction du signataire .....

Signature

LES ARTISANS  
**BOUCH &  
BREIZH**