



## Qu'est-ce que la COOBOF ?

---

La COOBOF est l'organisation professionnelle fédérant les groupements et coopératives de bouchers - charcutiers de toutes tailles et aux activités diverses (abattages, commercialisations ou services). Les activités des coopératives et groupements se partagent entre l'abattage, l'achat, le conditionnement, la livraison ou la commercialisation de l'ensemble des produits dont leurs adhérents s'approvisionnent. Cela concerne les viandes, volailles, produits de charcuterie, boyaux, conserves, ingrédients, emballages, produits d'entretien, matériel, petit matériel,...

La COOBOF présidée par Michel LAFAYE compte 30 coopératives ou groupements de bouchers - charcutiers qui emploient environ 120 salariés avec près de 3 000 bouchers charcutiers adhérents et un chiffre d'affaires avoisinant les 50 millions d'euros.



Michel LAFAYE, Président de la COOBOF

Avec la fermeture probable de nombreux abattoirs, qui entraîne la disparition d'une certaine quantité de fournisseurs et grossistes, le risque d'une domination des grands groupes d'abattage et de l'hégémonie déséquilibrante des centrales d'achats sur la filière viande est de plus en plus pressante, il est donc fondamental que les 18 000 artisans bouchers se regroupent dans les structures économiques existantes ou à créer.

Ces regroupements économiques permettent déjà, ou permettront, de constituer une force de négociation pour obtenir une compétitivité du rapport prix, qualité et régularité du service, sur le court, moyen et long terme.

La COOBOF, qui travaille en relation avec la CFBCT (Confédération Française de la Boucherie Charcuterie Traiteur), est à la disposition de tous les artisans bouchers charcutiers pour les conseiller et les aider à créer et à développer des projets de regroupements économiques.

## Nos missions

---

\*Centralisation des achats gérée par . ..... Pour toute information : **Tel : 01 40 53 47 73**

\* L'Ecole de la Coopération Artisanale dispense des formations partout en France. Formations dédiées aux présidents, administrateurs, responsables des coopératives et groupements. Pour toute information : [www.eca.coop](http://www.eca.coop) **Tel : 01 47 24 88 77 / 01 40 53 47 75**

## **Nos objectifs**

---

Faire valoir le poids économique de la boucherie charcuterie artisanale tant au niveau national que local.

Appuyer le regroupement des bouchers charcutiers et développer des dynamiques de groupe tant au niveau national que local.

Inscrire la boucherie charcuterie artisanale dans un cercle vertueux de développement économique durable.

# **LES COOPÉRATIVES**

# & GROUPEMENTS

## D'ARTISANS

### BOUCHERS CHARCUTIERS

### TRAITEURS





**Plus qu'un client,**  
vous devenez adhérent, et même actionnaire !

**Vous prenez part aux décisions**  
sur le fonctionnement, sur les produits, sur les services...

**Vous êtes privilégié**  
en tant qu'artisan

**En résumé,**  
une coopérative ou un groupement est créé PAR des artisans  
et POUR des artisans

**Ce que les coopératives et groupements font pour  
vous :**

**DES ACHATS GROUPÉS**

**DE LA COMMUNICATION COLLECTIVE**

**LE MAINTIEN DES ABATTOIRS DE PROXIMITÉ**

**LA FORMATION DES COOPERATEURS**

*Fédération nationale des groupements et coopératives  
de la Boucherie Charcuterie française*

# LES ACHATS GROUPÉS

*Privilège à la QUALITE pour vous permettre de vous différencier !*

Pour protéger votre indépendance économique et pour bénéficier de tarifs préférentiels, les coopératives, groupements et associations négocient pour vous des centaines de références dans les familles de produits suivantes :

## PRODUITS FRAIS

### **Viande**

Bœuf, veau, agneau, porc

(toutes les races, en carcasses et découpe)

### **Volaille, gibier**

### **Salaisons**

## EMBALLAGES

### **Papier**

### **Sacherie**

### **Barquettes**

### **Divers**

## BOYAUX

**Boyaux naturels** (mouton, porc, bœuf)

**Boyaux synthétiques**

## ÉPICERIE

### **Conserves**

### **Epices,**

### **Ingrédients**

### **Matières grasses**

## MATÉRIEL

### **Petit matériel**

### **Machines**

# LA COMMUNICATION COLLECTIVE

CCBOF

*Parce qu'en se regroupant, on est plus fort pour défendre et conquérir les parts de marché de la boucherie charcuterie*

*artisanale*

LES GROUPEMENTS ORGANISENT POUR VOUS  
DES OPÉRATIONS DE GRANDE AMPLEUR POUR

:

ATTIRER UNE CLIENTÈLE PLUS LARGE

FIDÉLISER VOTRE CLIENTELE

DÉVELOPPER VOS VOLUMES

GRACE À DES MOYENS MUTUALISÉS :

**Communication et marketing collectifs**  
(presse écrite, site internet, prospectus, radios)

**Evènements spéciaux**  
(animations, portes ouvertes, foires, salons)

**Négociations collectives**  
(opérations spéciales, mises en avant de produits)

## LA COMMUNICATION COLLECTIVE

Quelques exemples de communication collective



# Quelques exemples d'opérations spéciales organisées par les groupements, pour vos clients

*Fédération nationale des groupements et coopératives  
de la Boucherie Charcuterie française*

## LES ABATTOIRS DE PROXIMITÉ

Si vous êtes artisan boucher charcutier, ceci vous  
concerne :

LA CFBCT ; LA COOBOF ET SES ADHÉRENTS  
GROUPEMENTS D'ARTISANS BOUCHERS  
LUTTENT POUR LE MAINTIEN

DES ABATTOIRS DE PROXIMITÉ

Car la fermeture de ces abattoirs a des conséquences immédiates

Plus de trajet à parcourir pour les bouchers abatteurs

Moins de concurrence parmi les fournisseurs de tous les bouchers

Perte de la proximité et de la maîtrise de la qualité

DONC UNE PERTE DE VOTRE INDÉPENDANCE

MAIS LE REGROUPEMENT PREALABLE  
DES BOUCHERS PERMET :

Une meilleure implication dans les abattoirs de proximité  
De donner un signe politique fort pour le maintien des abattoirs

D'avoir accès à des informations spécifiques

De mieux maîtriser la qualité des produits

De mieux valoriser les sous produits et les cuirs

**Les abattoirs font partie des outils des bouchers au même titre qu'une bétailière ou un laboratoire.**

**Investissez-vous pour leur sauvegarde!**

*Fédération nationale des groupements et coopératives  
de la Boucherie Charcuterie française*

## UNE FÉDÉRATION NATIONALE À VOTRE SERVICE

*S'il n'existe pas encore de coopérative ou groupement à proximité de chez vous, et que vous êtes intéressé par :*

LES ACHATS GROUPES

LA COMMUNICATION COLLECTIVE

LES ABATTOIRS DE PROXIMITÉ

*Alors la COOBOF, en partenariat avec la CFBCT, vous appuie par :*

LA MOBILISATION DE VOS COLLÈGUES

UNE AIDE JURIDIQUE ET TECHNIQUE

LA FORCE D'UN GROUPE DE 29

GROUPEMENTS ET COOPÉRATIVES

## *Concrètement, la COOBOF :*

*-vous appuie pour l'organisation et la mise en place de vos projets coopératifs,*

*-vous appui pour assurer le développement de votre groupement, coopérative, association*

*- vous propose des **formations en matière de coopération adaptées** à votre demande.*

*Fédération nationale des groupements et coopératives  
de la Boucherie Charcuterie française*

**LA FORMATION : UNE CLE DE REUSITTE**

*En partenariat avec la FFCGA (Fédération des Coopératives et Groupements d'Artisans), **des modules de formation dédiés aux coopératives, groupements et adaptés à vos besoins :***

*Les fondamentaux et la gouvernance*

*Les aspects juridiques et techniques*

*Les clés de la communication et du marketing collectifs*

***Fédération nationale des groupements et coopératives  
de la Boucherie Charcuterie française***

98 Boulevard Péreire  
75850 PARIS CEDEX 17  
Tél : 01 40 53 47 75  
Fax : 01 43 80 23 85  
mail : [coobof@coobof.org](mailto:coobof@coobof.org)  
[www.coobof.org](http://www.coobof.org)

