



## **Bernard Lepoutre**

Marié 3 enfants (pas à charge)

Né le 20/04/1953

A Somain 59 France

« Le chai » route des bastides

32160 Beaumarchés

0033974761175 ou 0033674793487

[bernard.lepoutre@laposte.net](mailto:bernard.lepoutre@laposte.net)

## **Formations**

---

Formation **MMD Décision Stratégique** Paris Défense 2006

**Dirigeant de PME** de l'Institut Français de Gestion Bordeaux 1999/ 2000

**Brevet de maîtrise** de charcutier traiteur Le Mans 1976/ 1977

Certificat d'Aptitude Professionnel de charcutier traiteur 1973

Certificat d'Aptitude Professionnel de tôlier en ventilation 1970

## **Compétences**

---

Direction, création, et gestion de 5 entreprises en même temps et sur deux pays (France et Espagne) jusqu'à 230 personnes en prestations de services externalisées en découpe et abattage de viandes (volailles et surtout canards Gras en France année 2006/2007 17 millions de volailles 90% du canard gras la France découpe ces années là 32 millions de canards gras et produit 77% de la production mondiale ), prestation de services en nettoyage de locaux d'élevage, prestation de services para vétérinaire (débectage, pause de lunettes, vaccinations, insémination artificiel de volailles), formation aux métiers de la découpe et de l'abattoir (hygiène sécurité, troubles musculo-squelettique affilage, affutage, et aiguisage des couteaux ainsi que sur les postes de boucherie industriels sur toutes les viandes.....)

## **Expérience professionnelle**

---

2010 à ce jour Je dirige l'organisme de formation F.C.T.V. Formations, Conseils, aux Techniques du Travail des Viandes. J'en suis le responsable commerciale, des conseils et des formations.

1994 2009 créations de STTV en nom propre puis Maiwenn SAS ..... en tant que Président directeur général et seul actionnaire et travaillant beaucoup de canards gras mais aussi du poulet, poule, coq, pintade, oie, grasse ou maigre, dinde, bœuf, veau, porc, lapin, caille, poisson de mer...

Travaux divers des sociétés à voir en annexe avec mon parcours professionnel exceptionnel dans le monde de la viande

1992 1994 ATA 33 Pessac tâcheron, découpeur désosseur, pareur, de porc, bœuf, veau.

1991/ 1992 tâcheron dans 3 entreprises dont Bretagne désoss.....

1985/1991 Soviso 32160 Beaumarchés découpe de porc petite industrie

1983/1985 Charcuterie Tarbes 65 fabrication de charcuterie artisanale

1975/1983 saisons d'été et d'hivers en charcuterie artisanale et en cuisine de snack, pizzeria, cote ouest, méditerranée et Pyrénées

1974/1975 brevet de maitrise et plusieurs charcuteries dans les alentours proches du Mans 72

1973/1974 3 charcuteries traiteurs aux alentours proches de Lille

1969/1973 Salaison familiale « OREL » Lys les Lannoy 59 au début employé de maintenance puis à la production Jambons épaules (3000 semaine) saucisses, pâtés, fumaison, et aux cuissons. CAP de Charcutier traiteur chambre des métiers de Lille

1966/1969 CAP de tôlier en ventilation Lycées Villard de Valenciennes 59

## Informatique

---

Maîtrise des outils Internet, Word, Excel, Powerpoint, Open Office Writer et Draw, Corel photosbook, Windows Movie Marker, Studio version 9.....

## Divers

---

2006/2009 Conseiller à la Caisse Primaire d'Assurance Maladie d'Auch pour la CGPME

2006/2007 conseil de L'URSAFF pour la reprise des sièges du MEDEF

2002/2008 Conseiller prud'homme au conseil de prud'homme d'Auch section commerce pour un mandat exceptionnel de 6 ans pour le MEDEF

J'aime les voyages

Je suis une personne très ouverte et avec toujours au moins un projet.

J'ai des passions : l'informatique, le bricolage. Je dispose des permis de conduire B, C.

Bernard Lepoutre



# Parcours Professionnel

Né dans une famille de boucher charcutier salaisonnier de génération en génération je démarre très tôt dans les métiers de la viande et de la bouche.

J'ai du avoir un couteau dans les mains vers l'âge de 10 ou 11 ans le soir en rentrant de l'école et pendant les vacances par plaisir et par obligation familiale. Mes obligations familiales quelque fois trop pesantes m'ont quelque peut dégoûter et je me suis tourné vers un CAP de tôlier en ventilation. A l'âge de 18ans j'intègre l'entreprise familiale, une petite salaison avec 12 salariés en tant que responsable maintenance. Plus tard, en travaillant à la production pour des remplacements je me rends compte que mes capacités pour ce métier sont excellentes. Je suis, donc, un CAP de charcutier traiteur que j'obtiens en 1973 pendant mon service militaire. Suite au dépôt de bilan de l'entreprise familiale, je travaille à mes débuts chez des charcutiers et pâtisseries traiteurs de la région Lilloise, puis je pars faire des saisons un peut partout en France.

En 1985 je m'installe définitivement dans le Gers et fonde une famille. J'occupe alors un poste de découpeur dans un abattoir industriel. Puis en 1992 Je change de travail et de deviens tâcheron pour divers entreprises (Bretagne désoss, ATA,.....je travaille du veau, du porc, du bœuf et du canard gras).

En 1994, alors que je travaille en tant que tâcheron dans le canard gras pour la société Grimaud filiale des assurances GMF et qui deviendra Euralis Gastronomie, je crée mon entreprise S.T.T.V. Sous Traitance Toutes Viandes. J'embauche 2 collègues de travail (STTV aura jusqu'à 150 employés, en France). De fil en aiguille, je crée OFL Organisme de Formation Lepoutre en 1998 (formations aux travaux des viandes en production). En 2003 je crée Volailles.net (nettoyage de bâtiments d'élevage, veaux volailles.... Jusqu'à 5 employés) volailles.serv (Insémination artificiel de volailles, débeitage, vaccination prestations para vétérinaire Jusqu'à 15 employés) et Maiwenn la holding du groupe Maiwenn (qui aura jusqu'à 7 employés. Je crée ensuite en 2004 STTV Espagne prestation de service pour l'abatage et les découpes de toutes viandes et un organisme de formation qui a fin 2006 à 90 employés. En 2007 j'intègre STTV et OFL dans le groupe Maiwenn et renomme OFL Maiwenn Formation. Fin 2008 je crée pour diviser STTV, SOS Abatage découpe qui ne travaille qu'avec des agriculteurs et petit artisans conserveurs (14 employés), et Périgord Découpe unité uniquement dédiée au Périgord (14 employés). En 2010 Je dirige F.C.T.V. en tant que commercial, conseiller et formateur un organisme de formations et de conseils aux techniques du travail des viandes Je lance en autre chose les formations en ligne par vidéoconférence

Bernard Lepoutre

