

Charcupassion : Expertise, passion et accompagnement sur mesure en charcuterie artisanale

Après plus de **40 ans d'expérience** dans la transformation des produits carnés, dont **19 ans comme technicien principal en charcuterie** et **5 ans comme consultant-formateur à l'ITAQ**, j'ai constaté deux réalités fortes :

- **L'immense potentiel** des artisans charcutiers et la richesse de notre terroir (porcin, bovin, gibier d'élevage, épices locales, alcools régionaux, etc.).
- Les **défis réglementaires et techniques** qui freinent trop souvent des projets pourtant prometteurs.

Ma mission : accompagner les artisans et entreprises dans le développement de produits carnés **performants, conformes et innovants**, grâce à un soutien personnalisé et ancré sur le terrain.

Mes offres de service :

Formations techniques en entreprise

- Fabrication de produits de charcuterie

Optimisation des procédés

- Implantation de systèmes de contrôle de procédé.
- Standardisation des méthodes de fabrication.
- Mise en place de la traçabilité des produits finis.
- Programmation spécifique sur la cuisson & fumaison naturel sur four RATIONAL.

Développement & innovation

- Création de recettes standardisées ou personnalisées

Pourquoi Charcupassion ?

Parce que chaque artisan mérite un accompagnement **accessible**, et **orienté sur le résultat**. De transformer une idée en produit conforme et rentable demande une expertise solide et une compréhension fine des réalités du métier.

Je mets à votre service une expérience unique, bâtie sur plusieurs décennies pour vous aider à faire évoluer votre entreprise, vos produits et vos procédés avec confiance.

Alain Soucy

1-581-909-2200

Charcupassion@outlook.com 