



LE TROPHÉE NATIONAL DES VIANDES D'EXCELLENCE

RÉCOMPENSE LES BOUCHERS PARTICULIÈREMENT ENGAGÉS EN FAVEUR DES VIANDES LABEL ROUGE ET IGP

15^E ÉDITION | REMISE DES PRIX LE 22 SEPTEMBRE À PAU (64)

Paris, le 27 juin 2022 – Chaque année depuis 15 ans, le Trophée National des Viandes d'Excellence récompense l'engagement des professionnels des boucheries artisanales et de Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), dans une démarche officielle de qualité Label Rouge et/ou d'Indication Géographique Protégée (IGP). Créé en 2007 à l'initiative de la Fédération Interprofessionnelle des viandes Label Rouge et IGP (Fil Rouge) et le Syndicat des Labels Porcs et charcuterie (Sylaporc), ce concours professionnel permet de valoriser le travail et le savoir-faire des bouchers français impliqués dans la promotion et la commercialisation des viandes de bœuf, de veau, d'agneau et de porc sous signe de qualité.

LA QUALITÉ A DU SENS !

TROPHÉE NATIONAL
DES VIANDES
D'EXCELLENCE

Quels que soient les circuits de distribution, l'adhésion et l'engagement des professionnels dans des démarches officielles de qualité constituent bien plus qu'une simple

tendance. Il s'agit d'un objectif et d'une stratégie de développement à part entière portée par une demande de plus en plus prononcée des consommateurs pour des viandes de qualité supérieure et une origine garantie. **Dans cette dynamique, les bouchers jouent un rôle primordial d'ambassadeurs et de transmission des valeurs de qualité auprès du grand public.**

Pour la quasi-totalité des Français*, « manger de tout », est un régime idéal (91%) et il est important de manger de la viande pour l'équilibre alimentaire pour une très large majorité (85%), de façon raisonnable et attentive. Au quotidien, la majeure partie des personnes interrogées déclare faire attention à ce qu'elle mange, et souhaite **se faire plaisir** (95%) en privilégiant autant la **qualité** que la **variété** (92%).

« Les Français vont continuer de privilégier la qualité, dans le respect du savoir-faire et du bien-être animal. La quête de plaisir va avec la recherche de goût et **le Label Rouge garantit une qualité gustative supérieure**. Les éleveurs, en s'engageant dans les démarches à long terme de certification Label Rouge et IGP avec les Organismes de Défense et de Gestion, permettent aux bouchers de proposer une offre supérieure et régulière. » explique **Didier Périchon**, président de la commission communication de la Fédération Fil Rouge.



LA QUALITÉ, UN ENGAGEMENT COLLECTIF !

L'excellence résulte d'une volonté commune, à chaque maillon de la chaîne, de produire et valoriser une viande de qualité. C'est pourquoi seuls les Organismes de Défense et de Gestion (ODG) gestionnaires d'un cahier des charges Label Rouge ou IGP sont habilités à présenter un candidat au concours. Il s'agit obligatoirement de bouchers, artisanaux ou GMS, engagés depuis au moins 3 ans dans une démarche officielle de qualité. **Des bouchers passionnés et convaincus que la qualité est le meilleur atout pour leurs clients.**

« En tant que fils de berger, je suis très reconnaissant envers les éleveurs qui me permettent de proposer au quotidien une viande de qualité sans pareil (...) bœuf excellence blonde d'Aquitaine, veau Label Rouge, agneau du Limousin, porc élevé en plein air

LA REMISE DES PRIX DU TROPHÉE NATIONAL DES VIANDES D'EXCELLENCE SE TIENDRA LE 22 SEPTEMBRE 2022 À PAU DANS LES PYRÉNÉES ATLANTIQUES.

« Ce concours récompense l'engagement mutuel entre chaque boucher et ses fournisseurs. Il s'agit d'un réel investissement qui a un coût, la qualité a un prix, mais qui s'avère toujours une stratégie gagnante. Les consommateurs sont prêts à payer cette qualité. Il s'agit seulement de mieux les informer et de communiquer. C'est ce que nous nous employons à faire en mettant en lumière le savoir-faire exceptionnel et les réussites de tous ces professionnels. » précise **Didier Périchon**.

Le jury désigne chaque année un minimum de 8 vainqueurs avec 4 lauréats en boucherie artisanale et 4 autres en GMS dans chacune des catégories viandes de bœuf, de veau, d'agneau et de porc. Chaque candidat est jugé sur la base de critères objectifs tels que les moyens mis en œuvre pour valoriser les viandes Label Rouge, leur faculté d'innovation, ou encore leur engagement dans la transmission. Depuis 15 ans, les organisateurs du Trophée National des Viandes d'Excellence ont récompensé plus de 150 bouchers pour plus de 450 dossiers de candidatures déposés et examinés.

Label Rouge et IGP	Éleveurs	Points de vente engagés
Bœuf	16 700	2 117
Veau	2 900	2 050
Agneau	3 950	2 400
Porc	850	1 820

Source : Fil Rouge / INAO

Label Rouge. (...) Mon équipe et moi-même sommes convaincus par la démarche Label Rouge dans son ensemble. Elle correspond entièrement à nos valeurs d'attachement et de terroir, de goût et de qualité... J'ai une phrase qui me tient particulièrement à cœur : la viande par passion, le terroir par conviction !
Jean-Michel Ihidoy, patron de la boucherie artisanale IHIDOY dans Les Pyrénées Atlantiques (64), candidat au Trophée National des Viandes d'Excellence 2022.

Le jury du Trophée National des Viandes d'Excellence est composé de 10 professionnels, hommes et femmes, de la filière : éleveurs, bouchers artisanaux, responsables GMS... avec la présence de 2 lauréats des éditions précédentes.

10 MEMBRES DU JURY DU TROPHÉE NATIONAL DES VIANDES D'EXCELLENCE 2022

Didier Périchon,
éleveur et président
commission
communication
Fil Rouge,

Jean-Pierre Bonnet,
éleveur et président
Fil Rouge,

**Jean-François
Renaud**, éleveur et
président Sylaporc,

Jean-Marc Loizeau,
président de FedeLIS,

Pascal Clavel,
lauréat 2020,
artisan Boucher
prix spécial
transmission
catégorie bœuf,

Marc Le Duc,
lauréat 2021 boucher
GMS catégorie bœuf,

**Patrice-René
Richard**, responsable
achats boucherie
Carrefour,

Caroline Gallard,
chargée de mission
Fil Rouge Sylaporc,

Adeline Doret,
correspondante
nationale Label
Rouge produits
carnés INAO,

Marion Louis,
chargée de mission
bureau qualité DGPE.

24 CANDIDATS SÉLECTIONNÉS À L'ÉDITION 2022 DU TROPHÉE NATIONAL DES VIANDES D'EXCELLENCE

AUVERGNE RHONE ALPES

BŒUF LABEL ROUGE ET IGP

Wiefried Maisonnète – Auchan Lyon St-Priest (69)
Limousin Junior Label Rouge

BOURGOGNE FRANCHE COMTE

PORC LABEL ROUGE ET IGP

Éric Dulat – Boucherie Dulat (58)
Porc Fermier d'Auvergne Label Rouge et IGP

BRETAGNE

VEAU LABEL ROUGE ET IGP

Bernard Loaëc – Boucherie Loaëc (29)
Veau Bretanin Label Rouge
Kathy Delhorbe – Super U Pleurtuit (35)
Veau Tradiveau Label Rouge

AGNEAU LABEL ROUGE ET IGP

Nicolas Bercher – Breizh Limousine (56)
Agneau du Limousin IGP

PORC LABEL ROUGE ET IGP

Rodolphe Dubois – Boucherie de Rhuys (56)
Porc Fermier Label Rouge
Olivier Burban – Leclerc Vannes (56)
Porc Fermier Label Rouge

GRAND EST

BŒUF LABEL ROUGE ET IGP

Sonny Verney – Leclerc Chaumont (52)
Bœuf Limousin Label Rouge
Antony Schneider – Cora Belfort (90)
Veau Fermier du Limousin Label Rouge IGP

ÎLE-DE-FRANCE

VEAU LABEL ROUGE ET IGP

Fabrice Huet – Boucherie Huet (92)
Veau Fermier du Limousin Label Rouge et IGP
Alexandre Aufradet – Boucherie Aufradet (77)
Agneau du Périgord Label Rouge et IGP

NOUVELLE AQUITAINE

BŒUF LABEL ROUGE ET IGP

Ludovic Papot – Leclerc Azay-le-Brûlé (79)
La Parthenaise Label Rouge

VEAU LABEL ROUGE ET IGP

Jean-Michel Ihidoy – Boucherie Ihidoy (64)
Veau Sous la Mère Label Rouge

AGNEAU LABEL ROUGE ET IGP

Franck Lebret – Cora Limoges (87)
Agneau du Limousin IGP

PORC LABEL ROUGE ET IGP

Aurélien Lacheny – Boucherie Lacheny (87)
Porc du Limousin Label Rouge et IGP
Alain Tranchand – Leclerc Chatelleraut (86)
Porc du Limousin Label Rouge et IGP

OCCITANIE

BŒUF LABEL ROUGE ET IGP

Ghislain Compozieux – Boucherie Compozieux (46)
Bœuf Limousin Label Rouge

PACA

BŒUF LABEL ROUGE ET IGP

Guy Sorigue – Boucherie Sorigue (83)
Bœuf Fermier Aubrac Label Rouge

VEAU LABEL ROUGE ET IGP

Simoné Guidetti – Leclerc Cogolin (83)
Veau Sous la Mère Label Rouge

AGNEAU LABEL ROUGE ET IGP

Thierry Decrolière – Boucherie Stéphane (06)
Agneau Fermier des Pays d'Oc Label Rouge

PAYS DE LA LOIRE

BŒUF LABEL ROUGE ET IGP

Alain Fradin – Boucherie Fradin (44)
Bœuf Fermier de Vendée Label Rouge et IGP
Anthony Dinis – Hyper U Les Herbiers (85)
Bœuf Fermier de Vendée Label Rouge et IGP

PORC LABEL ROUGE ET IGP

Jean-Pierre Leroux – La ferme Chotelaise (49)
Porc Fermier de Vendée Label Rouge et IGP
Luc Mathieu – Super U Boufféré (85)
Porc Fermier de Vendée Label Rouge et IGP

À PROPOS :

FIL Rouge est la Fédération Interprofessionnelle des viandes Label Rouge, IGP et AOC, et le Sylaporc le **Syndicat** des Labels porc et charcuteries. Ces deux organisations regroupent l'ensemble des professionnels impliqués dans les démarches sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) (Label Rouge, IGP et AOC en bœuf, veau, agneau, porc et charcuterie) et les représentent auprès des pouvoirs publics et des instances nationales et européennes.

FIL ROUGE ET LE SYLAPORC ONT AINSI VOCATION À :

Accompagner les organismes de défense et de gestion (ODG) adhérents dans l'élaboration des règles de production, de leurs cahiers des charges, des éventuelles modifications et des demandes d'homologation.

Rechercher et mettre en place tous les moyens utiles au développement de l'activité de leurs membres.

Développer des actions d'information, de promotion et de publicité visant à accroître la notoriété des viandes Label Rouge et IGP auprès des consommateurs.

Représenter et défendre les intérêts de leurs membres auprès de toutes les instances nationales et européennes.

Leur mission première est d'assurer la défense et la promotion des viandes et des charcuteries sous signe de qualité et d'origine en recherchant constamment une meilleure qualité des produits et un meilleur fonctionnement des filières.

VIANDES LABEL ROUGE ET IGP :

Pour produire de la viande sous signe de qualité Label Rouge et/ou IGP, l'ensemble des professionnels s'engagent à respecter des savoir-faire, des modes de production spécifiques pour garantir une qualité unique et régulière de la viande tout au long de l'année.

Le Label Rouge garantit le respect de règles de production strictes, dans le but d'obtenir une viande aux qualités gustatives supérieures contrôlées chaque année par un panel de consommateurs. De l'élevage jusqu'au point de vente, tous les professionnels de la filière s'engagent sur la qualité des produits, pour permettre aux consommateurs de savourer une viande au goût irréprochable.

L'IGP (Indication Géographique Protégée) atteste officiellement que la viande est issue de son territoire d'origine et produite selon les méthodes traditionnelles de cette région. De l'élevage jusqu'au point de vente, tous les professionnels de la filière s'engagent sur le respect des règles de production, pour permettre de savourer une viande caractéristique de cette région.



CONTACT PRESSE

Justine Chevrier | jchevrier@gs-com.fr | +33 6 20 48 53 71