



TROPHÉE
NATIONAL
des
VIANDES
D'EXCELLENCE



2026

**LAURÉATS
2026**

LA 19^E ÉDITION DU TROPHÉE NATIONAL DES VIANDES D'EXCELLENCE, DONT LA SOIRÉE DE REMISE DES PRIX S'EST DÉROULÉE LE 18 JUIN 2026 À POMPADOUR (19), A RÉCOMPENSÉ 10 PROFESSIONNELS ENGAGÉS (5 ARTISANS BOUCHERS, 4 CHEFS BOUCHERS GMS ET 1 RESTAURATEUR) ET PROFONDÉMENT ATTACHÉS À LA VALORISATION DES VIANDES SOUS SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ.

« Des bouchers qui font la différence au quotidien. »

Par leur rigueur, leur sens du détail et leur implication dans la transmission, ces professionnels de la filière, bouchers et restaurateurs font la différence au quotidien : ils contribuent pleinement à répondre aux exigences des consommateurs en quête de qualité, à perpétuer leurs savoir-faire, et à assurer ainsi l'avenir de la filière française des viandes d'excellence.

Quelle fierté de compter autant de professionnels talentueux dans notre pays !

Jean-Pierre BONNET,
Président de FIL Rouge



« Encourager des professionnels passionnés à poursuivre leur travail. »

Chaque année, des femmes et des hommes s'engagent avec conviction pour défendre une certaine idée de la viande française de qualité : exigeante, responsable et profondément ancrée dans le respect des territoires.

Les lauréats de cette édition en sont la parfaite illustration. Jour après jour, ils subliment des viandes d'exception et mettent en lumière, avec sincérité, le savoir-faire des éleveurs et de toute la filière.

Véritables ambassadeurs des démarches sous signes officiels de qualité, ils portent haut les couleurs de ces produits. Ce trophée vient saluer leur investissement et les encourager à poursuivre leur travail en faveur du rayonnement des viandes Label Rouge et IGP.



Mickaël BENOÎT,
Président
du Sylaporc

Célébrer les passionnés d'une tradition bouchère d'exception

À TRAVERS CETTE 19^E ÉDITION, LE TROPHÉE NATIONAL DES VIANDES D'EXCELLENCE SOULIGNE UNE NOUVELLE FOIS L'ENGAGEMENT EXEMPLAIRE DE PROFESSIONNELS AU SERVICE DE VIANDES SOUS SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ.

Le savoir-faire français à l'honneur

Lancé en 2008 par la Fédération Interprofessionnelle des Viandes Label Rouge et IGP (FIL Rouge) et le Syndicat des Labels Porcs et Charcuterie (Sylaporc), le concours met en avant le travail rigoureux des artisans bouchers, des chefs bouchers GMS et des restaurateurs : il récompense des professionnels investis dans la promotion et la commercialisation des viandes Label Rouge et/ou IGP, mais aussi dans la transmission de leur métier auprès de la nouvelle génération.

À travers eux, c'est toute une filière qui continue à répondre fièrement aux besoins des consommateurs, toujours plus attentifs à l'origine et à la qualité des produits.

Des critères objectifs

Un jury composé de 9 professionnels du secteur a examiné en mars 2026 les dossiers présentés dans 4 catégories : bœuf, veau, agneau et porc sous signes officiels de qualité.

La sélection des lauréats s'est opérée selon des critères objectifs, tels que les moyens qu'ils mettent en œuvre pour valoriser ces viandes, leur faculté d'innovation, leur engagement dans la transmission ou encore leur capacité à communiquer sur ces produits d'excellence.

10 lauréats, ambassadeurs de viandes d'excellence

Parmi les 22 candidatures, le jury a attribué un premier prix à 9 professionnels pour leur engagement exemplaire dans une démarche officielle de qualité Label Rouge et/ou IGP, et a également décerné un prix spécial valorisation.

Ces lauréats incarnent les différents circuits de distribution puisqu'ils officient en boucheries artisanales, en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) ou en restauration.

Les Trophées des viandes d'excellence en quelques chiffres :

19
ANS
D'EXISTENCE

200
BOUCHERS
RÉCOMPENSÉS

+ DE 500
CANDIDATS

TROPHÉE NATIONAL
DES VIANDES
D'EXCELLENCE

LE PALMARÈS 2026

2026

BOUCHERIES ARTISANALES

1^{ER} PRIX



BŒUF

Gérald et Ludovic Nio
Boucherie de Trehuinec (56)
Bœuf Limousin Label Rouge



VEAU

Étienne Rousseau
Boucherie Rousseau et Fils (19)
*Veau fermier du Limousin élevé
sous la mère Label Rouge et IGP*



AGNEAU

Timothée Pruvost
Boucherie de l'Église (92)
Agneau du Limousin IGP



PORC

Pierre-Louis Martin
Boucherie Bremoise (85)
*Porc fermier de Vendée Label Rouge
et IGP*

PRIX SPÉCIAL VALORISATION



Sylvain Jouaux
Boucherie Chez Sylvain (29)
Tendre Charolais Label Rouge

BOUCHERIES GMS

1^{ER} PRIX



BŒUF

Vincent Pichoux
Super U, Loudéac (22)
Bœuf de vos Villages Label Rouge



VEAU

Quentin Hemery
Carrefour Contact, Erquy (22)
Veau Tradiveau Label Rouge



AGNEAU

Nabil Belkacem
Super U, Neuilly-sur-Marne (93)
Agneau Label Rouge Le Diamandin



PORC

Sébastien Collet
Super U, Château-d'Olonne (85)
*Porc fermier de Vendée Label Rouge
et IGP*

RESTAURANT

1^{ER} PRIX



BŒUF/AGNEAU



Alain Longeval
Restaurant de l'Abattoir (87)
*Bœuf Limousin Label Rouge
et Agneau du Limousin IGP*

À SAVOURER SANS MODÉRATION !



Portraits, photos et vidéos des lauréats sur
www.trophees-national-des-viandes-dexcellence.com

1^{ER} PRIX

BOUCHERIE ARTISANALE CATÉGORIE BŒUF



Gérald et Ludovic Nio

Boucherie de Trehuinec (56)



*Particulièrement investis dans la transmission de leur savoir-faire, **Gérald et Ludovic Nio, à la tête de la Boucherie de Trehuinec à Vannes, décrochent le Trophée National des Viandes d'Excellence 2026 pour leur Bœuf Limousin Label Rouge fourni par Kervadec : une reconnaissance d'un engagement de longue date.***

Le choix affirmé de viandes limousines Label Rouge

Gérald et Ludovic sont tous deux issus d'une formation en apprentissage : le premier est titulaire d'un CAP et d'un BEP en boucherie, le second d'un CAP en boucherie. Après un passage en grande distribution, ils rejoignent les rangs de Pierre Le Dru, avant de reprendre la Boucherie de Trehuinec en 2006. Leur réussite et celle de leur équipe – 8 salariés et 3 apprentis – reposent sur une **offre de 3 Viandes Limousines Label Rouge**, ainsi que sur leur implication passionnée dans la filière, notamment aux côtés du groupement d'éleveurs bretons du GIE Proralim.

Le Bœuf Limousin Label Rouge

Depuis leurs débuts, Gérald et Ludovic plébiscitent le Bœuf Limousin Label Rouge Blason Prestige. Une viande qui coche toutes les cases de leur vision de la boucherie artisanale : **constance, tendreté, finesse, et toujours au rendez-vous quand il s'agit du goût!** Ces qualités leur permettent de conseiller leurs clients avec conviction, fierté et confiance. Ce qu'ils apprécient par ailleurs dans la démarche ? Sa cohérence globale entre le travail des éleveurs, les exigences du cahier des charges et la qualité du produit final.

Cultiver l'intérêt, assurer la relève

Chez les Nio, **garantir la transmission des valeurs de la boucherie artisanale et du travail des produits d'exception est une évidence pour faire vivre le métier.** Voilà pourquoi ils ont décidé de prendre sous leur aile 3 apprentis. En parallèle, ils s'adressent avec pédagogie au grand public à travers des animations réunissant des acteurs de toute la filière, des participations à des salons ou encore des partages sur leur page Facebook.

« **NOUS AVONS À CŒUR DE VALORISER LES VIANDES D'EXCELLENCE, CAR ELLES REPOSENT SUR UN VÉRITABLE TRAVAIL COLLECTIF ET DONNENT DU SENS À NOTRE MÉTIER.** »



1^{ER} PRIX

BOUCHERIE ARTISANALE CATÉGORIE VEAU



Étienne Rousseau

Boucherie Rousseau et Fils (19)



Dans l'atelier d'Uzerche de la Boucherie Rousseau et Fils, **Étienne Rousseau et son équipe préparent et cuisinent 4 viandes limousines sous signes officiels de qualité, dont du Veau fermier du Limousin élevé sous la mère Label Rouge et IGP, sélectionné par Viandes Limousin sud.** Son exigence et son approche moderne sont récompensées par le Trophée National des Viandes d'Excellence 2026, catégorie veau.

Une histoire familiale tournée vers l'avenir

Quatrième génération aux commandes de l'entreprise, Étienne prend la suite de son père Éric en 2022, avec l'envie de consolider une tradition d'excellence déjà bien ancrée. Entouré de 5 bouchers et de 3 vendeuses, il fait vivre sa boucherie sur plusieurs fronts : 3 marchés hebdomadaires, un étal installé devant l'atelier une fois par semaine, et une savoureuse offre traiteur en complément de toute une gamme de viandes de qualité. Des partis pris en **parfaite adéquation avec l'époque actuelle et les nouveaux modes de consommation**, qui lui permettent de rester proche de ses clients.



Le Veau fermier du Limousin élevé sous la mère Label Rouge et IGP

Plus de 30 ans d'investissement au service de la filière, ce n'est pas rien ! Étienne perpétue en effet le travail initié par son père, qui s'était impliqué dès 1995 pour cette viande (avant le Porc du Limousin en 1998, le Bœuf du Limousin en 2012 et l'Agneau du Limousin en 2016) et avait rejoint en 2016 le club des distributeurs engagés dans les Viandes Limousines Label Rouge et IGP. Étienne et son fournisseur s'assurent de sélectionner des animaux dans les élevages de la région engagés pour une viande de qualité, reflet d'un savoir-faire unique.



Le goût du partage

C'est au contact direct de ses clients, ou lors d'animations sur les marchés, qu'Étienne s'attache à valoriser ses viandes d'exception. L'étal de son camion magasin est entièrement habillé aux couleurs des viandes limousines (veau, bœuf, agneau et porc) : une manière de raconter au premier coup d'œil leur démarche d'élevage. Au fil des échanges, il prend le temps d'expliquer les spécificités de ses produits et de mettre en avant le travail des éleveurs.

« NOUS VOULONS PROPOSER DES PRODUITS ISSUS DE FILIÈRES RECONNUES POUR LEUR EXIGENCE, LEUR TRAÇABILITÉ ET LEUR RESPECT DES SAVOIR-FAIRE D'ÉLEVAGE ET DE TRANSFORMATION. »



Timothée Pruvost

Boucherie de l'Église (92)



Entre sélection rigoureuse de 4 viandes sous signes officiels de qualité, site de vente en ligne efficace et activité assidue sur les réseaux sociaux, Timothée Pruvost conjugue avec aisance compétences affutées et véritable polyvalence. Celui qui dirige la Boucherie de l'Église à Rueil-Malmaison remporte le Trophée National des Viandes d'Excellence 2026 pour son Agneau du Limousin IGP, approvisionné par SOMAFER.

Un artisan dévoué 3.0

Artisan boucher depuis 2006, fort de plusieurs années d'expérience en boucherie traditionnelle, Timothée reprend en 2018 la Boucherie de l'Église avec la volonté de se démarquer. Et cela passe autant par **une relation client exemplaire en point de vente que par une e-boutique** où le consommateur peut commander en quelques clics de quoi choyer ses papilles ! Avec son équipe de 5 bouchers, il défend une boucherie de proximité articulée autour de 3 piliers : valoriser une matière première labellisée minutieusement sélectionnée, la préparer avec exigence et transmettre la culture du goût.

L'Agneau du Limousin IGP

La clientèle de Timothée est composée aussi bien d'habités que de néo-consommateurs exigeants, qui attendent une viande d'agneau régulière et de grande qualité. L'Agneau du Limousin IGP lui permet de leur apporter ces garanties. **Reconnue pour sa finesse, sa tendreté et son goût équilibré, cette viande est l'aboutissement d'un mode de production maîtrisé, d'un savoir-faire réputé et d'un cahier des charges strict.** Cela paye : engagé dans la démarche depuis plus de 7 ans, Timothée enregistre une hausse de 24 % de ses volumes en 2 ans.

Transmettre, en ligne comme en vrai

Pour faire briller ses viandes d'excellence auprès de sa clientèle, Timothée fourmille d'idées : conception d'animations, participation aux opérations « Mon Boucher a la Côte », ou encore présence active sur les réseaux sociaux. Et pour faire naître des vocations, il dévoile les coulisses de son métier aux jeunes : il reçoit régulièrement des élèves des environs pour des **stages** de découverte ou de plus longue durée, et organise une matinée annuelle de **portes ouvertes**.

« PROPOSER DE L'AGNEAU DU LIMOUSIN IGP EST UN CHOIX ENGAGÉ : CELUI DE PRIVILÉGIER UNE FILIÈRE DURABLE ET QUALITATIVE, TOUT EN OFFRANT UN PRODUIT PORTEUR DE SENS. »



1^{ER} PRIX

BOUCHERIE ARTISANALE CATÉGORIE PORC



Pierre-Louis Martin

Boucherie Bremoise (85)



Pierre-Louis Martin incarne cette nouvelle génération de bouchers désireuse de partager sa passion en s'impliquant dans toute la filière. Au sein de la Boucherie Bremoise de Brem-sur-Mer, il met notamment à l'honneur le Porc fermier de Vendée Label Rouge et IGP depuis 2022 grâce à son fournisseur Giffaud. Le Trophée National des Viandes d'Excellence 2026, dans la catégorie dédiée, salue son engagement et sa détermination.

De la tradition familiale à la défense de la filière

Chez les Martin, la boucherie est une histoire de famille : à 15 ans, quand Pierre-Louis entame un CAP, il est d'ailleurs formé par un professeur qui avait lui-même été élève de son grand-père ! Après avoir appris auprès de Sébastien Rambaud et Christophe Pineau, deux bouchers emblématiques des Pays de la Loire, il reprend avec sa compagne la Boucherie Bremoise en 2021, à seulement 24 ans. Leur envie ?



Privilégier des produits locaux et de qualité pour accompagner des moments de partage. En parallèle, inspiré par ses anciens mentors fédérés, Pierre-Louis mène la co-présidence des bouchers de Vendée depuis 2025, décidé à faire perdurer sa profession.

« AVEC LES VIANDES D'EXCELLENCE, JE CONNAIS LE CIRCUIT DE L'ÉLEVAGE À L'ABATTOIR, ET J'AIME RACONTER CETTE HISTOIRE À MES CLIENTS. »

Le Porc fermier de Vendée Label Rouge et IGP

Si Pierre-Louis a choisi cette viande de qualité issue d'un élevage de porcs en plein air, ce n'est pas un hasard : **juteux, savoureux, bien persillé**, ce produit se prête aussi bien à ses charcuteries qu'à ses saucisses maison. Pierre-Louis sait que le client qui goûte à cette **qualité supérieure régulière** est prêt à mettre le prix, surtout quand il découvre qu'il s'agit d'un **élevage respectueux du bien-être animal, qui permet au producteur de vivre de son travail**.



Partager, sans compter ses heures

Pierre-Louis participe de façon active et continue à la **formation de la nouvelle génération** : portes ouvertes, accueil d'élèves, rédaction de sujets d'examen, organisation du concours départemental du Meilleur Apprenti de France, jury de CAP et BP, formation d'apprentis... Il est aussi présent aux **visites d'élevages** en Label Rouge impulsées par Vendée Qualité. Ces éleveurs, il les rencontre par ailleurs lors d'autres visites personnelles ou sur des événements (concours de Cholet, Salon de l'Agriculture...).





Sylvain Jouaux

Boucherie Chez Sylvain (29)



Son travail sérieux, sa sélection exigeante de 3 viandes sous signes officiels de qualité – dont le Tendre Charolais Label Rouge de Socopa Viandes Guingamp – et surtout son offre traiteur novatrice, qui répond parfaitement aux nouveaux modes de consommation, valent à Sylvain Jouaux une solide réputation à Carantec. Déjà multimédaillé au Concours Général Agricole, le gérant de la boucherie Chez Sylvain rafle le prix spécial valorisation du jury du Trophée National des Viandes d'Excellence 2026, catégorie bœuf.

Du produit brut au plat cuisiné avec talent

Sylvain tombe amoureux du métier lors d'un stage de troisième. Il s'oriente vers l'apprentissage, enchaînant un CAP en charcuterie-traiteur, puis en boucherie. Après une vingtaine d'années de salariat, il reprend une boucherie en 2017, décidé à continuer à faire vivre ce commerce de proximité. Et pour ça, il s'entoure de 4 personnes, avec autant de bouchers que de cuisiniers : de quoi conjuguer boucherie traditionnelle et service traiteur. Ce qu'il aime dans sa profession ? Tout. Préparer, transformer, vendre. Et par-dessus tout échanger avec ses clients.

« J'AI ENVIE DE MONTRER QUE DERRIÈRE UN MORCEAU DE VIANDE D'EXCELLENCE, IL Y A DU TRAVAIL, DE L'EXIGENCE ET DU SAVOIR-FAIRE. »

Leur garantir des produits de qualité constante à travers des viandes labellisées, avec une traçabilité claire et un savoir-faire qu'il sait leur expliquer, est essentiel à ses yeux.

Le Tendre Charolais Label Rouge

Sylvain travaille la viande de Tendre Charolais Label Rouge depuis l'ouverture de sa boutique. Il ne perd pas une miette de cette **viande tendre, goûteuse, bien persillée**, dont il souligne également la régularité : il la sublime aussi bien côté boucherie (brochettes, pavés marinés, steaks hachés...) que côté traiteur (bœuf bourguignon, kig ha farz, lasagnes...). Une manière astucieuse de **valoriser tous les morceaux**, même ceux moins demandés au rayon boucherie ! De plus, cela permet de **favoriser l'équilibre-carcasse, élément essentiel pour garantir la pérennité de la filière et la juste rémunération de tous ses acteurs.**

Transmettre pour faire perdurer son métier

Parce qu'il en a lui-même bénéficié, Sylvain croit profondément en l'apprentissage. Depuis 2018, il met un point d'honneur à accueillir des **apprentis** pour leur transmettre ses

connaissances. Et cela porte ses fruits : Kali Merlet, sa dernière recrue, a été élue Meilleure Apprentie du Finistère 2025. Il défend par ailleurs jour après jour la filière à travers de nombreux engagements et participations à des événements et compétitions : il a décroché l'argent au Concours Général Agricole de 2020, puis l'or en 2025.



1^{ER} PRIX

BOUCHERIE GMS CATÉGORIE BŒUF



Vincent Pichoux

Super U, Loudéac (22)



Au Super U de Loudéac, pas moins de 4 viandes sous signes officiels de qualité attendent les clients de Vincent Pichoux et de son équipe, portées par une mise en scène soignée et des animations régulières. Parmi elles, **le Bœuf de vos Villages Label Rouge, sourcé avec le concours de Socopa Viandes Guingamp, permet au chef boucher de repartir avec le Trophée National des Viandes d'Excellence 2026 dans la catégorie dédiée.**

Dynamisme et sens du détail au quotidien

Titulaire d'un CAP charcutier-traiteur et d'un CAP boucher, Vincent débute dans le métier en 2004, avant de rejoindre le Super U de Loudéac en 2011. Passionné, ce formateur dans l'âme avance en parfaite synergie avec les 3 autres membres de sa brigade, enthousiaste et exigeante. Avec son second Clément Le Men, il se déplace régulièrement en élevage et en abattoir pour suivre de près les animaux et échanger avec les professionnels de la filière. Tout ce travail autour des viandes d'excellence a déjà été salué lors de plusieurs éditions au Salon de l'Agriculture, et a permis à son rayon boucherie de s'imposer comme univers moteur du magasin.



Le Bœuf de vos Villages Label Rouge

Depuis près de 9 ans, c'est la race Blonde d'Aquitaine que Vincent a choisie pour représenter cette démarche, en tête d'affiche des 4 filières de qualité Label Rouge qu'il propose dans son étal. Il apprécie la **qualité régulière de la viande et la montée en gamme des carcasses commercialisées**, sans oublier le professionnalisme et l'accompagnement de toute la filière, de l'éleveur à l'abattoir, en passant par son fournisseur et l'ODG.



Communiquer, expliquer, transmettre

Pour Vincent, **valoriser les viandes d'excellence est un devoir envers leurs éleveurs**. Il cherche ainsi chaque jour à se surpasser à travers une signalétique redoutablement efficace et des opérations de dégustation régulières en magasin en présence de producteurs locaux, de son fournisseur et de l'ODG. Très attaché à la transmission, il s'implique également auprès des plus jeunes (accueil pédagogique de collégiens et lycéens, formation d'apprentis et de stagiaires de 3^e), mais aussi des adultes, à l'image de son apprentie Florence Perret, en reconversion à 52 ans.

« PARCE QUE LA PROFESSION PEINE À RECRUTER, IL EST IMPORTANT DE TRANSMETTRE ET DE FAIRE EN SORTE QUE NOS JEUNES SE SENTENT INVESTIS DANS LEUR FONCTION. »

1^{ER} PRIX

BOUCHERIE GMS CATÉGORIE VEAU



Quentin Hemery

Carrefour Contact, Erquy (22)



Quentin Hemery insuffle une belle dynamique au rayon boucherie du Carrefour Contact d'Erquy. Avec son équipe à la fois jeune et expérimentée, il met en lumière les viandes sous signes officiels de qualité lors d'animations, de visites d'élevages et de récompenses. Son Veau Tradiveau Label Rouge, déniché avec la complicité de Socopa Viandes Guingamp, lui vaut d'ailleurs le Trophée National des Viandes d'Excellence 2026.

La fierté d'une approche quasi artisanale

Sérieux et appliqué, Quentin obtient son CAP boucher en 2010, puis enchaîne sur un BP Boucher en alternance à l'École Professionnelle de Paris. Mais c'est surtout en exerçant plus de 8 ans sur les marchés parisiens qu'il peaufine son expérience avant de prendre les rênes du rayon boucherie du Carrefour Contact d'Erquy en 2023. Là, il peut compter sur une équipe de 3 personnes qui s'engage avec passion, bonne humeur et rigueur : viandes 100 % labellisées dans l'étal, livraison



en carcasse entière pour la plupart, saucisserie maison... Résultat : **un rayon qui attire et des récompenses** lors de concours de salons nationaux, tels le Sirha ou le Salon de l'Agriculture.

« LES GENS QUI ACHÈTENT POUR LA PREMIÈRE FOIS DU VEAU LABEL ROUGE CHEZ NOUS REVIENNENT EN NOUS PRÉCISANT QU'ILS NE RETROUVENT PAS AILLEURS SON GOÛT ET SA TENDRETÉ. »

Le Veau Tradiveau Label Rouge

Quentin prend plaisir à valoriser cette viande noble qu'on ne retrouve pas partout. En plus d'être un **produit de qualité régulière, agréable à travailler, son élevage sur paille et l'alimentation au lait entier incarnent des valeurs porteuses de sens** qu'il veut défendre aux auprès de sa clientèle. Sa labellisation Label Rouge, quant à elle, est un garant essentiel pour rassurer en un coup d'œil en magasin. La preuve ? Plus de 7 % de progression de ses ventes entre 2023 et 2025.



Communiquer autrement, mais efficacement

Quentin et son équipe multiplient les **animations en point de vente**, particulièrement l'été pour mettre en avant les filières Label Rouge auprès des touristes de passage. En 2023, il lance avec le gérant du magasin la marque Maison Viand'Art ; la boucherie du Carrefour Contact d'Erquy devient ainsi une enseigne à part entière avec une identité distinctive et ses propres pages web et Facebook. Convaincu que le savoir se partage sur le terrain, Quentin rencontre fréquemment ses fournisseurs, et convie volontiers son apprenti pour ces visites si précieuses.



1^{ER} PRIX

BOUCHERIE GMS CATÉGORIE AGNEAU



Nabil Belkacem

Super U, Neuilly-sur-Marne (93)



Nabil Belkacem et son équipe du Super U de Neuilly-sur-Marne – un savant mélange de jeunesse et d'humour – font rayonner les viandes sous signes officiels de qualité avec une découpe dans l'air du temps et des animations accrocheuses. Dans la catégorie agneau, le Trophée National des Viandes d'Excellence 2026 revient ainsi au chef de rayon grâce au Diamandin Label Rouge, sélectionné par la Coopérative U Nord-Est.

Tradition revisitée et énergie contagieuse

Boucher depuis 1992, Nabil commence dans l'artisanat. Curieux de nouveaux défis, il intègre le Super U de Neuilly-sur-Marne en 2015, et prend les manettes du rayon boucherie en 2019. Dès l'année suivante, il engage l'ensemble de son offre vers le Label Rouge. Nabil est en effet un professionnel exigeant, amoureux des viandes d'excellence. Il les travaille avec respect et technicité à travers des préparations bouchères modernes. Ces valeurs, il les partage au quotidien avec les 7 membres de son équipe.

L'Agneau Label Rouge Le Diamandin

Nabil est déterminé à soutenir les filières qui respectent le goût, les attentes des consommateurs et le bien-être animal. C'est le cas avec cette viande signature dont la couleur rosée et la blancheur du gras attirent immédiatement l'attention. Elle se distingue ensuite par sa **finesse de grain, sa tendreté, sa régularité et sa traçabilité irréprochable** : de quoi fidéliser les papilles connaisseuruses. Car, comme il le rappelle, « un client qui achète de l'agneau Le Diamandin est un client qui revient ! ».

« LA BOUCHERIE EST UN MÉTIER DE SAVOIR-FAIRE QUI NE VIT QUE PAR LE PARTAGE ! »

Toujours en action pour la filière

En tant que dernier maillon de la chaîne de la filière, Nabil se sent pleinement responsable de la valorisation de l'engagement des éleveurs. Il fait donc preuve de grande proactivité : **présentation soignée de ses viandes, animations régulières** en présence de différents maillons de la filière, participation à des événements (concours, ventes aux enchères), publications sur les réseaux sociaux... Et parce qu'on ne peut pas parler de produits d'excellence sans transmettre les gestes qui l'accompagnent, il accueille dès qu'il le peut des apprentis.



1^{ER} PRIX

BOUCHERIE GMS CATÉGORIE PORC



Sébastien Collet

Super U, Château-d'Olonne (85)



*Avec 3 viandes sous signes officiels de qualité, Sébastien Collet fait des filières d'excellence sa priorité. **Le responsable du rayon boucherie et produits frais du Super U de Château-d'Olonne, engagé aussi bien dans des relations étroites avec les différents maillons de la filière que dans la formation ou les actions en point de vente, remporte le Trophée National des Viandes d'Excellence 2026 avec son Porc fermier de Vendée Label Rouge et IGP, approvisionné par Giffaud.***

Une implication au long cours

Titulaire d'un CAP boucherie, Sébastien exerce depuis près de 30 ans. Le magasin de Château-d'Olonne lui ouvre ses portes en 2010, avant qu'il ne passe de l'enseigne Géant Casino à celle de Super U en 2019. Avec l'appui des 7 membres de son équipe, Sébastien est toujours prêt à relever des défis au service des filières de qualité. Boucher passionné, il a tissé des liens forts avec les éleveurs qu'il aime retrouver dans leurs exploitations : Vendée Qualité salue d'ailleurs sa fidélité et sa réussite commerciale en 2026.

Le Porc fermier de Vendée Label Rouge et IGP

Sébastien s'est tourné vers cette filière dès 2018. Il raffole de cette viande et de son **élevage vertueux en plein air : un critère primordial pour le respect de l'animal et la qualité du produit fini**. L'alimentation soignée et l'activité physique des bêtes lui garantissent aussi une formidable tendreté. Et les consommateurs de Sébastien le remarquent : ses ventes ont progressé de 84 % en 3 ans.

Le partage, entre terrain et formation

Parce qu'il sait que les éleveurs sont la clé d'une viande de qualité, Sébastien aime les recevoir lors d'animations en magasin. Son équipe organise aussi sur place un marché annuel de producteurs locaux et participe aux journées filières proposées par Vendée Qualité. Sébastien est tout aussi **actif pour donner envie aux jeunes de travailler en grande distribution** : interventions dans les centres de formation, visites pour les collégiens, jury pour des CAP vente et Bac Pro, accueil d'apprentis...



« **JE CONNAIS LA DIFFICULTÉ DU TRAVAIL DES ÉLEVEURS. QUAND NOS CLIENTS NOUS FÉLICITENT DE LA QUALITÉ DE NOS PRODUITS, JE LEUR DIS QUE CE SONT EUX QU'IL FAUT REMERCIER.** »



1^{ER} PRIX

RESTAURANT CATÉGORIES BŒUF ET AGNEAU



Alain Longeval

Restaurant de l'Abattoir (87)



Le chef Alain Longeval valorise jour après jour les viandes sous signes officiels de qualité. Que ce soit dans sa cuisine du Restaurant de l'Abattoir de Limoges, lors d'événements ou sur les réseaux sociaux, il les met en lumière avec ferveur. **Le Trophée National des Viandes d'Excellence 2026 lui est décerné pour le Bœuf Limousin Label Rouge et l'Agneau du Limousin IGP, fournis par CV Plainemaison.**

La cuisine comme tribune des viandes d'excellence

Cuisinier depuis 1985, mais aussi pâtissier de formation et désormais Maître Restaurateur, Alain reprend en 2005 le Restaurant de l'Abattoir. Dans cette véritable institution du territoire limousin, temple des viandes de qualité, il gère lui-même les morceaux achetés, les fait maturer, les sublime, puis les conseille au client. Par cet engagement quotidien et sa cuisine fondée sur le respect du produit, le restaurateur incarne pleinement son rôle de **maillon essentiel entre les éleveurs, les transformateurs et les consommateurs.**



Le Bœuf Limousin Label Rouge et l'Agneau du Limousin IGP

Alain travaille les viandes Label Rouge et IGP du Limousin depuis 1994. Il est convaincu par leur **régularité, leur finesse, leur qualité gustative et leur identité : elles racontent tout un territoire et laissent sa cuisine s'exprimer pleinement, avec authenticité et respect des producteurs.** Les mettre en avant, c'est reconnaître leur travail et permettre au consommateur de comprendre ce qu'il mange, l'origine des produits et leur valeur.

« LES VIANDES D'EXCELLENCE TRADUISENT UN VÉRITABLE SAVOIR-FAIRE ET UNE EXIGENCE COLLECTIVE QUI DONNENT TOUT SON SENS AU TRAVAIL DU RESTAURATEUR. »

Passion et pédagogie auprès de tous les publics

L'engagement d'Alain dépasse largement le cadre de son établissement. Le chef est toujours à l'avant-poste pour **partager son amour des bons produits** : participation à des démonstrations culinaires, des événements ou des ventes aux enchères, réalisation de recettes, tournages et interviews, animations de ses réseaux sociaux... Il est également soucieux de transmettre ses savoir-faire aux professionnels de demain : les élèves qui viennent à ses portes ouvertes ou les générations d'apprentis qu'il a formées peuvent en attester !



À PROPOS :

FIL Rouge, la Fédération Interprofessionnelle des viandes Label Rouge et IGP, **le Sylaporc**, Syndicat des Labels porc et charcuteries, regroupent l'ensemble des professionnels impliqués dans les démarches sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) – Label Rouge et IGP – et les représentent auprès des pouvoirs publics nationaux et européens.

La mission première de FIL Rouge et Sylaporc est d'assurer la défense et la promotion des viandes et charcuteries sous signe de qualité. Ils ont ainsi pour vocation de :

- Proposer un espace d'échanges entre les représentants des filières sur les sujets liés aux règles de production et à la qualité des produits dans une démarche de progrès et d'amélioration continue et en phase avec les attentes des consommateurs ;
- 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 des instances nationales et européennes.

LES VIANDES LABEL ROUGE ET IGP

Pour produire de la viande sous signe de qualité Label Rouge et IGP, l'ensemble des professionnels s'engagent à respecter des savoir-faire, des modes de production spécifiques, régis par un cahier des charges précis, pour garantir une qualité unique et régulière 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 unique.



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 emblématique de cette région.



www.trophees-national-des-viandes-dexcellence.com