



Lauréats de la 15^e édition
du Trophée National
des Viandes d'Excellence



2023

LE TROPHÉE NATIONAL DES VIANDES D'EXCELLENCE

QUI RÉCOMPENSE L'ENGAGEMENT DES BOUCHERS
EN FAVEUR DES VIANDES LABEL ROUGE ET IGP

16^{ème} édition | Remise des prix le 1^{er} juin à Morteau (25)

Paris, le 11 avril 2023

Organisé conjointement par la Fédération Interprofessionnelle des viandes Label Rouge et IGP (Fil Rouge) et le Syndicat des Labels Porcs et charcuterie (Sylaporc) depuis 16 ans, le Trophée National des Viandes d'Excellence distingue le travail et le savoir-faire des bouchers français impliqués dans une démarche officielle d'excellence. Ce concours professionnel prime l'engagement des bouchers, qu'il s'agisse de boucheries artisanales ou de Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) dans la promotion et la commercialisation de viandes sous signe de qualité Label Rouge et IGP, dans les catégories de viandes de bœuf, de veau, d'agneau et de porc.

Jean-Pierre BONNET, Président de Fil Rouge :

« Au nom de Fil Rouge, Sylaporc et les membres du jury, je salue l'ensemble des bouchers investis dans le rayonnement des **viandes Label Rouge et IGP** pour leur goût du travail bien fait et particulièrement les 22 finalistes de l'édition 2023. Nous avons été, encore cette année, bluffés par le grand respect de la sublimation des viandes sous signes officiels de qualité dans le seul but de donner du plaisir à une clientèle devenue très exigeante. **Véritables ambassadeurs de nos engagements, nos bouchers participent à perdurer des productions françaises de qualité**, dans un enjeu de transmission de savoirs et de perpétuation de la passion du métier. »



LA REMISE DES PRIX DU TROPHÉE NATIONAL DES VIANDES D'EXCELLENCE AURA LIEU LE 1^{ER} JUIN 2023 À MORTEAU

Le jury du Trophée National des Viandes d'Excellence, composé de professionnels, hommes et femmes de la filière : éleveurs, bouchers artisans, responsables GMS... juge chaque candidat sur la base de critères objectifs tels que l'implication du point de vente dans la valorisation des viandes sous signe de qualité ou encore leur engagement dans le renouvellement des générations. **Le Trophée National des Viandes d'Excellence récompense chaque année des lauréats en boucherie artisanale et GMS dans chacune des catégories viandes de bœuf, de veau, d'agneau et de porc.** Le jury se laisse de droit d'accorder 1 ou 2 Prix Spéciaux. Ce concours sert à valoriser et soutenir les filières de qualité telles que le Label Rouge et IGP.

DE L'ÉLEVEUR AU BOUCHER, UN OBJECTIF ET DES VALEURS COMMUNES POUR GARANTIR UNE VIANDE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

Des pâturages à l'assiette, l'excellence des viandes Label Rouge et IGP est issue d'une détermination commune des éleveurs, des abatteurs et des bouchers de produire et valoriser une viande de qualité. **Ce concours célèbre tous ces passionnés qui partagent l'amour du travail bien fait, le respect des hommes et des animaux, la préservation et la mise en valeur des terroirs et des traditions locales, des savoir-faire et la volonté de proposer aux consommateurs des viandes d'excellence.**

Chaque maillon d'une même production est donc soumis à un cahier des charges précis définissant les règles de production, de transformation et de conditionnement et d'étiquetage, définies par les **Organismes de Défense et de Gestion (ODG), reconnus par l'INAO** et garants de la protection et la valorisation du produit à chaque étape.

Label Rouge et IGP	Nombre d'éleveurs engagés	Nombre de point de vente engagés
Bœuf	16 700	2 170
Veau	2 900	2 050
Agneau	3 950	2 400
Porc	850	1 820

Source : Fil Rouge / INAO

Alain Fradin, Maître Artisan Boucher Charcutier Traiteur de la Maison Fradin à St Brévin les Pins, candidat 2023, catégorie Bœuf (Bœuf fermier de Vendée Label Rouge) :

« Je suis vendéen et attaché au territoire et aux hommes et femmes qui l'entretiennent. J'ai à cœur de valoriser leur démarche car je souhaite que cet **élevage « traditionnel » de qualité** perdure. Les animaux sont nés et élevés dans la même exploitation et nourris avec **une alimentation principalement issue de la ferme** (herbe, ensilage, foin, céréales...) et de la zone IGP Vendée. La conformation, les muscles développés, le persillé font la différence gustative que seul le Label Rouge me procure. »



LES 9 MEMBRES DU JURY DU TROPHÉE NATIONAL DES VIANDES D'EXCELLENCE 2023

Jean-Pierre Bonnet,
éleveur et président
Fil Rouge,

Mickaël Benoît,
éleveur et président
Sylaporc,

Didier Périchon,
éleveur et président
commission
communication
Fil Rouge,

Jean-Marc Loizeau,
président de FedeLIS,

Jean-Marie Pouwels,
représentant FCD,

Delphine Aubouin,
responsable
communication ovins
et caprins INTERBEV,

Caroline Gallard,
chargée de mission
Fil Rouge Sylaporc,

Sophie Mauriange,
chargée de
communication
à l'INAO,

Marion Louis,
chargée de mission
bureau qualité DGPE.

Aurélien Castor, Chef Boucher au E. Leclerc Saint Louis, candidat 2023 dans la catégorie Agneau (Agneau du Bourbonnais IGP Label Rouge) :

« Proposer à la clientèle des produits de qualité est mon plaisir, la viande étant souvent la partie centrale d'un repas. Les viandes d'excellence rentrent tout naturellement dans cette intention en **garantissant des produits aux caractères organoleptiques remarquables** grâce notamment à un élevage lent qui respecte l'animal avec une alimentation saine, de l'espace et conduit par des passionnés comme nous. »





16^{ème} TROPHÉE NATIONAL DES VIANDES D'EXCELLENCE

22 CANDIDATS SÉLECTIONNÉS

pour un minimum de 8 lauréats en boucherie artisanale et en GMS
dans chacune des catégories viandes de bœuf, de veau, d'agneau et de porc.

Par leur connaissance accrue de la production et en tant que gestionnaires d'un cahier des charges Label Rouge ou IGP, **seuls les ODG sont légitimes et habilités à présenter un candidat au Trophée National des Viandes d'Excellence** avec pour impératif que le boucher, artisanal ou GMS, soit engagé depuis au moins 3 ans dans une démarche officielle de qualité.

BŒUF LABEL ROUGE ET IGP

🔪 **Olivier et Kevin Ortiz**
Boucherie Olivier et Kevin (34)
Bœuf Charolais Label Rouge
ODG : ACLR

🔪 **Alain Fradin**
Boucherie Fradin (44)
Bœuf fermier de Vendée
Label Rouge et IGP
ODG : Vendée qualité

🔪 **Alexandre Henry**
Boucherie Henry (44)
Bœuf de vos Prés Label Rouge
ODG : VPQMA

🔪 **Alain Noe**
Leclerc Geispolsheim (67)
Bœuf Charolais Label Rouge
ODG : ACLR

🔪 **Christophe Barachet**
Hyper U Chantonay (85)
Bœuf fermier de Vendée
Label Rouge et IGP
ODG : Vendée qualité

🔪 **Pierre Carbon**
Carrefour City Pleumeur (22)
Bœuf de vos villages
Label Rouge
ODG : VPQMA

VEAU LABEL ROUGE ET IGP

🔪 **David Sabatier**
Boucherie Sabatier (21)
Veau fermier du Limousin
Label Rouge et IGP
ODG : Limousin Promotion

🔪 **Alexis Trolliet**
Boucherie Les Porches (22)
Veau Breton Label Rouge
ODG : Limousin Promotion

🔪 **Emmanuel Yris**
Boucherie Henry (44)
Bœuf de vos Prés Label Rouge
ODG : VPQMA

🔪 **Guillaume Cuntz**
Auchan Le Pontet (84)
Veau d'Aveyron et du Ségala
Label Rouge et IGP
ODG : IRVA

🔪 **Franck Peyrard**
Intermarché Chanas (69)
Veau fermier du Limousin
Label Rouge et IGP
ODG : Limousin Promotion

🔪 **Matthias Angers**
Hyper U Plancoet (22)
Veau fermier Tradiveau
Label Rouge
ODG : VPQMA

AGNEAU LABEL ROUGE ET IGP

🔪 **Nicolas Bercher**
Breizh Limousine (56)
Agneau du Limousin IGP
ODG : Limousin Promotion

🔪 **Jocelyn Devillard**
Leclerc Digoin (71)
Tendre Agneau Label Rouge
ODG : ACLR

🔪 **Aurélien Castor**
Leclerc Saint Louis (69)
Agneau du Bourdonnais
Label Rouge et IGP
ODG : ADET

🔪 **Joel Bervas**
Leclerc Hennebont (56)
Agneau du Limousin IGP
ODG : Limousin Promotion

🔪 **Nicolas Amat**
Ierc Aurillac (15)
Agneau fermier du Quercy
Label Rouge et IGP
ODG : Agneau Fermier
du Quercy

🔪 **Jonathan Portrat**
Leclerc Sodiroche (85)
Agneau Label Rouge
ODG : Vendée qualité

PORC LABEL ROUGE ET IGP

🔪 **Alain Tranchant**
Leclerc Châtelleraut (86)
Porc du Limousin
Label Rouge et IGP
ODG : Limousin Promotion

🔪 **Kevin Crépelière**
Leclerc Basse Goulaine (44)
Porc fermier de Vendée
Label Rouge et IGP
ODG : Vendée qualité

🔪 **Aurélien Lacheney**
Boucherie Lacheney (87)
Porc du Limousin
Label Rouge et IGP
ODG : Limousin Promotion

🔪 **Emilie Chiron**
Les fermiers de la Vaiquerie (85)
Porc fermier de Vendée
Label Rouge et IGP
ODG : Vendée qualité



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 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.

