

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



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



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 artisanaux, 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.

<i>Label Rouge et IGP</i>	Nombre d'éleveurs engagés	Nombre de point de vente engagés
Bœuf	16 700	2 170
Veau	2 900	2 050
Agnéau	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, élèveur et président Fil Rouge, | Delphine Aubouin, responsable communication ovins et caprins INTERBEV, |
| Mickaël Benoît, élèveur et président Sylaporc, | Caroline Gallard, chargée de mission Fil Rouge Sylaporc, |
| Didier Périchon, élèveur et président commission communication Fil Rouge, | Sophie Mauriange, chargée de communication à l'INAO, |
| Jean-Marc Loizeau, président de FedeLIS, | Marion Louis, chargée de mission bureau qualité DGPE. |
| Jean-Marie Pouwels, représentant FCD, | |

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)
Boeuf Charolais Label Rouge
ODG : ACLR

Alain Fradin
Boucherie Fradin (44)
Boeuf 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)
Boeuf Charolais Label Rouge
ODG : ACLR

Christophe Barachet
Hyper U Chantonnay (85)
Boeuf fermier de Vendée
Label Rouge et IGP
ODG : Vendée qualité

Pierre Carbon
Carrefour City Pleumeur (22)
Boeuf 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 Bretanin Label Rouge
ODG : Limousin Promotion

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

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

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

Matthias Angers
Hyper U Planoet (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 Châtellerault (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 Lacheny
Boucherie Lacheny (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.

