

Cercle des viandes d'excellence 2016, deux lauréats en Charente-Maritime

vendredi 8 juillet 2016, par lpe

Comme chaque année depuis maintenant 9 ans, FIL Rouge (Fédération interprofessionnelle des Viandes Label Rouge, IGP et AOC/AOP) et le SYLAPORC (Syndicat des Labels Porc et Charcuterie) ont décerné les Trophées du Cercle des Viandes d'Excellence à l'occasion de leurs Assemblées Générales qui se sont tenues les 14 et 15 juin derniers à Bischoffsheim.
Cette compétition, à laquelle participent chaque année les meilleurs bouchers de France engagés dans les démarches officielles de qualité Label Rouge, IGP ou AOC/AOP, ne cesse de gagner en notoriété. Cette année, 20 Prix ont été décernés : dans les catégories "Boeuf, Veau, Agneau et Porc", 9 pour les Artisans Bouchers, dont un Prix Spécial du Jury en catégorie boeuf, 8 pour les Boucheries GMS, 1 Prix en Catégorie "Restauration", et 2 "Grands Prix".
Les 1ers prix ont remporté le trophée de "Meilleur boucher du Cercle des Viandes d'Excellence de l'année" ainsi qu'une dotation de 1 000 euros.
Les Grands Prix , qui récompensent deux professionnels particulièrement remarquables, toutes catégories confondues, un Artisan Boucher et un Boucher GMS, ont reçu chacun une dotation de 2 000 euros.
Les présidents Henri BALADIER (FIL Rouge) et Jean-François RENAUD (Sylaporc), ainsi que le représentant du Cercle des Viandes d'Excellence, Jean-Pierre BONNET, se sont félicités du déroulement de cette soirée d'exception, ainsi que de la qualité et la variété des candidatures déposées pour la 9e édition des Trophées du Cercle.

Parmi les lauréats, à noter un 3e prix pour Jean-Christophe JOYET – Boucherie JOYET (17 SURGERES) et un 1er prix Porc pour Dimitri MICHAUD, E. LECLERC ROCHEFORT (17).

24 ans maintenant que Jean-Christophe Joyet est engagé dans la filière Blonde d'Aquitaine Label Rouge qu'il promeut au quotidien auprès de ses clients. Une fidélité qui se mesure par une progression régulière des volumes vendus sous signes de qualité. En présentant sa candidature pour la Blonde d'Aquitaine de nos prés label Rouge, Jean-Christophe Joyet tenait à prouver son équipe qui a très peu changé durant toutes ces années que « le travail et la fidélité peuvent un jour être récompensés » et la remercier « d'avoir toujours oeuvré à la réussite de son point de vente ».



« Tombé par hasard », il y a 4 ans dans les signes de qualité, Dimitri Michaud est maintenant un « converti » qui travaille ses carcasses devant le client et affiche une progression impressionnante de ses ventes.
Fort de cette expérience personnelle, il s’attache au quotidien à faire partager son amour du produit et à faire découvrir à son tour les qualités des viandes Label Rouge aux consommateurs qui ne les connaissent pas encore : un tout nouveau rayon a ainsi vu le jour en 2015 laissant une très large place aux signes de qualité.