



17^e édition | Remise des prix le 27 juin à La Baule (44)

Ce jeudi 27 juin, le jury du Trophée National des Viandes d'Excellence s'est réuni à La Baule en Loire-Atlantique pour récompenser 11 professionnels des boucheries artisanales et de Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), pour leur engagement exemplaire dans une démarche officielle de qualité Label Rouge et/ou d'Indication Géographique Protégée (IGP).



DAVID ET NATHALIE DERRIEN, GÉRANTS DU COMPTOIR DU BOUCHER À LOUARGAT (22)

**LAURÉATS DU TROPHÉE NATIONAL
DES VIANDES D'EXCELLENCE
LABEL ROUGE ET IGP 2024**

David et Nathalie Derrien, cogérants du Comptoir du Boucher, une boucherie itinérante dont le laboratoire est situé à Louargat (22), remporte le Trophée National des Viandes d'Excellence 2024 dans la catégorie bœuf, avec le Tendre Charolais Label Rouge, accompagné par leur fournisseur Socopa Viandes Guingamp.

À LA RENCONTRE DES CLIENTS SUR LES MARCHÉS

David Derrien a créé la boucherie itinérante, le Comptoir du Boucher en 2017. Avec sa femme Nathalie, ils transforment leurs produits dans leur laboratoire situé à Louargat, dans les Côtes-d'Armor. La vente se fait ensuite sur 6 marchés environnants à bord de leur camion.

Après un diplôme initial en électronique et une carrière de moniteur d'équitation, David Derrien souhaite se reconvertir dans une carrière où se conjuguent manuel et relationnel. Il décide de s'orienter vers le métier de boucher et, à 40 ans, passe son CAP boucherie.

David fait ses premiers pas en boucherie artisanale et se lance trois ans plus tard en ouvrant son propre établissement. Il fait le choix de l'itinérance, notamment parce qu'il apprécie particulièrement l'ambiance du marché. Le développement de l'activité a permis d'investir dans un deuxième camion afin de couvrir un 7^e marché en haute saison. C'est sa femme, Nathalie Derrien, qui gère de manière autonome le deuxième camion. Ancienne kinésithérapeute, elle a suivi son mari dans son projet et a rejoint pleinement l'aventure en 2023.

PARTAGER LEURS CONVICTIONS

David et Nathalie ne se contentent pas de vendre leur viande à leurs clients. Ils sont véritablement engagés dans la promotion d'une viande française de qualité. Le couple met en avant les filières qualité avec lesquelles il travaille sur leur point de vente et organise plusieurs fois dans l'année des animations sur le marché pour promouvoir la qualité des viandes qu'il propose... de la viande labélisée Label Rouge aussi bien en bœuf - Tendre Charolais Label Rouge -, qu'en veau - Bretanin Label Rouge -, agneau - Diamandin Label Rouge - ou porc - Cocholin Label Rouge. Ce sont ces convictions du choix de la qualité, de la production française, qui ont constitué le moteur de ce projet de reconversion, particulièrement réussi, et que David et Nathalie souhaitent partager avec leur clientèle. Une stratégie gagnante puisque le couple enregistre des volumes de vente en croissance chaque année, jusqu'à désormais les placer en tête sur leur secteur.

« J'ai à cœur de proposer une viande de qualité et d'une régularité constante afin de satisfaire et de fidéliser la clientèle. Cette dernière s'oriente vers une consommation moindre mais de meilleure qualité. En outre, elle est de plus en plus attentive aux conditions d'élevage et d'abattage des animaux, à la juste rémunération des éleveurs, ainsi qu'à la traçabilité des produits, autrement dit toutes les conditions définies par le cahier des charges du Label Rouge. »



LE TENDRE CHAROLAIS LABEL ROUGE

La clientèle des marchés est en recherche de produits d'excellence. Le choix de travailler des viandes Label Rouge s'est imposé pour David et Nathalie. Il leur permet de travailler une viande de qualité supérieure et apporte la garantie d'une filière 100 % française.

Un cahier des charges strict, rédigé par l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) des Labels puis validé par l'INAO et le ministère de l'Agriculture, assure une durée de pâturage en extérieur de 6 mois minimum par an, et pose le cadre d'un élevage préservant le cycle de développement naturel de l'animal et de l'environnement. Un mode d'élevage qui assure un bien-être animal et permet de produire une viande de qualité : tendre, savoureuse et juteuse. En optant pour la filière Tendre Charolais Label Rouge, David et Nathalie ont souhaité faire bénéficier à leurs clients du beau persillé et du goût particulier des viandes issues de cette race. Ils s'assurent ainsi également d'un approvisionnement auprès des fermes engagées les plus proches.

Leur travail a été plusieurs fois salué à travers des prix remportés au Concours des Viandes Charolaises d'Excellence. Celui-ci représente pour eux une belle opportunité de mettre en avant la qualité constante de leur viande auprès de leurs clients. Leur récompense au Trophée National des Viandes d'Excellence conforte David et Nathalie dans leur choix d'activité professionnelle, et dans leur décision de proposer une viande de qualité.

« Le Tendre Charolais Label Rouge est issu d'une race 100% Charolaise, offrant des viandes savoureuses, juteuses et délicates. Un persillé bien ajusté qui donne un goût spécial à cette viande et un grain agréable à travailler. Au-delà du goût, s'engager en Label Rouge c'est aussi veiller chaque jour au bien-être de son troupeau, et s'inscrire dans un modèle d'élevage extensif où l'herbe est l'alimentation principale. »

LA PIÈCE DU BOUCHER ?

« La côte de bœuf reste une pièce de choix. Garder à l'esprit le repère de 12 minutes de cuisson par livre pour ne la servir ni bleue, ni bien cuite, juste parfaite ! »

À PROPOS DU TROPHÉE NATIONAL DES VIANDES D'EXCELLENCE :

Créé en 2008 à l'initiative de la Fédération Interprofessionnelle des Viandes Label Rouge et IGP (FIL Rouge) et du Syndicat des Labels Porcs et Charcuterie (Sylaporc), ce concours professionnel permet de valoriser le travail et le savoir-faire des bouchers français particulièrement impliqués dans la promotion et la commercialisation des viandes de bœuf, de veau, d'agneau et de porc sous signes de qualité.

Le jury du Trophée National des Viandes d'Excellence est composé de professionnels, hommes et femmes, de la filière : éleveurs, bouchers artisanaux, responsables GMS. Le jury désigne chaque année un maximum de 10 lauréats et se réserve le droit d'attribuer 2 prix spéciaux supplémentaires, pour récompenser les bouchers et leur fournisseur dans les 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 engagement dans la transmission ou encore leur capacité à communiquer sur ces viandes d'excellence. Depuis 17 ans, les organisateurs du Trophée National des Viandes d'Excellence ont récompensé près de 200 bouchers pour plus de 500 dossiers de candidature déposés et examinés.



FIL Rouge
Bœuf Veau Agneau



CONTACTS PRESSE | GULFSTREAM INFLUENCE

Justine Chevrier | jchevrier@gs-com.fr | +33 6 20 48 53 71
Chandni Kumar | ckumar@gs-com.fr | +33 6 22 14 04 69