

Faits_Divers_Auvergne**« Un gage de qualité et de sécurité » Le palmarès des Trophées 2010**

Fil rouge et Sylaporc ont remis, hier, soir, aux Célestins, à Vichy, les trophées boeuf-veau-agneau-porc Label rouge aux professionnels bouchers. Maître mot de la cérémonie : la qualité. Le Label rouge, une formidable vitrine doublée d'une locomotive lancée à toute vapeur sur la voie de la qualité. Et un sigle que 80 % des consommateurs sont capables d'identifier. C'est autour de ces constats positifs qu'Henri Baladier, président de Fil rouge (Fédération interprofessionnelle des viandes label rouge) et Jean-François Renaud, président de SylaporC, (Syndicat des labels porc et charcuteries) ont réuni, hier soir, à Vichy, les bouchers lauréats 2010. « Le Label rouge est une formidable carte d'entrée pour les entreprises dans les points de vente », ont reconnu les deux présidents qui ont aussi convenu de l'intérêt du sigle en périodes de crise : « On a pu le constater, les consommateurs se sont tournés vers le label pour continuer à acheter de la viande. Il était pour eux non seulement un gage de qualité mais aussi de sécurité. » Ce label reste néanmoins pour l'heure un signe franco-français encore peu exporté. « Il joue surtout

un rôle en Belgique et en Allemagne pour les exportations de volailles, mais son intérêt est plutôt concentré sur l'Hexagone », a commenté Henri Baladier qui ne désespère pas d'aller de l'avant aussi dans ce domaine. Car le but de la fédération est d'entraîner ses ambassadeurs au sommet. En sensibilisant, par exemple, la profession déjà en alerte aux questions du développement durable. Une profession qui fêtera cette année les cinquante ans du Label rouge au ministère de l'Agriculture. Boucher artisanal Boeuf Label rouge : 1. Gilbert Thomas, Boucherie Thomas (Essonne, 91) ; 2. Pierre Guy, Boucherie Guy (Gard, 30). Boucher GMS (grande et moyenne surface) Boeuf Label rouge : 1. Philippe Becat, Leclerc Saint-Aunès (Hérault, 34) ; 2. Jean-Luc Bossard, Hyper U Murs Erigné (Maine-et-Loire, 49). Boucher artisanal Veau Label rouge : 1. Patrick Thémines, U-Express (Aveyron, 12) ; 2. Jacques David, Boucherie de la place (Var, 83). Boucher GMS Veau Label rouge : 1. Hervé Delpierre, Leclerc Olonne (Vendée, 85) ; 2. Michel Marini, Auchan La Trinité (Alpes-Maritimes, 06). Boucher Artisanal Agneau Label Rouge : 1. Sylvain Darmigny,

Boucherie Stéphane (Alpes-Maritimes, 06) ; 2. Ex aequo. Jean-Paul Bougrat, Boucherie Bougrat (Cher, 18) et François Rattier, Boucherie Brancion (Paris, 75). Boucher GMS Agneau Label Rouge : 1. Michel Calichon, Leclerc Saint-Paul-lès-Romans (Drôme, 26) ; 2. Bruno Hérim, Leclerc Grandval (Loire-Atlantique, 44). Boucher Artisanal Porc Label Rouge : 1. Jérôme Serange, Boucherie Vichyssoise (Allier, 03) ; 2. Cyrille Brouxel, Boucherie Brouxel (Morbihan, 56). Boucher GMS Porc Label Rouge : 1. Franck Quehen, Carrefour Vannes (Morbihan, 56) ; 2. Michel Calichon, Leclerc Saint-Paul-lès-Romans (Drôme, 26) Grand Prix Label Rouge : Luc Bouffaré, Boucherie traditionnelle des marchés (Val d'Oise, 95). Catherine greau@centrefrance.com