COMMUNIQUÉ DE PRESSE

TROPHÉE NATIONAL des VIANDES D'EXCELLENCE

18e édition | Remise des prix le 12 juin à Dax (40)

Dans le cadre du Trophée National des Viandes d'Excellence, 9 professionnels de boucheries artisanales et de Grandes et Moyennes Surfaces ont été récompensés le 12 juin, à Dax, pour leur engagement exemplaire dans une démarche officielle de qualité Label Rouge et/ou d'Indication Géographique Protégée (IGP).

JEAN-JACQUES BILLOUX, CHEF BOUCHER AU SUPER U DE PRISSÉ (71)

LAURÉAT DU TROPHÉE NATIONAL DES VIANDES D'EXCELLENCE 2025 AVEC SON VEAU FERMIER DU LIMOUSIN LABEL ROUGE

Fils d'éleveur, Jean-Jacques Billoux est responsable du rayon boucherie du Super U de Prissé, en Saône-et-Loire. Et c'est aussi un grand amateur de veau fermier du Limousin Label Rouge, qu'il se procure auprès de son partenaire Veau du Limousin. Son engagement en faveur de cette filière lui permet cette année de remporter le Trophée National des Viandes d'Excellence dans la catégorie veau.

FILS D'ÉLEVEUR ET DIGNE AMBASSADEUR DES FILIÈRES D'EXCELLENCE

Fils d'un éleveur de bovins et d'ovins charollais, Jean-Jacques Billoux s'est naturellement tourné vers les métiers de la boucherie. Après avoir obtenu un Certificat d'Aptitude Professionnelle, en effectuant son alternance dans un atelier de découpe, puis un Brevet Professionnel, il s'est formé au sein d'une boucherie artisanale puis a été recruté au Super U de Prissé en 2019. Quatre ans plus tard, il prend la responsabilité du rayon boucherie/volaille. Il supervise aujourd'hui une équipe dynamique et très investie de 7 personnes, dont un apprenti. Ensemble, ils travaillent des viandes sous signes officiels de qualité, en mettant en valeur à la fois le travail des éleveurs et le savoir-faire boucher, avec des préparations culinaires, des idées recettes et des conseils, qui plaisent beaucoup aux clients.

« Pour mon équipe comme pour moi-même, il est important de proposer à nos clients des produits de qualité, issus de filières reconnues et travaillés avec passion. C'est ce qui fait notre force, car notre rayon boucherie est réputé dans le secteur et certains de nos clients viennent de loin pour acheter nos viandes ! »

Dans ce magasin, toutes les viandes sont Label Rouge, que ce soit pour le rayon traditionnel comme pour le libre-service. Un choix qui reflète son engagement, ainsi que celui du magasin envers la quête d'excellence et la satisfaction du client.

LE VEAU FERMIER DU LIMOUSIN LABEL ROUGE

Jean-Jacques Billoux travaille le veau fermier du Limousin Label Rouge, en collaboration avec son partenaire Veau du Limousin. Ce fournisseur de proximité sait exactement ce qu'il recherche, lui garantit la plus haute qualité et se montre très régulier dans ses approvisionnements.

En moyenne, Jean-Jacques travaille deux carcasses de veaux fermiers du Limousin Label Rouge chaque semaine, soit plus de 100 par an. Et, à ses yeux, c'est le meilleur qui puisse exister. Tout d'abord, parce que ce veau est élevé sous la mère, en respectant les méthodes traditionnelles. Ensuite, parce que la viande présente une saveur unique. D'ailleurs, le magasin a remporté la médaille d'or au Concours Général Agricole 2025 grâce à sa viande de veau !

« Nous sommes dans une grande surface proposant des viandes d'excellence et entretenant le contact avec les éleveurs. Nos clients apprécient cette approche et ils cherchent de plus en plus à soutenir la filière agricole, notamment en payant un prix juste. »

PARTAGER L'AMOUR DU MÉTIER, S'ENGAGER POUR PROMOUVOIR LA QUALITÉ

Pour Jean-Jacques Billoux, la transmission fait partie intégrante du métier, afin de perpétuer un geste, une technique, une passion. Il est reconnaissant des professionnels qui l'ont formé et lui ont permis de gravir les échelons. À son tour, il accueille régulièrement des apprentis et des adultes en reconversion. Cette mixité générationnelle est d'ailleurs un atout qui enrichit les échanges et la vie du rayon.

Parallèlement, Jean-Jacques aime faire le trait d'union entre les différents maillons de la chaîne. Pour le veau, par exemple, il rend visite deux fois par an à son partenaire Veau du Limousin, accompagné de membres de son équipe. L'occasion de leur faire découvrir l'élevage, visiter l'abattoir et mieux connaître le produit pour répondre ensuite à la curiosité de la clientèle. En complément, il communique aussi sur l'acquisition de veaux primés et accueille souvent des éleveurs pour des animations en magasin.

« J'aime ce métier autant que l'idée de transmettre. J'apprécie le travail de la viande, notamment la désosse et l'épluchage, qui nécessitent de la précision. Je prends aussi soin de mettre le produit en valeur par la décoration du rayon, les échanges sur le produit, les conseils aux clients… Et c'est ce que je m'efforce de partager avec nos apprentis. »

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 et IGP, leur engagement dans la transmission ou encore leur capacité à communiquer sur ces viandes d'excellence. Depuis 18 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.

SYLA PORC SYNDICAT DES LABELS PORC & CHARCUTERIES

FIL Rouge Bœufs Veau Agneau

2025

CONTACTS PRESSE I GULFSTREAM INFLUENCE

Justine Chevrier I jchevrier@gs-com.fr I +33 6 20 48 53 71

Lise Touffet I ltouffet@gulfstream-communication.fr I +33 6 03 51 57 65