



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## OCTOBRE 2020

Chaque année, le Trophée National des Viandes d'Excellence récompense et encourage les bouchers engagés dans une démarche officielle de qualité et fortement impliqués dans la promotion et la commercialisation des viandes sous signe de qualité. Les bouchers, exerçant en "boucherie artisanale" ou "Grandes et Moyennes Surfaces (GMS)", ainsi que d'autres structures, candidatent dans les catégories Bœuf, Veau, Agneau, Porc pour obtenir ce signe distinctif qui valorise leur métier et leur savoir-faire.



## M. PASCAL BRANGÉ

Lauréat 2020 pour le Porc du Limousin Label Rouge et IGP  
**Prix Boucherie Artisanale - Catégorie Porc**

Boucherie Pascal Brangé  
à Angoulême (16)

COMMUNIQUÉS, PHOTOS ET VIDÉOS SUR

[www.trophees-national-des-viandes-dexcellence.com](http://www.trophees-national-des-viandes-dexcellence.com)

La boucherie Brangé est reconnue pour son travail et le savoir-faire de Pascal Brangé et de son équipe sont plébiscités par sa clientèle.

Pascal ouvre son premier point de vente en 1983 et à cette époque il travaille déjà des viandes sous labels. Il y a quinze ans, il achète la boucherie/charcuterie d'Angoulême, et il reste engagé dans la démarche Label Rouge. Choix historique pour sa boucherie, il collabore avec le même fournisseur depuis 2005.

Pascal Brangé a à cœur de proposer dans sa boutique des viandes de grande qualité. Depuis le début de son activité il privilégie l'approvisionnement de proximité. « En tant qu'artisan, j'apprécie de pouvoir garantir l'origine et la traçabilité de mes viandes. L'IGP Porc du Limousin est pour moi l'assurance de travailler des animaux nés dans ma région et bien élevés ce qui donne une viande savoureuse. »

Pascal est exigeant et il se retrouve pleinement dans le cahier des charges Label Rouge : qualité régulière des produits, fraîcheur et hygiène respectées, contrôles qualité, renouvellement régulier. Cela fait 30 ans que le couple Brangé est installé sur le territoire angoumois et que la boucherie fait partie des acteurs moteurs du tissu économique local. Ils prônent les circuits-courts et se sont positionnés sur une démarche éco-responsable. Pascal emploie trois salariés et a déjà formé plus de vingt apprentis. Il s'applique à transmettre son expérience et son savoir-faire pour travailler ses viandes Label Rouge comme des produits d'excellence.

**La Maison Brangé a été récompensé pour son dynamisme et son engagement par le jury des Trophées des Viandes d'Excellence qui lui a décerné le Prix 2020 Boucherie Artisanale dans la catégorie Porc.**

## CONTACTS PRESSE

### • Agence BGC Toscane

04 73 62 14 87

06 08 85 31 34

[contacti@bgctoscane.com](mailto:contacti@bgctoscane.com)

### • Limousin Promotion

05 55 10 37 96

[accueil@blasonprestige.com](mailto:accueil@blasonprestige.com)