



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.



2020

M. YANNICK TOMMERAY LECLERC PLOËRMEL

Lauréat 2020 pour le Veau Tradiveau Label Rouge

Prix Boucherie GMS - Catégorie Veau

COMMUNIQUÉS, PHOTOS ET VIDÉOS SUR
[www. Trophees-National-des-Viandes-
dexcellence.com](http://www.Trophees-National-des-Viandes-dexcellence.com)

Au Centre Leclerc de Ploërmel, satisfaire la clientèle avec des viandes de très grande qualité est une priorité. Les produits Label Rouge ont été mis en place dans le magasin il y a dix ans en intégrant le Veau Tradiveau Label Rouge. Yannick Tommeray est une personnalité dans son magasin et il peut compter sur une équipe compétente et soudée. Il partage son amour du métier avec ses clients et avec ses apprentis auxquels il communique la qualité de ses produits .

Yannick Tommeray, a commencé comme second, et il est depuis 8 ans responsable du rayon. « À mon arrivée au Centre Leclerc de Ploërmel début janvier 2010, je m'étais donné pour mission d'accorder une place importante aux signes officiels de qualité. À l'automne de la même année, mon équipe et moi-même étions fiers de proposer dans le rayon traditionnel du veau élevé au lait entier Label Rouge. Aujourd'hui 10 ans après, nous pouvons dire que notre clientèle est très contente de la qualité du produit offert. Bien sûr, notre « rayon » veau est 100 % dédié à la filière Tradiveau ».

Ce chef boucher engagé s'attache à former son équipe et à transmettre des valeurs essentielles telles que la qualité du produit, la traçabilité et la relation humaine. Il forme un solide tandem avec le jeune et dynamique directeur Mr Thomas Rio et les deux hommes n'hésitent pas à se déplacer en élevage, en abattoir et sur les différents salons pour y faire la promotion de viandes Labels Rouges. Yannick a choisi de valoriser dans son rayon le veau Tradiveau Label Rouge, un produit qui lui permet de jouer la transparence vis-à-vis de sa clientèle et le suivi régulier de ses produits. Énergique et sympathique, Yannick est proche des producteurs et toujours prêt à faire la promotion du Label Rouge.

Le jury des Trophées des Viandes d'Excellence est heureux de récompenser le Centre Leclerc de Ploërmel et son chef boucher Yannick Tommeray avec le Prix Boucherie GMS 2020 dans la catégorie Veau.

CONTACTS PRESSE

• Agence BGC Toscane

04 73 62 14 87

06 08 85 31 34

contact@bgctoscane.com

• Viandes et Produits de Qualité de
Manche Atlantique

02 96 800 300

js.blanchard@agro-qualite.fr