



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. ANTHONY LOUËRAT

Lauréat 2020 pour l'Agneau Le Diamandin Label Rouge
Prix Boucherie Artisanale - Catégorie Agneau



Boucherie Louërat
à Le Pallet (44)

COMMUNIQUÉS, PHOTOS ET VIDÉOS SUR

www.trophees-national-des-viandes-dexcellence.com

CONTACTS PRESSE

• Agence BGC Toscane

04 73 62 14 87

06 08 85 31 34

contacti@bgctoscane.com

• Association pour la Défense et la
Promotion des Agneaux Certifiés
en Poitou-Charentes

05 49 91 88 92

gie@agneaupoitoucharentes.com

Anthony Louërat a ouvert il y a plus de quinze ans son banc au marché de Talensac à Nantes. Marché réputé de la ville, la Boucherie Louërat y est un incontournable pour les amateurs de viande. Âgé de 47 ans et titulaire d'un CAP et d'un Brevet de Maîtrise, Anthony Louërat a un goût prononcé pour les produits de qualité.

Professionnel engagé et convaincu, Anthony Louërat, a fait le choix de s'engager dans une collaboration de longue durée avec les produits Label Rouge. Il a ainsi démarqué sa boucherie grâce à son offre diversifiée de viandes labellisées. Il recherche en permanence l'excellence et promouvoir la viande d'agneau Label Rouge est au cœur de son activité.

La qualité du travail des viandes, sa passion, son professionnalisme sont les atouts d'Anthony, qu'il transmet à ses collaborateurs et apprentis. Avec son équipe, ils accordent une grande importance à la présentation des morceaux et à la décoration de la vitrine. C'est ainsi que l'Agneau Diamandin Label Rouge est valorisé de manière très qualitative grâce à des découpes soignées.

À la boucherie Louërat on joue collectif avec une équipe innovante, soudée, diversifiée pour rester en phase avec le monde actuel et préparer celui de demain. Très présente sur les réseaux sociaux, la boucherie a également développé un site de vente en ligne. Respectueux, Anthony met régulièrement en valeur les éleveurs avec lesquels il travaille. Passionné, il s'investit pour pérenniser sa profession avec la formation d'apprentis.

Anthony Louërat est un professionnel convaincu qui défend ardemment les valeurs du Label Rouge c'est pourquoi le jury des Trophées des Viandes d'Excellence lui décerne le Prix 2020 Boucherie Artisanale dans la catégorie Agneau.