



Portrait de boucher

AVEC ANTHONY LOUERAT

BOUCHERIE LOUERAT

(Membre du Club Sélection Bouchère)

LOCALISATION

Marché de Talensac à Nantes (44)

DATE D'INSTALLATION: 2003

SIGNE DISTINCTIF

Co-Président du syndicat des bouchers de Loire-Atlantique

ÉQUIPE

9 salariés

> Présentez-nous votre boucherie ?

Je suis boucher depuis 1989 et je me suis installé en 2003. Nous avons 9 salariés dont 4 femmes et nous travaillons principalement sur le marché couvert de Talensac, mais aussi sur la couronne et les marchés extérieurs de Nantes avec des camions panoramiques.

> Pourquoi aimez-vous ce métier ?

Mon grand père était commerçant dans le porc, mon père était boucher, j'ai toujours baigné dans ce domaine et j'aime le travail des viandes. Partir d'un morceau brut, le sublimer, répondre aux attentes de mes clients et voir leurs retours positifs... C'est ce que j'aime. Je suis vendeur de goût!

> Quels produits proposez-vous à la vente ?

Nous sommes positionnés sur des viandes Label Rouge. J'ai ainsi la certitude de travailler des viandes de très haute qualité... Le porc Cocholin, Le veau Bretanin, La Blonde d'Aquitaine Label, L' Agneau Diamandin et les volailles Label Rouge. Pour moi c'est un engagement de filière clair vis-à-vis des éleveurs et de la clientèle.

> Les labels sont-ils reconnus par les clients ?

Depuis 15/16 ans, nous nous positionnons sur la qualité et sur une démarche de retour aux valeurs. Et force est de constater que le Bio et le Label Rouge sont en forte hausse, ce qui nous conforte évidemment.



> Comment vous démarquez-vous ?

Grâce à la préparation des viandes! Nous maturons particulièrement les viandes de bœuf, avec une maturation minimum de 20 jours, donc bien au-delà du minimum du label. Nous avons fait des expériences sur des palerons maturés à 1 mois et demi et le résultat était exceptionnel!

Nous avons également les paupiettes, une douzaine de sortes différentes. Depuis 6 ans, nous recevons régulièrement des prix d'honneur aux différents concours régionaux. Nous avons aussi un vaste choix de grillades "printemps-été".

> Parlez-nous de votre équipe...

Dans notre équipe il y a 4 femmes, ce qui est rare dans la profession! D'autant plus que mon épouse est bouchère (rire)! Nous avons aussi un jeune prometteur: Thomas Guyomar, Champion du monde junior des bouchers en 2018. Il attaque les sélections de Meilleur Ouvrier de France cette année! Avoir quelqu'un comme ça dans l'équipe, ça motive tout le monde, nous en sommes fiers!

> Vous croyez donc en la jeunesse?

Oui! A la jeunesse, au talent et à la formation. En tant

que co-président du syndicat de la boucherie de Loire-Atlantique et en lien avec les autres présidents de régions, nous œuvrons à la promotion de nos métiers auprès des jeunes.

Nous avons mis en place une 3ème année de formation à Nantes, pour finaliser l'apprentissage des CAP dont la durée était trop juste en 2 ans. Au-delà des signes de qualité, les clients sont demandeurs de professionnalisme! Mais c'est aussi primordial pour la construction du futur de la profession et pour anticiper la reprise de nos fonds de commerce.

> Que vous apporte le Club Sélection Bouchère ?

Appartenir à un club, c'est toujours valorisant, d'autant plus quand il fédère des artisans de notre profession! C'est la garantie de toujours trouver à ses côtés des professionnels pour échanger. Cela permet aussi de parler de ce que l'on fait, de fidéliser les clients, de communiquer sur la filière, nos fournisseurs, notre engagement. C'est un gage de sérieux et en parfaite cohérence avec mes valeurs et mes produits!

Club Sélection Bou hère

POUR NOS BOUCHERS MEMBRES

20 fusils et couteaux professionnels

Intégrez vite le club et gagnez peut-être* un fusil et un couteau professionnel pour votre boutique!

*tirage au sort parmi les meilleures commandes de la période concernée

Rejoignez le Club!

Pour toute information sur le Club, contactez-nous à l'adresse suivante :

marketingbca@socopa.fr ou par téléphone au **02 43 60 23 28** (Aurélie Clisson).

 \bigcirc

CONTACTEZ-NOUS VITE, C'EST GRATUIT!

- > DES PLV PERSONNALISÉES pour valoriser vos produits et votre savoir-faire
- > DES ANIMATIONS COMMERCIALES pour animer votre boutique et fidéliser vos clients
- > UN MAGAZINE TRIMESTRIEL dédié aux boucheries charcuteries artisanales
- > DES JEUX CONCOURS pour vous remercier de votre fidélité

Nouveauté 2020 : retrouvez-nous sur facebook