

## La famille Bayle de nouveau sur un podium

Date : 01/07/2016



**Comme chaque année depuis maintenant 9 ans, FIL Rouge (Fédération Interprofessionnelle des Viandes Label Rouge, IGP et AOC/AOP) et le SYLAPORC (Syndicat des Labels Porc et Charcuterie) ont décerné les Trophées du Cercle des Viandes d'Excellence à l'occasion de leurs Assemblées Générales qui se sont tenues les 14 et 15 juin derniers à Bischoffsheim.**

Après Lucas Bayle, c'est Olivier Bayle, son père, qui vient de recevoir un trophée national. Il a été récompensé aux Trophées du Cercle des Viandes d'Excellence 2016 avec le 2e prix "Boucherie Artisanale" catégorie Boeuf. Ce prix, c'est une histoire familiale impressionnante et un engagement fort pour la filière Limousin junior Blason Prestige : 7 m de linéaires dédié à ce seul produit !

### Olivier Bayle et sa boucherie en chiffres:

- 43 ans d'activité
- 40 vendeurs et 15 apprentis
- 800 clients en moyenne chaque samedi
- 7 mètres de linéaires dédiés au boeuf Label Rouge
- "Géante" une génisse de près de 1 000 kg vendue en 1 journée
- 160 T de Boeuf Label Rouge vendu en 2015
- 3 générations de bouchers qui se succèdent

Photo: Mr et Mme Bayle (au centre de la photo) sont venus récupérer le prix de leur fils Olivier Bayle