

Prix spécial du jury pour la boucherie Bayle



Olivier Bayle (2e en partant de la droite) a été récompensé.

Photo fournie par la CCI

Le commerce grand-croisien a obtenu une récompense nationale pour son développement.

Il y a quelques jours, la boucherie Bayle s'est vue décerner un nouveau prix, qui viendra rejoindre la multitude de récompenses que le commerce a déjà remportées (Mercure d'or en 1987, 2005 et 2012, et champion du monde au World Butchers Challenge en 2018).

Cette fois, c'est le prix spécial du jury du Challenge national du commerce et des services 2022, organisé par Chambre de commerce et d'industrie France, qui a été remis à Olivier Bayle. L'enseigne candidait dans deux catégories : "Formation, Apprentissage" et "Développement Eco".

Récompensée dans cette dernière, la boutique devait répondre à plusieurs critères sur

son développement, présenter l'entreprise, faire un point sur la formation et expliquer comment la crise Covid a été gérée.

Pour le commerce, ce prix est un vrai gage de qualité pour les clients. « Cela montre qu'il y a une continuité dans le travail mené par André Bayle. La tradition familiale perdue depuis trois générations maintenant », précise la famille.

D'un point de vue du développement, la boucherie Bayle va lancer des calendriers de l'Avent en partenariat avec l'Adapei, Les Ateliers du Gier de La Grand-Croix et un imprimeur de Saint-Etienne. « Nous seront les premiers à le faire de façon artisanale ».

De plus, le commerce se lance dans la vente en ligne avec une centaine de produits référencés.

**De notre correspondante
Kathy MATTALIANO**