

## François Abjean



Profession : GMS

[Voir la page Facebook](#)

Après avoir passé 22 ans au sein de l'enseigne Intermarché, François Abjean a rejoint l'enseigne Leclerc où il exerce son métier avec passion depuis 14 ans. Grand professionnel, il valorise une équipe volontaire et talentueuse qui chaque jour propose à une clientèle exigeante et de connaisseurs, une viande d'exception. Le rayon traditionnel est dans sa totalité sous label. Boeuf limousin, agneau diamandin, porc fermier argoat label rouge, veau fermier du Limousin, découpe poulet et dinde label rouge sont proposés en magasin.

Défenseurs des produits locaux, Monsieur Abjean est attaché à une production Française avec une traçabilité réelle. Avec des volumes conséquents en Boeuf mais également dans les autres filières sous SIQO, il démontre qu'avec une communication PLV efficace et un discours passionné, des très beaux résultats peuvent être atteints. Animé par sa volonté farouche de transmettre son savoir-faire et son amour pour le métier, Monsieur Abjean forme actuellement deux jeunes: un Cap et un Bep. Depuis plusieurs années, il s'investit également à la correction des CFF et des CAP à l'IFAC de Brest. Au delà de son titre de meilleur boucher de Bretagne pour l'édition 2016, concours organisé par les centres Leclerc, c'est son dévouement total à son équipe et à sa clientèle qui caractérise notre chef boucher.

François Abjean et son magasin sont des ambassadeurs pour nos produits et nos filières locales en Bretagne. C'est avant tout un état d'esprit. Le magasin a une vision globale et est dans une recherche constante de la qualité ainsi que dans la valorisation des producteurs.

