

## Gérald et Ludovic Nio



Profession : BOUCHER

Leurs convictions en ce qui concerne les viandes sous signe de qualité comme le Label Rouge sont pour eux une évidence. En effet, depuis leur apprentissage, ils travaillent ces viandes et en particulier le Bœuf Limousin Blason Prestige. Quand ils se sont installés, en 2006, en rachetant la boucherie de Trehuinec à Vannes, la question ne s'est pas posée. Il fallait continuer à vendre ces viandes de qualité, que Pierre LE DRU, leur maître d'apprentissage et ancien employeur, leur avait appris à mettre en valeur. Cette viande, d'un goût et d'une tendreté exceptionnel, leur donne une satisfaction de travail et donc c'est avec grand plaisir et assurance qui peuvent la conseiller à leurs clients.

Tout naturellement, Gérald, s'est impliqué rapidement dans la vie du Blason Prestige en devenant administrateur du [Gie Proralim](#), groupement d'éleveurs et de bouchers de Bretagne et Loire-Atlantique et Ludovic, en tant que trésorier de l'association des bouchers du Morbihan.

En 2013, ce sont Gérald et Ludovic Nio et leur équipe qui rejoignent le cercle des Blasons d'or dans la catégorie Bœuf Limousin, celui des bouchers les plus prestigieux de France.

Très reconnaissant du travail fournis par les éleveurs, c'est pour eux, l'un des fondements qui a fait que leur entreprise a pu aussi bien se développer depuis son ouverture. D'ailleurs, ils les rencontrent régulièrement en réunion du GIE Proralim ou sur des foires. Très attachés aussi à la transmission de leur savoir-faire, il est pour eux essentiel de former des jeunes apprentis. Il est tellement gratifiant quand un client est satisfait. Les viandes du Limousin sont le moteur de cette très belle boucherie.

Accédez à leur page Facebook : [Boucherie De Trehuinec](#)

