

Les Journées Limousines OR ROUGE

Un événement Beauvallet / CV. Plainemaison

19 | 20 | 21 octobre 2019
Champ de juillet - Limoges

COMMUNIQUÉ DE PRESSE POST-FOIRE 2019 - 23 OCTOBRE 2019

Les Journées Limousines Or Rouge 2019, une institution reconnue à Limoges

La 6^{ème} édition des Journées Limousines Or Rouge a eu lieu du samedi 19 au lundi 21 octobre en plein cœur de Limoges, berceau de la race limousine. Organisée par Beauvallet/ CV. Plainemaison, cette manifestation festive a rassemblé l'ensemble de la filière autour d'une valorisation commune, la **race limousine d'exception**, signée Or Rouge !

Plus de 100 éleveurs, sélectionnés parmi les meilleurs du Limousin et des départements environnants de la Charente et de la Gironde ont présenté le fleuron des vaches et génisses limousines : **68 animaux exceptionnels** ont donc concouru sur le ring en vue du meilleur classement et ont ensuite été présenté aux **Ventes Prestige 27** pour des enchères toujours aussi spectaculaires ! Une édition remarquable qui va toujours plus loin dans la haute qualité, tel est le leitmotiv de l'Or Rouge, la marque de viande bovine limousine d'exception.



Inauguration officielle avec la Ville de Limoges, Limoges Métropole et la direction de Beauvallet.



Le Meilleur Animal du Concours du Gaec Lathière (87), 1^{er} Prix de la Ville de Limoges, acquis par La Boucherie La Limousine de M. et Mme Hutin.

L'Excellence des Ventes aux Enchères Prestige 27

Le record d'Europe des Ventes à 27000€ est toujours en vigueur depuis l'édition de 2017, mais le **Meilleur animal du Concours présenté par le GAEC LATHIERE de Saint-Mathieu (87)** a cumulé 3 récompenses avec la génisse limousine de 920 kg : 1^{er} Prix de sa section, Championne des génisses et 1^{er} Prix du Concours, et a donc atteint **l'enchère vertigineuse de 22 400€** auprès de **M. et Mme Hutin de la Boucherie La Limousine** (établissement Or Rouge) à Bonnac-La-Côte (87).

Autre démonstration de ces ventes hors normes avec la génisse limousine du **GAEC DU VAVRET à Tilly (36)**, primée **Meilleur Quartier Arrière du Concours** et **1^{er} Prix de sa section**, qui décroche **une enchère inédite à 20 200€** adjugée par M. Perrin et son boucher M. Ploski de l'hypermarché E. Leclerc Limoges et Wagner.



Le Meilleur Quartier Arrière du Gaec du Vavret (36).

Des ventes exceptionnelles et rémunératrices pour les éleveurs qui ont su convaincre par la haute qualité de leurs animaux, les nombreux professionnels des métiers de bouche présents (artisans bouchers, grandes surfaces, et Chefs de restaurants) pour ce rendez-vous de la Limousine : **la moyenne des ventes atteint un nouveau record à 8547€** (contre 8422€ l'an dernier).

La Transmission par l'Excellence

Un accent tout particulier sur l'apprentissage et la transmission des savoir-faire a été mis en valeur par la seconde édition du **Concours des Meilleurs Apprentis bouchers de la Nouvelle-Aquitaine**, organisé par la Confédération de la Boucherie de la Haute-Vienne, réunissant 11 binômes des CFA boucherie. La 1^{ère} place revient à **2 jeunes haut-viennois**, récompensés par le Président du jury **M. Romain Leboeuf**, célèbre MOF boucher à Paris. Un prix exceptionnel a également été offert aux gagnants par Beauvallet afin d'encourager la formation en boucherie. Saluons également la présence exceptionnelle de **Philippe Lalande**, Champion du Monde 2018 du décor en boucherie qui a réalisé une belle démonstration de son savoir-faire.



Seconde édition du Concours des Meilleurs Apprentis Bouchers des CFA de la Nouvelle-Aquitaine.

Beauvallet prend une longueur d'avance avec Or Rouge

L'Or Rouge franchit chaque année une nouvelle étape vers l'excellence en proposant des innovations technologiques et de nouveaux critères d'amélioration de la qualité :

- **Un éco-engagement fort** en intégrant **un nouveau critère de sélection des élevages limousins ou cantons limitrophes, audités et certifiés à Haute Valeur Naturelle (HVN)** pour la marque Or Rouge : la HVN est une **garantie de manger sain** avec moins de pesticides, d'engrais, en préservant la biodiversité reconnue par le Ministère de l'Agriculture et l'Agence Européenne de l'Environnement. 350 exploitations répondent à tous les critères HVN requis soit **100% des élevages Or Rouge**.



- **L'amélioration du persillé des viandes limousines** avec des tests sur l'impact de l'alimentation des vaches au niveau de différentes rations qui ont abouti à **des effets significatifs sur le persillé et le goût des viandes**.
- **Un projet majeur pour 2020 : L'Or Rouge a adopté la méthode MSA** (Meat Standard Australia) qui a pour but de **prédire la qualité sensorielle des viandes en bouche à partir du tri carcasses**. CV. Plainemaison est **la seule entreprise française à être agréée MSA** au niveau international. L'objectif étant d'identifier **les lignées génétiques qui ont des prédispositions naturelles à déposer du persillé** (le gras de la viande). Cela constitue une avancée majeure pour la filière.
- **A l'ère du numérique, mise en place d'étiquette connectée, à technologie NFC** pour les produits Or Rouge, dans l'optique d'apporter aux consommateurs exigeants une **transparence « de la fourche à la fourchette »** sur la **traçabilité animale et les informations liées aux élevages HVN**, grâce au simple usage du smartphone (puce NFC à détection sans contact).



La technologie NFC pour des étiquettes Or Rouge connectée



Tous ces engagements et innovations majeures ont été présentés lors des Tables rondes de Beauvallet/CV. Plainemaison, auprès des clients des métiers de bouche (artisans bouchers, grandes distributions, chefs de cuisine...) et sous la houlette du parrain de cette édition, **le Chef étoilé Michel Roth et co-président d'EuroToques France**, accompagné de **Thierry Karakachian** de l'Atelier Robuchon Etoile.

EuroToques France est la seule association lobbyiste de Chefs cuisiniers reconnus par la Commission Européenne.

Une longueur d'avance pour la filière durable Or Rouge qui œuvre toujours plus loin dans l'environnement à Haute Valeur Naturelle, la Recherche sous caution de l'INRA, de l'Institut de l'Elevage et du cabinet Solagro pour atteindre la haute qualité des viandes et répondre aux attentes des consommateurs en quête d'authenticité et du manger bon, sain et local.

La marque Or Rouge aspire à rivaliser avec les meilleures races et devenir l'une des meilleures viandes bovines au monde.

Les Journées limousines 2019 en quelques chiffres :

- 6^{ème} édition à Limoges, au Champ de Juillet, sur une surface de 5000m²
- Une **affluence record de visiteurs** pour les Ventes aux Enchères
- **100 éleveurs régionaux**, sélectionnés parmi les meilleurs en race bovine Limousine
- **128 animaux** (68 vaches et génisses et 60 taureaux reproducteurs de KBS Genetic)
- **90 acheteurs locaux ou nationaux** pour le Concours des vaches et génisses de boucherie
- **Plus de 90 partenaires, exposants et sponsors** de la manifestation
- **Le Meilleur Animal du Concours atteint l'enchère de 22 400€ et le Meilleur Quartier Arrière la somme de 20 200€.**
- Total des **Ventes Prestige des vaches et génisses limousines : 581 200 € soit une moyenne record de 8547€ par vente**
- **Un Record d'Europe des ventes toujours en vigueur : 27 000€** lors des Journées Limousines de 2017, non détrôné à ce jour.



Toutes les photos de l'évènement sont à retrouver sur le site : www.journeeslimousines.fr



www.orrrouge.fr



CVF PLAINEMAISON SAS
18, avenue de l'abattoir - 87000 LIMOGES
05.55.30.38.83 – plainemaison@beauvallet.fr
www.beauvallet.fr

CONTACT PRESSE
SERVICE MARKETING & COMMUNICATION
contact.communication@beauvallet.fr