

Les Journées Limousines

OR ROUGE

Un évènement CV. Plainemaison

3 Jours d'Excellence
16. 17. 18. Octobre 2021



UN ÉVÈNEMENT QUI A DU GOÛT: LA FILIÈRE OR ROUGE PAR EXCELLENCE

Beauvallet et sa filiale CV Plainemaison, est une entreprise familiale implantée à Limoges depuis plus de 60 ans, spécialiste des viandes de boucherie haut-de-gamme. Les Journées Limousines correspondent à la vitrine des savoir-faire de **Beauvallet** et fédèrent l'ensemble des **acteurs de la filière limousine**: professionnels de l'agriculture, de la nutrition animale, transformateurs et professionnels des métiers de bouche, institutionnels et scientifiques, artisans bouchers, restaurateurs et grande distribution.



Après une année de transition pour cause de pandémie mondiale, la **7ème édition des Journées Limousines Or Rouge** renoue enfin avec ce rendez-vous incontournable pour les professionnels de la filière viande et agricole, au niveau national et international. Du **16 au 18 octobre 2021**, au Champ de Juillet, à Limoges (87), cette édition fera la part belle au savoir-faire de la filière agricole en général et bovine, en particulier. CV Plainemaison mettra à l'honneur **la race Limousine et ses grandes qualités bouchères et gustatives**, avec **près de 100 éleveurs limousins**, sélectionnés parmi les meilleurs de la région et de **nombreux exposants** sur une surface de plus de **4500m²** d'exposition en plein centre-ville.



Les Journées Limousines s'inscrivent dans la filière **Or Rouge** – la marque de viande limousine premium de CV. Plainemaison – qui promeut le meilleur de la race dans son environnement à **Haute Valeur Naturelle, le Limousin**, dans le respect de la biodiversité. Une garantie de **qualité, de goût et de tendreté** pour le consommateur, en attente du local, du manger bon et «sain».

UNE LONGUEUR D'AVANCE AVEC OR ROUGE

Beauvallet propose des **innovations technologiques** et de **nouveaux critères d'amélioration de la qualité des viandes**:

- **Un éco-engagement fort pour Or Rouge** avec la sélection des élevages limousins ou cantons limitrophes, certifiés à **Haute Valeur Naturelle (HVN)** : une garantie de manger sain avec moins de pesticides, d'engrais, en préservant la biodiversité et les ressources naturelles. **HVN est reconnue par le Ministère de l'Agriculture et l'Agence Européenne de l'Environnement**. 100% des animaux sélectionnés pour Or Rouge proviennent de zones naturelles et qualifiées HVN.

- **Or Rouge** s'est inspirée de la **méthode MSA** (Meat Standard Australia) dont l'objectif est de prédire la qualité sensorielle des viandes en bouche à partir du tri des carcasses et identifier les lignées génétiques qui ont des prédispositions naturelles à déposer du persillé (le gras de la viande). A ce jour, CV. Plainemaison est la seule entreprise française à être agréée MSA au niveau international.

- Mise en place d'**étiquettes connectées** sur toutes les viandes **Or Rouge** afin d'apporter aux consommateurs 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).



Les Journées Limousines

OR ROUGE

Un évènement CV. Plainemaison

3 Jours d'Excellence
16. 17. 18. Octobre 2021



Plusieurs concours auront lieu durant ces 3 jours :

- **des concours de taureaux, vaches et génisses** suivis **des Ventes aux Enchères** de ces animaux exceptionnels seront mis en place pour promouvoir l'excellence. A ce jour, CV. Plainemaison détient le record de vente de la vache de boucherie la plus chère d'Europe (27 000 €).

- la **1ère édition du Concours des élèves cuisiniers** sera organisée avec le **Lycée Saint-Jean** et le **Lycée Jean Monnet** de Limoges pour promouvoir le savoir-faire et la transmission auprès des jeunes générations de cuisiniers.

Des tables rondes seront organisées par Beauvallet sur la valorisation de la filière Or Rouge.

Hugo Desnoyer, boucher des stars, **Jacques Weber**, acteur et grand amateur de viande, parraineront la 7ème édition des Journées Limousines Or Rouge.



L'édition de 2019 en chiffres :

- 128 animaux d'exception, 100 éleveurs du Limousin et 90 acheteurs locaux ou nationaux pour le Concours des vaches et génisses de boucherie.
- Une moyenne des ventes record à 8 547€ pour 68 vaches et génisses lors des Ventes Prestige de CV Plainemaison.
- Le Meilleur animal du Concours adjudgé à 22 400€.
- Un record de France et d'Europe atteint en 2017 pour une vache Limousine du Gaec Besse (Corrèze) adjudgée à 27 000€ : record non détrôné à ce jour!
- Plus de 90 partenaires privés et publics soutiennent cette manifestation.
- Une affluence de plus de 10 000 personnes sur ces 3 jours en plein centre-ville de Limoges.

La 7ème édition TOUT UN PROGRAMME

SAMEDI 16 OCTOBRE

- ▶ 10h00 **OUVERTURE DES JOURNÉES LIMOUSINES-OR ROUGE**
- ▶ 12h00 **INAUGURATION OFFICIELLE** AVEC LA VILLE DE LIMOGES
- ▶ 15h00 **CONCOURS DES TAUREAUX REPRODUCTEURS** ORGANISÉ PAR CV. PLAINEMAISON ET GENETIC PRO

DIMANCHE 17 OCTOBRE

- ▶ 09h30 **CONCOURS DES VACHES LIMOUSINES DE BOUCHERIE** ORGANISÉ PAR CV. PLAINEMAISON
- ▶ 14h00-18h00 **INAUGURATION ET CONCOURS DES ÉLÈVES CUISINIERS** ORGANISÉ AVEC LE LYCÉE JEAN MONNET ET LE LYCÉE SAINT-JEAN (LIMOGES)
- ▶ 15h00 **VENTES AUX ENCHÈRES DES TAUREAUX REPRODUCTEURS** ORGANISÉES PAR CV. PLAINEMAISON ET GENETIC PRO
- ▶ 18h00 **REMISE DES PRIX AUX ÉLÈVES CUISINIERS**
- ▶ **À partir de 19h00 SOIRÉE PRIVÉE DINER DE GALA OR ROUGE AVEC REMISE DES PRIX AUX ÉLEVEURS**

LUNDI 18 OCTOBRE

- ▶ 10h00 **TABLES RONDES** ORGANISÉES PAR BEAUVALLET/ CV. PLAINEMAISON: **VALORISATION DE LA FILIÈRE OR ROUGE**
- ▶ 14h30 **VENTES AUX ENCHÈRES DES VACHES LIMOUSINES DE BOUCHERIE** ORGANISÉES PAR CV. PLAINEMAISON
- ▶ 18h30 **CLÔTURE DE LA MANIFESTATION**

