

21 22  
23 24  
OCTOBRE  
2022ENTRÉE  
GRATUITELIMOGES  
CHAMP DE JUILLET  
DE 10H À 18H30\*OUVERTURE À 14H  
LE VENDREDILes Journées  
**LIMOUSINES**  
**OR ROUGE**

Limoges, mercredi 20 juillet 2022

**Communiqué de presse****Save the date : les Journées Limousines Or Rouge sont de retour !****La 8<sup>ème</sup> édition des Journées Limousines Or Rouge, se déroulera au Champ de Juillet à Limoges, du vendredi 21 octobre au lundi 24 octobre : 4 jours dédiés à l'excellence limousine !**

Rendez-vous incontournable pour les professionnels de la filière viande et agricole au niveau national et international, cet événement a pour optique la valorisation des produits de haute qualité, respectueux de l'environnement et du territoire, illustrée tout particulièrement par la marque d'excellence de Beauvallet : **Or Rouge**.

Avec 4 500 m<sup>2</sup> d'exposition en plein centre-ville de Limoges, les Journées Limousines Or Rouge mettent en avant **les savoir-faire des entreprises Beauvallet** et rassemblent tous les **acteurs de la filière limousine** : plus de 90 éleveurs, des professionnels de l'agriculture (fabricants d'aliments pour bétail, vendeurs de matériels agricoles...) et des professionnels des métiers de bouche : artisans bouchers, restaurateurs, enseignes de la grande distribution.

Venez partager ce grand **moment de convivialité** et ses temps forts : inauguration, ventes aux enchères de taureaux, vaches et génisses de race limousine, concours d'une centaine de bêtes d'exception, concours des élèves cuisiniers, tables rondes thématiques...

**Tout un programme\* ...***\*Sous réserve de modification***Jour 1 : vendredi 21 octobre****14h** : Vente aux enchères du troupeau de Madame Cathy Patureau*Elevage de renommée internationale dont les taureaux (Nounours, Jacot, Omar, Vivaldi, Léopard ...) ont marqué la génétique limousine***Jour 2 : samedi 22 octobre****10h** : Ouverture des Journées Limousines Or Rouge**12h** : Inauguration officielle avec la Ville de Limoges**15h** : Concours des taureaux reproducteurs**Jour 3 : dimanche 23 octobre****10h** : Concours des vaches et génisses limousines de boucherie**14h à 18h** : Inauguration et concours des élèves cuisiniers (2<sup>nde</sup> édition)**15h** : ventes aux enchères des taureaux reproducteurs**18h** : remise des prix aux élèves cuisiniers**Jour 4 : lundi 24 octobre****10h** : Tables rondes : les défis d'une viande qui exige santé et plaisir

Comment Beauvallet y répond ?

**13h30** : Ventes aux enchères des vaches et génisses de boucherie**18h** : Clôture de la manifestation



## Une nouvelle identité visuelle

Pour cette 8<sup>ème</sup> édition, le visuel des Journées Limousines Or Rouge a fait peau neuve.



**LIMOGES** DE 10H\* À 18H30 \*OUVERTURE À 14H LE VENDREDI  
**CHAMP DE JUILLET** [www.journeeslimousines.fr](http://www.journeeslimousines.fr)

## L'édition 2021 en quelques chiffres

- 7<sup>ème</sup> édition à Limoges, au Champ de Juillet, sur une surface de 4500 m<sup>2</sup>
- Une affluence record de visiteurs pour les Ventes aux Enchères
- **100 éleveurs régionaux**, sélectionnés parmi les meilleurs en race bovine Limousine
- **88 animaux** (58 vaches et génisses et 30 taureaux reproducteurs)
- **72 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 **34 000 €** et le Meilleur Quartier Arrière la somme de **21 000 €**.
- Total des Ventes Prestige des vaches et génisses limousines : **522 900 €** soit une moyenne record de **9 016 €**.
- Un **record d'Europe des ventes** détrôné : 34 000 €



21 22  
23 24  
OCTOBRE  
2022ENTRÉE  
GRATUITELIMOGES  
CHAMP DE JUILLET  
DE 10H À 18H30Les Journées  
LIMOUSINES

OR ROUGE

Du côté des organisateurs

## L'histoire de Beauvallet

**Beauvallet est une entreprise agroalimentaire familiale française spécialisée dans la découpe et la transformation de viandes depuis plus de 160 ans !**

**C'est en 1860** que la famille Beauvallet, implantée près de Pithiviers (45), a donné le coup d'envoi d'une grande aventure familiale : bouchers et négociants de père en fils, l'entreprise s'est spécialisée dans la cheville et le commerce destiné aux boucheries traditionnelles, les collectivités et la restauration commerciale régionale.

**En 1971**, avec l'ouverture de l'abattoir municipal de Pithiviers, **les frères Beauvallet** ont ensuite développé un atelier de désossage permettant de diversifier leur clientèle, avec les rayons traditionnels de la grande distribution et la belle restauration commerciale de la région centre et la région parisienne.

**Bernard Léguille a racheté l'entreprise aux frères Beauvallet en 1991**, et s'est inscrit dans la logique de l'histoire familiale. Au fil des années, selon les opportunités qui se présentaient, son territoire d'influence et de chalandise s'est élargi pour dépasser nos frontières. Au-delà de la présence géographique accrue, les entreprises Beauvallet ont aussi réalisé un développement de gammes produits de plus en plus élaborés, en phase avec les modes de consommations et évolutions des métiers de bouche.

**Aujourd'hui, Charles Léguille dirige les entreprises Beauvallet aux côtés de son père, avec la même passion.**

## Plainemaison Aquitaine

Filiale de **Beauvallet**, Plainemaison poursuit ses engagements à travers sa marque OR Rouge, dans le berceau de la race limousine, à Limoges. Les équipes ont toujours orienté leurs efforts vers des **produits de haute qualité, respectueux de l'environnement et du territoire** sur lequel ils évoluent. Dans le respect de la biodiversité, de l'élevage, et plus encore, des éleveurs, Plainemaison a poursuivi sa stratégie d'innovation en s'inscrivant dans le process « **Haute Valeur Naturelle** ». En impulsant cette approche, l'entreprise entend faire partager cette notion « d'alliance vertueuse » à toute la filière, dans une démarche quasiment pédagogique remettant les éleveurs au centre des débats.

## Or Rouge

**La marque Or Rouge est une filière d'excellence des viandes limousines premium** qui correspond à **l'ultra-sélection des meilleures limousines** dans les meilleurs cheptels du Limousin (nées, élevées et abattues dans les départements Haute-Vienne/ Corrèze / Creuse/ et cantons limitrophes), environnement qualifié de **Haute-Valeur-Naturelle**, pour offrir aux consommateurs **une garantie de tendreté, de jutosité et de goût incomparable.**

**Or Rouge est la première marque à garantir une qualité homogène en tendreté et en goût pour chaque pièce de viande.**

**Contact presse :** Plainemaison Aquitaine : [j.desvilles@beauvallet.fr](mailto:j.desvilles@beauvallet.fr) - 07.88.61.92.13



journeeslimousines.fr



Or Rouge



viandeorrouge

