

## Les Journées Limousines 2023

### Une filière engagée pour faire rimer durabilité et alimentation saine

Du 21 au 23 octobre la filière Limousine Or Rouge organise ses journées, **un rendez-vous incontournable pour les professionnels de la filière viande agricole nationale et internationale**. Trois jours rythmés par des concours, tables rondes et ventes aux enchères pour découvrir une filière engagée. Pour répondre aux enjeux de la filière, l'entreprise BEAUVALLET, organisatrice des Journées Limousines, souhaite démontrer **comment l'engagement envers la biodiversité, l'équilibre hydrique, une alimentation saine et la durabilité peuvent s'entrelacer pour façonner un avenir plus harmonieux**. 3 chefs prestigieux **Nicolas Sale, Laetitia Visse et François Gagnaire** présideront cette nouvelle édition.

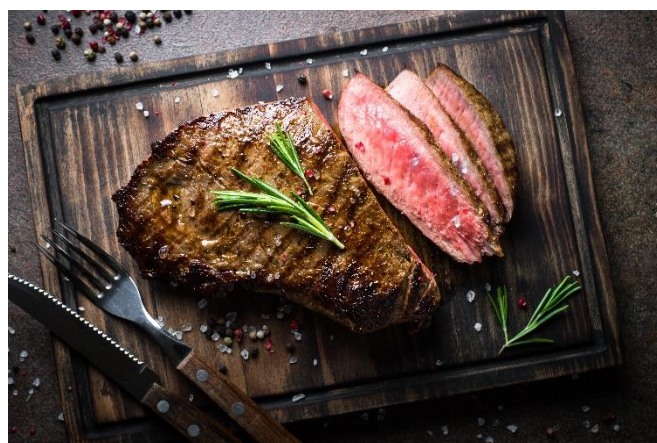
**C'est donc une occasion unique de déguster la viande Limousine Or Rouge sur son terroir afin de comprendre d'où elle tire son fondant sans pareil !**

La filière Limousine Or Rouge, reconnue pour son engagement envers la durabilité et la qualité gustative de sa viande, se positionne **comme leader dans la pratique de l'élevage sur les territoires à Haute Valeur Naturelle**, et dans la promotion d'une consommation raisonnée de viande rouge dans le cadre d'une alimentation équilibrée.

### Les Journées Limousines du 21 au 23 octobre au Champ de Juillet Limoges

#### La garantie d'une viande tendre et savoureuse

La Limousine Or Rouge est la race à viande par excellence ! Véritable merveille gustative elle séduit les palais les plus exigeants. La singularité de cette viande d'exception vient de son cahier des charges particulièrement strict et d'une sélection ultra-rigoureuse. Seules les vaches limousines nées, élevées et abattues dans les départements du Limousin (Haute-Vienne, Creuse, Corrèze et les cantons limitrophes) peuvent prétendre à la marque Or Rouge. Les bêtes passent ensuite entre les mains des experts et doivent répondre à de nombreux critères : poids, âge, conformation, finesse d'os, état de santé, état d'engraissement, équilibre de l'alimentation et bien-être animal... Tous ces critères sont minutieusement vérifiés. La sélection des carcasses permet de garantir un degré de persillé et de couleur exclusif à la gamme Or Rouge. C'est bien cette ultra-sélection dans toute la filière qui fait de la viande Or Rouge une des meilleurs du monde.



Chaque bouchée révèle des arômes riches et subtils, mêlant des notes de noisette, de champignons sauvages et d'herbes aromatiques. La viande Limousine Or Rouge est reconnue pour sa texture délicate et son goût prononcé, en faisant un choix de premier ordre pour les amateurs de cuisine haut de gamme. Elle incarne parfaitement le terroir français et l'excellence gastronomique. Une dégustation de cette viande d'exception est une expérience inoubliable qui saura ravir les papilles des connaisseurs les plus exigeants.

Pour garantir le côté plaisir de la viande, Or Rouge est la seule filière française à avoir adopté en France la méthode MSA (Meat Standard Australia) dont l'objectif est de prédire la qualité et la tendreté des viandes en bouche à partir du

tri des carcasses selon 11 critères. En partenariat avec l'INRAE et l'Institut de l'Élevage, cette méthode apporte la preuve scientifique de la tendreté et du goût supérieur des viandes limousines sélectionnées. Or Rouge est aujourd'hui la première marque à garantir de façon homogène la tendreté et les qualités gustatives de ses viandes.

## **La viande rouge : Un apport essentiel pour une alimentation équilibrée et une bonne santé**

L'élevage de la race Limousine Or Rouge, proposé par BEAUVALLET, contribue à une alimentation équilibrée et à une bonne santé, grâce à une viande rouge de qualité issue de cette filière ancrée en Limousin. La viande rouge, est une source précieuse de nutriments essentiels pour une alimentation équilibrée et une santé optimale, notamment chez les jeunes, grâce à la présence de vitamine B12.

La vitamine B12 joue un rôle crucial dans la production de globules rouges, le bon fonctionnement du système nerveux et le métabolisme énergétique. Intégrer judicieusement la viande rouge dans une alimentation variée offre une contribution significative à l'apport de vitamine B12, bénéfique pour la croissance, le développement et la vitalité des plus jeunes. **La filière Limousine Or Rouge promeut ainsi une consommation responsable de viande rouge**, en encourageant le juste équilibre entre les apports nutritionnels et la durabilité environnementale.

## **Territoires à Haute Valeur Naturelle et élevage de Limousines Or Rouge, un duo gagnant pour préserver la qualité des paysages**

BEAUVALLET a fait le choix d'élever ses Limousines Or Rouge sur des territoires à Haute Valeur Naturelle contribuant ainsi à l'entretien de ces territoires, tout en garantissant une viande de qualité exceptionnelle. En effet, les territoires à Haute Valeur Naturelle, promus par la filière, favorisent la biodiversité et préservent l'équilibre hydrique des écosystèmes. En privilégiant des techniques agricoles respectueuses de la nature, comme la rotation des cultures, l'agroforesterie et la gestion raisonnée de l'eau, cette approche favorise la coexistence harmonieuse des cultures, des animaux et de la faune sauvage.

Les actions mises en place dans les territoires à Haute Valeur Naturelle encouragent la création d'habitats naturels pour les espèces locales, stimulant ainsi la biodiversité végétale et animale. De plus, la gestion responsable de l'eau contribue à la préservation des ressources hydriques, assurant une disponibilité durable pour les cultures, les animaux et les communautés locales.



Grâce à des pratiques respectueuses de l'environnement, l'élevage des Limousines Or Rouge sur ces territoires à Haute Valeur Naturelle, contribue à son tour à l'entretien des paysages de plusieurs manières :

- **Gestion des pâturages :** Les bovins entretiennent les pâturages naturels. En broutant l'herbe et en élaguant les buissons, ils aident à prévenir l'envahissement de plantes indésirables et à maintenir la diversité des espèces végétales. Cette gestion active des pâturages favorise la régénération naturelle et la santé des écosystèmes.
- **Maintien de la biodiversité :** Les paysages de pâturages traditionnels soutiennent souvent une grande diversité d'espèces, à la fois végétales et animales. En maintenant ces habitats ouverts grâce à l'élevage, on peut aider à préserver des espèces de plantes et d'animaux qui dépendent de ces milieux.
- **Conservation des pratiques traditionnelles :** Dans certaines régions, comme le Limousin, l'élevage bovin est une pratique traditionnelle qui a façonné les paysages pendant des siècles. En maintenant ces pratiques, BEAUVALLET contribue à préserver le patrimoine culturel ainsi que les caractéristiques naturelles du territoire.

Cet équilibre entre l'activité agricole et la préservation de la nature permet à l'élevage de Limousines Or Rouge de jouer un rôle positif dans l'entretien des paysages à Haute Valeur Naturelle. Il est aussi le garant d'une viande rouge de qualité produite durablement.

## Zoom sur le programme

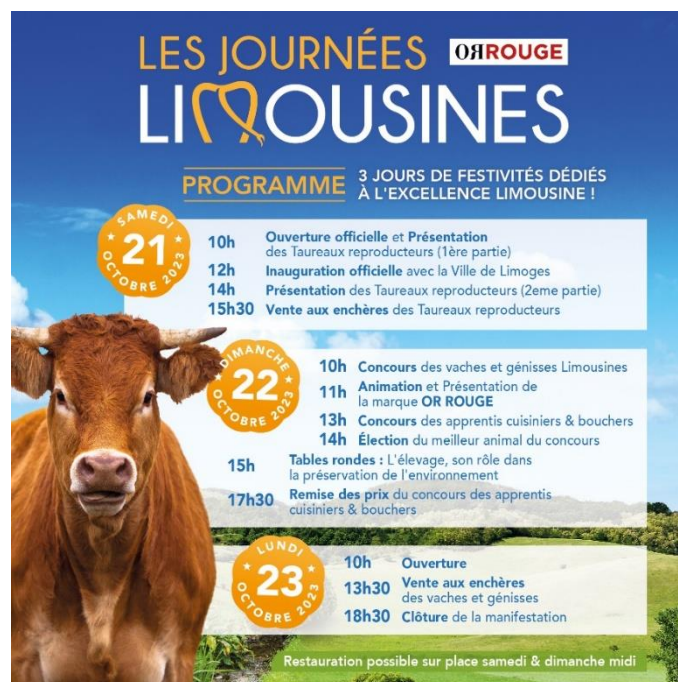
Depuis 2013, BEAUVALLET, entreprise agroalimentaire familiale française spécialisée dans la découpe et la transformation de viandes depuis plus de 160 ans, et PLAINEMAISON AQUITAINE, filiale de BEAUVALLET à Limoges, organise chaque année en octobre Les Journées Limousines.

Ces trois jours d'évènements, qui mettent à l'honneur les vaches de race limousine, sont devenus un **rendez-vous incontournable pour les professionnels de la filière viande et agricole, au niveau national et international**. Elles ont pour vocation de mettre en valeur auprès des professionnels et du grand public les qualités exceptionnelles de la race limousine, dans son berceau d'origine, le Limousin.

Les Journées Limousines sont l'illustration de l'engagement de toute l'entreprise depuis des décennies.

**Au programme** : des animations, des concours des apprentis cuisiniers et bouchers et des ventes aux enchères. Programme complet [ici](#)

L'agence de l'eau sera présente lors des Journées Limousines afin d'expliquer l'impact positif de l'élevage dans le maintien de l'équilibre hydrique des territoires à Haute Valeur Naturelle.



## À propos 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.

## À propos de Plainemaison Aquitaine :

Filiale de Beauvallet, Plainemaison Aquitaine 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 Aquitaine 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.

Crédit photo Jean-Christophe DUPUY