



LES JOURNÉES

ORROUGE

LIPOUSINES

ANNIVERSAIRE 10^e

DOSSIER DE PRESSE 2024



SANS ÉLEVEUR, PAS D'AVENIR

Éleveur dans le Massif Central, un métier de chef d'entreprise, des investissements lourds, tout ça pour 1000 € par mois.

Beauvallet a pris conscience que sans éleveur, pas d'avenir. Une désertification qui entrainera l'abandon de l'entretien de nos campagnes.

Il y a 10 ans, nous avons créé Les Journées Limousines, un événement pour venir en soutien à une profession qui se désespère.

Cet événement, une vente aux enchères unique en son genre, qui s'adresse à la boucherie traditionnelle, la restauration et la grande distribution.

La 1^{ère} édition a permis de créer du lien et une proximité entre les éleveurs, les transformateurs et les distributeurs. Ce fut une réussite financière pour les éleveurs et le rapprochement des métiers, un véritable succès !

La décision était une évidence, poursuivre l'aventure des ventes aux enchères qui ne feront dans les années suivantes que battre des records : nombre de bêtes présentées, niveau des enchères, affluence professionnelle et grand public.

Parallèlement, plusieurs filières d'excellence et de qualité ont été créées afin de valoriser toute l'année ces produits issus des meilleurs élevages de la région avec trois objectifs forts :

Les « 3 S »

Santé pour l'environnement
Santé pour les animaux
Santé pour les hommes

Au cours de ces 10 ans, nous avons cherché à créer une chaîne de valeurs qui intègre toute la filière, la nutrition animale, la génétique, la formation des éleveurs, les scientifiques et experts de l'environnement et santé animale. Concernant Beauvallet, nous sommes convaincus que ces partenariats ainsi que plusieurs innovations en interne nous permettent de valoriser ce travail et de proposer des produits qui répondent à 3 qualités attendues par les consommateurs :

Qualité Organoleptique
Qualité environnementale
Qualité nutritionnelle

Nous proposons ainsi de nouvelles gammes produits adaptées aux attentes des consommateurs : sécurité alimentaire et zéro défaut.

Notre volonté est de préserver et valoriser notre terroir du Massif Central, poumon vert de la France, des éleveurs passionnés et passionnants qui l'entretiennent et le rendent vivant, sans oublier notre art de vivre et culture culinaire à la française.

L'avenir de cette filière d'excellence nous oblige et nous engage à une juste répartition de la valeur de l'amont à l'aval de la filière qui garantit sa pérennité.



« Nous avons commencé à travailler avec Beauvallet Plainemaison en participant au concours organisé lors des Journées Limousines et c'est ce qui nous a donné envie de travailler avec eux. Puis Or Rouge nous a mis un peu en éveil, parce que nous nous sommes rendu compte que naissait chez eux l'envie de faire un produit un peu différent de ce qui se trouvait sur le marché, de par sa qualité, et ça correspondait tout à fait à notre manière de produire ».

David Desassure, éleveur à Chéniers.

10^{èmes} JOURNÉES LIMOUSINES, 3 JOURS DE CÉLÉBRATION ET DE CONVIVIALITÉ AUTOUR DE L'EXCELLENCE LIMOUSINE !

Depuis 10 ans, 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 Or Rouge. Ces trois jours d'évènements sont devenus un rendez-vous incontournable pour les professionnels de la filière viande et agricole, au niveau national et international.

Les Journées Limousines sont l'illustration de l'engagement de toute l'entreprise depuis des décennies. 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. Elles sont aussi la reconnaissance du travail mené toute l'année avec, pour et par les éleveurs. Durant ce temps fort, et dans un espace de 6000m² en plein centre-ville de Limoges,

les éleveurs sont exposés, reconnus par leurs pairs, mis en lumière auprès de l'ensemble des acteurs de la filière. Cette reconnaissance induit également, pour chacun de ceux sélectionnés par Beauvallet - Plainemaison Aquitaine pour participer à cet évènement, une meilleure valorisation des bêtes à travers les concours et les enchères.

90 éleveurs, professionnels de l'agriculture (fabricants d'aliments pour bétail, vendeurs de matériels agricoles...), professionnels des métiers de bouche : artisans bouchers, restaurateurs, enseignes de la grande distribution se donnent rendez-vous et illustrent leur engagement et l'engagement de l'entreprise envers les éleveurs et les acteurs de la filière. C'est au travers de concours et de ventes aux enchères d'animaux, mais aussi de tables rondes, de concours de cuisine et d'animations, gratuits et ouverts à tous, que sont mis en avant la qualité exceptionnelle de la race limousine et le savoir faire des Hommes.

«Un double enjeu pour cette 10ème édition, Beauvallet souhaite :

démontrer que ses pratiques d'élevage sont respectueuses de l'environnement. Beauvallet Plainemais-Aquitaine contribue à son échelle, à l'entretien des territoires à Haute Valeur Naturelle, à la sauvegarde de la biodiversité, et à maintenir un équilibre hydrique sur son territoire.

Redorer l'image controversée de la consommation de viande, en mettant en avant des viandes issues de ces élevages responsables, qui, consommées de manière raisonnée demeurent une source précieuse de nutriments essentiels pour une alimentation équilibrée et une santé optimale, notamment chez les jeunes, grâce à l'apport en vitamine B12. Comment Beauvallet répond à l'équilibre entre l'élevage et le développement durable ? C'est entouré et accompagné par de nombreux organismes que Beauvallet peut s'engager dans cette thématique qui vise à faire rimer élevage et développement durable.

«L'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»



10 ANS !

6 PARRAINS D'EXCEPTION !

Pour nos 10 ans 6 personnalités du monde de la gastronomie, nous font l'honneur de parrainer l'événement : Meilleurs Ouvriers de France boucherie et cuisine, chefs de cuisine de renom et un des argentiers du Palais de l'Élysée, témoignent par leur présence de leur attachement à leur pays, leur terroir, leur agriculture, leurs éleveurs. Ensemble, ils cultivent le goût du travail bien fait, l'envie de faire rayonner notre patrimoine, et de proposer à leurs convives/clients ce qui se fait de mieux : notre excellence à la française. Ils comprennent les enjeux de la terre, le cycle de la vie et le respect de la nature.



Christophe RAOUX
Un des Meilleurs
Ouvriers de France Cuisine
Le Royal Champagne



Romain LEBOEUF
Artisan - Un des Meilleurs
Ouvriers de France Boucherie

© Ingrid Mironik



François Gagnaire
Restaurant Anicia Paris
Président de Marque Auvergne



Stéphane GUENAUD
Un des Argentiers
du Palais de L'Élysée



Ghislaine ARABIAN
1ère Femme chef de sa génération
2 étoiles Michelin



Nicolas Sale
Président international des Disciples d'Auguste Escoffier
Membre / Coach de la Team France Bocuse d'Or



LES ESPOIRS LIMOUSINS UN CONCOURS UNIQUE EN SON GENRE ! L'événement au cœur de l'événement.

Dans l'objectif de valoriser le travail autour de la boucherie, et consciente que l'avenir de la gastronomie et de l'agriculture est entre les mains de la jeune génération, Beauvallet / Plainemaison Aquitaine organise la 10ème édition du concours réservé aux apprentis bouchers, cuisiniers et serveurs, ouvert aux étudiants en CFA et/ou écoles hôtelières qui se tiendra le Dimanche 20 Octobre 2024 à Limoges : «Les espoirs Limousins».

Ce concours unique en son genre dont le thème 2024 est «Terroir Limousin» accueillera 8 équipes de 3 apprenants venant des 4 coins de l'hexagone, composées d'un boucher, d'un cuisinier et d'un serveur. Elles s'affronteront en 4h20 sur le thème «Terroir Limousin», autour du Paleron de Boeuf et de la Côte de Boeuf. Technique et savoir-faire du boucher, créativité et valorisation des pièces par le cuisinier, service et dressage de table par le serveur, sont les critères sur lesquels seront jurifiés nos 8 trinômes.

«Les Espoirs Limousins» s'impose comme créateur de liens pour imaginer l'avenir de la gastronomie et de la boucherie.»

La composition du jury permettra de très nombreuses rencontres entre professionnels confirmés, professionnels en devenir et passionnés.

C'est en équipe et en cohésion que :

Le boucher devra désosser, séparer, parer, éplucher, larder, ficeler, décorer les pièces de viande fournies par l'organisation.

Le cuisinier lui, devra travailler et présenter sur 7 assiettes identiques le Paleron en 3 cuissons : crue-cuisson rapide – cuisson longue accompagnée d'une garniture à base de champignons, légumes racines et fruits de saison, sauce ou jus (poudre interdite). • La côte qui sera présentée sur plateau et dont la découpe sera réalisée par le serveur de l'équipe

Le serveur devra dresser une table pour 2 personnes sur le thème du concours « Terroir Limousin ». Il devra également servir en 2 temps au jury dégustation :

- Les créations crues du paleron de bœuf
- Les réalisations autour de la cuisson rapide et cuisson lente avec garniture et sauce
- Pour la côte de bœuf : il devra la présenter sur plateau, la découper et la servir au jury dégustation

Chaque trinôme est sous la responsabilité du centre de formation ou de l'école qui l'accueille et le propose à la compétition. Le professeur encadrant sera présent et a pour mission de s'assurer que son équipe est dans les meilleures conditions possibles. Il aura 30 minutes lors de l'épreuve pour accompagner et coacher son équipe lors du concours.

LE JURY



LE PRÉSIDENT DU JURY

Romain LEBOEUF

Artisan - Un des Meilleurs
Ouvriers de France Boucherie

La boucherie c'est une affaire de famille. Ses parents et ses frères sont bouchers, ce sont eux qui lui ont transmis l'amour du travail bien fait et le savoir-faire nécessaire pour sélectionner et préparer des viandes de qualité. Pour Romain Leboeuf, être artisan, c'est avant tout un état d'esprit : il faut avoir l'amour de son métier et transmettre son savoir-faire. Il est le garant d'une filière de qualité, de l'éleveur au consommateur et participe à faire de la boucherie un métier passionnant.

Ghislaine Arabian - 1^{ère} femme de sa génération 2 étoiles Michelin - Top Chef

Stéphane Guenaud - Un des Argentiers du Palais de l'Élysée

Christian Heurtier - Artisan Boucher

Christophe Raoux - Un des Meilleurs Ouvriers de France Cuisine - le Royal Champagne

Nicolas Sale : Président international des Disciples d'Auguste Escoffier Membre / Coach de la Team France Bocuse d'Or

Vincent BESSE - EARL Vincent BESSE

Jean-Pierre GIZARDIN - GAEC Gizardin à Janailhac



LE PRÉSIDENT D'HONNEUR
DU JURY

FRANÇOIS GAGNAIRE

Restaurant Anicia Table Nature Paris
Président de Marque Auvergne

« Faire plaisir et se faire plaisir » : Ancien formé auprès des plus grands, humble étoilé durant 14 ans c'est maintenant dans son bistrot Nature à Paris que François GAGNAIRE s'exprime. Il traite et magnifie les produits bruts sans les dénaturer avec une petite touche des terroirs d'Auvergne sans rusticité. Les convives savent ce qu'ils mangent, une cuisine lisible, parfois poétique et humoristique. Enfin chez lui, dans un lieu et un esprit qui lui ressemblent, le chef transmet le goût profond de chaque élément, la saveur de chaque aliment.

LA FILIÈRE LIMOUSINE, RACE À VIANDE PAR EXCELLENCE

Au XVII^e siècle, les bœufs Limousins étaient utilisés pour les travaux agricoles. Devenus inaptes aux travaux agricoles, ils étaient acheminés ensuite vers les grandes villes pour y être consommés. Avec l'arrivée des tracteurs et la mécanisation de l'agriculture, la race limousine a connu un fort déclin des années 30 aux années 60. L'évolution du mode d'alimentation et l'augmentation de la consommation de viande ont permis à la race limousine de mettre en avant ses qualités bouchères et de remonter rapidement ses effectifs grâce à ses qualités gustatives et à sa facilité d'élevage (vêlage, adaptation à son environnement...). Dès lors, les éleveurs de limousines s'organisent pour améliorer la race, tout en conservant ses qualités intrinsèques et en évitant, surtout, les croisements avec d'autres races

Depuis 60 ans, la race limousine est en constante expansion. Si son berceau se situe en Corrèze, en Creuse et en Haute-Vienne, elle est aussi élevée dans 80 départements et a également conquis une grande partiedumonde, désormaisprésentedans 80 paysetsur tous les continents grâce à ses capacités d'adaptation aussi bien alimentaire qu'environnementale, du grand froid canadien à la canicule australienne. Des qualités acquises dans son berceau natal puisque les conditions de milieu sont exigeantes en Limousin :

Sols granitiques très anciens, ingrats, acides, déminéralisés, recouvrant des collines qui se succèdent jusqu'à 1.000 mètres d'altitude.

Une région de prairies naturelles, de landes et de forêts



© Philippe BRU

où abondent fougères et genêts, avec des amplitudes thermiques importantes (- 15 à +30°C). Les gelées sont fréquentes et l'enneigement n'y est pas rare. La race y a forgé une grande résistance naturelle et un squelette harmonieux. Conséquence de la pauvreté minérale des sols, elle s'est trouvée naturellement dotée d'une ossature exceptionnellement fine, mais solide, une de ses caractéristiques les plus spécifiques.

La race limousine, inscrite depuis des siècles dans la mémoire de cette région, joue aussi un rôle fondamental dans l'écosystème. Le lien fort entre sa production et le terroir impacte directement la préservation d'un patrimoine environnemental naturel exceptionnel dont elle est le garant et le défenseur.

BIEN ÊTRE ANIMAL ET ENVIRONNEMENT

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

BEAUVALLLET 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 aux bonnes conditions d'élevage des vaches, la viande présente des qualités organoleptiques indéniables. En effet, le régime alimentaire des vaches de race à viande est constitué principalement d'herbe verte et elles profitent du grand air, tout au long de l'année, à l'exception de quelques mois hivernaux. Cet élevage, associé à une démarche de respect et de qualité environnementale, préserve les critères de qualité de la viande.



ET L'AVENIR ?

«Faire notre métier autrement, c'est notre engagement»

Si les questions sociétales et environnementales actuelles recentrent le débat sur notre manière de consommer, c'est d'autant plus le cas pour la viande. À chaque maillon de la filière, éleveurs, transformateurs et acheteurs doivent agir, en cohérence, pour le collectif.

Depuis 1860, nous associons savoir-faire, tradition et innovation pour la commercialisation de produits carnés sur tous les circuits de distribution, en France et à l'international.

Au travers de notre expertise liée à la viande bovine et porté par une sensibilité forte aux enjeux de territoire, nous sommes convaincus du besoin de s'engager avec les éleveurs dans une démarche co-construite et vertueuse, tant responsable que profitable.

Avec, pour objectif majeur, la pérennité d'une agriculture et d'un élevage raisonné, intégrant une valorisation concrète du travail des exploitants, notre projet est d'apporter de la valeur à la filière par l'approche Haute Valeur Naturelle et de la partager avec les éleveurs, pour répondre à un besoin de qualité produit et de développement durable. C'est ce qu'attendent la planète et le consommateur ! »

PROGRAMME

Samedi 19 octobre

- 10h** : Ouverture officielle
- 12h** : Inauguration officielle avec la Ville de Limoges
- 12h30** : Apéritif déjeunatoire
- 15h30** : Vente aux enchères des Taureaux reproducteurs

Dimanche 20 octobre

- 9h** : Concours des apprentis bouchers, cuisiniers & serveurs
- 10h** : Concours des génisses et vaches Limousines
- 11h30** : Animation et présentation de la marque OR ROUGE. Dégustation grand public
- 12h30** : Election du Meilleur animal du concours et du Meilleur quartier arrière
- 16h** : Remise des prix du concours des apprentis

Lundi 21 octobre

- 10h** : Ouverture du site
Tables rondes :
Le Massif Central : Poumon vert pour l'élevage.
Consommation de viande et nutrition
- 13h30** : Vente aux Enchères de génisses et vaches moments propices aux échanges et interviews
- 18h30** : Clôture de la manifestation

Restauration possible sur place



10 ANS EN CHIFFRES

Plus de
800 animaux
sur les 10 ans : 560 génisses
et vaches de boucherie,
250 reproducteurs

60 à 100 éleveurs sélectionnés chaque
année parmi les meilleurs en race Limousine

Plus de
5 000 000 d'euros
versés aux éleveurs sur les 10 ans

Record d'Europe d'enchères
pour une vache de boucherie :
34 000 euros

Plus de
90 partenaires exposants et sponsors
chaque année à la manifestation

10 000 à 15 000
visiteurs chaque année sur les 3 jours de la manifestation

BIODIVERSITÉ ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT



On peut facilement penser que l'élevage n'apporte que des éléments négatifs sur l'environnement, si l'on se place uniquement du point de vue du carbone et des gaz à effet de serre. Pour autant, il ne faut pas oublier les autres services environnementaux rendus par l'élevage sur les territoires à Haute Valeur Naturelle (HVN), qui participent à la préservation de l'eau et de la biodiversité.

Pour relever les enjeux liés à l'eau et à la biodiversité, les journées limousines mettent en lumière comment l'élevage apporte aussi des éléments positifs face à l'adaptation au changement climatique des territoires. Peu connus et rarement mis en avant, des liens étroits existent entre les exploitations HVN et la préservation des prairies qui permettent une meilleure rétention de l'eau à l'échelle des parcelles.

C'est sur ces bases de préservation environnementale et de développement d'un modèle économique viable pour les agriculteurs que s'appuie la collaboration entre l'agence de l'eau et Beauvallet.

Beauvallet, via sa filière d'élevage de limousines Or rouge sur ces territoires, permet quant à lui une valorisation économique d'une production de viande issue d'exploitations engagées dans la protection de l'environnement. Cette même démarche présente aujourd'hui sur le Limousin est aussi mise en oeuvre en Occitanie dans le territoire de l'Aubrac. C'est dans ce cadre que l'Agence accompagne l'entreprise Beauvallet et l'association SOLAGRO dans la réalisation de diagnostics environnementaux.

Par ailleurs, depuis 2019 plus de 900 exploitations agricoles perçoivent des Paiement pour Services Environnementaux (PSE) dont la majorité sont des exploitations polyculture-élevage via une méthode développée par Solagro sur les bases du label Haute Valeur Naturel. Les PSE ont pour objectifs de rémunérer les pratiques agricoles favorables à la préservation de l'eau et de la biodiversité. Il s'agit d'une expérimentation sur 5 ans, demandée par le plan national biodiversité de juillet 2018. La méthodologie utilisée est très proche et très inspirée du label Haute Valeur Naturelle développée par Solagro.



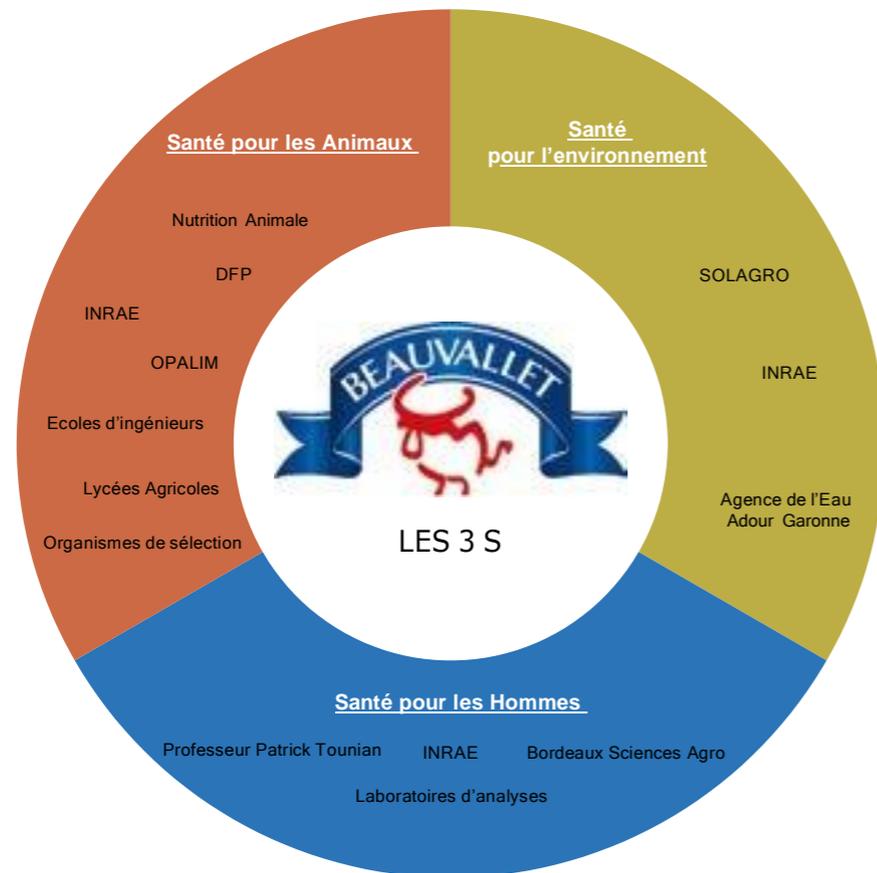
Sur ces exploitations, on trouve :

- Des prairies naturelles, permanentes et temporaires qui permettent une meilleure rétention de l'eau dans les sols et favorisent ainsi l'infiltration de l'eau vers les nappes plutôt que le ruissellement.
- Des infrastructures agroécologiques telles que les haies, les zones humides, les mares, les bosquets, qui sont autant d'éléments retenant et infiltrant l'eau et qui permettant au territoire de mieux réagir aux phénomènes climatiques extrêmes.
- Un élevage extensif avec des bêtes qui sont dehors, avec de l'espace et de l'ombre.

L'agence de l'eau Adour-Garonne soutient ce type d'exploitation qui remet au cœur du système de production, la préservation de la nature et de la ressource en eau. Beauvallet a développé ce modèle économique avec des vaches de race Limousine en Nouvelle-Aquitaine. L'agence de l'eau accompagne également l'entreprise dans le développement de ce modèle vertueux en Occitanie sur l'Aubrac avec des vaches de race Aubrac et Simmental qui fournissent le lait pour fabriquer le fromage Laguiole et le célèbre Aligot des Aveyronnais.

LES 3 S : UNE CHAÎNE DE VALEURS ET DE COMPÉTENCES

Notre volonté est une démarche atypique reconnue par l'Etat. Nous travaillons avec des partenaires qui nous permettent d'apprendre à travailler autrement et de créer du lien avec des métiers qui ne se connaissent pas. Travailler ensemble pour les autres !
Un véritable cercle vertueux en somme, qui protège la nature, l'eau, les éleveurs, mais aussi notre patrimoine environnemental et gastronomique !



Un peu d'actualité : Beauvallet avec sa filière d'excellence Limousine s'est vu décerner le prix de résilience et de capacité agroalimentaire 2030 par le gouvernement dans le cadre du plan France 2030 : innovation pour une alimentaire saine durable et traçable



LA GARANTIE D'UNE VIANDE GOURMANDE

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. Elles doivent en outre être issues d'un élevage installé dans un territoire Haute Valeur Naturelle.

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, une couleur et un taux d'engraissement répondant aux exigences de la gamme Or Rouge. C'est bien cette ultra-sélection dans toute la filière qui fait de la viande Or Rouge une des meilleures du monde.

Chaque bouchée révèle des arômes riches et subtils, mêlant des notes de noisette, de champignons sau-

vages 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.

La méthode MSA, l'assurance de la qualité de la viande

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 permet de garantir la tendreté et le 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.



LES BIENFAITS PRINCIPAUX DU FER DANS LA VIANDE

Le fer est nécessaire dans notre organisme au transport et à l'utilisation de l'oxygène par les globules rouges, ainsi qu'au fonctionnement de certaines enzymes.

Une déficience en fer peut notamment entraîner une anémie qui se traduit par une moindre capacité de l'organisme à transporter l'oxygène jusqu'aux cellules. Cela peut provoquer fatigue, maux de tête, vertige, essoufflement...

Par son apport en fer et autres oligo-éléments, la viande participe à la résistance de notre corps aux agressions extérieures ainsi qu'à l'approvisionnement des cellules en oxygène. Son fer, dit « héminique », est tout particulièrement bien assimilé par notre corps et participe à couvrir nos besoins quotidiens en oligo-éléments.

A titre de comparaison, la consommation de 250 grammes de viande de bœuf ou 3 kg de lentilles (riche en fer non héminique) permet d'absorber une quantité équivalente de fer par le corps.

Le saviez-vous : Information assurance maladie AMELI – En France, 25 % des femmes non ménopausées présentent un déficit en fer, et 5 % une anémie. L'apport en fer est particulièrement important en période de croissance des enfants de 6 mois à 5 ans et pour les femmes enceintes dont les besoins sont augmentés.



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 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.

