

Concours national de bovins de boucherie de haute qualité à Parthenay les 6 et 7 décembre 2011

mercredi 7 décembre 2011, par [lpe](#)

Les mardi 6 et mercredi 7 décembre 2011, plus de 700 bovins de boucherie de haute qualité, venus de tout l'Ouest de la France (plus de 10 départements de l'Ouest), seront exposés au Marché aux Bestiaux de Parthenay lors du traditionnel Concours national de bovins de boucherie de haute qualité de Parthenay (BBHQ), l'un des plus importants concours de ce type en France, tant par le nombre d'animaux présentés que par le niveau de qualité qu'on y trouve.

En effet, les organisateurs - l'association APOCAB (Association parthenaisienne pour l'organisation de concours d'animaux de boucherie) - exigent une qualité irréprochable des animaux et une sélection rigoureuse est effectuée en amont. En échange de quoi, près d'une soixantaine d'acheteurs (des bouchers artisans aux acheteurs des boucheries de grandes surfaces ou de grands restaurants) viennent de loin, certains d'y trouver des bovins qui fourniront une viande d'excellence recherchée par les consommateurs pour les fêtes de fin d'année. En effet, les bovins exposés ici le sont pour être vendus, abattus et donner une des meilleures viandes des étals français.

95% des bovins exposés sont vendus et bien vendus : c'est l'ensemble de la filière, de l'éleveur au vendeur, qui se trouvent ainsi valorisée et le travail de qualité récompensé. Le consommateur, à la recherche de qualité, est aussi de son côté gagnant car ce genre de vente lui permet de disposer d'une viande de qualité produite localement, selon un savoir-faire propre à chaque race.

Si cette année, la race Limousine est à l'honneur, le Concours national de BBHQ de Parthenay accueille5 des principales races à viande de France, avec une forte participation de parthenaises et de blondes d'Aquitaine (environ 170 animaux pour chaque race), une centaine de charolaises et de limousines, des rouges de l'ouest et des croisés.

"Parthenay est le berceau d'une race à viande, la parthenaise, particulièrement recherchée et reconnue pour sa haute qualité gustative. Nous voulons appuyer cette identification d'un produit, la viande bovine de qualité, à un territoire. C'est toute une marque de territoire qu'il nous faut faire connaître et reconnaître, pour permettre au consommateur de repérer nos terroirs et la qualité qui y est liée » indique le maire Xavier Argenton.

Programme, [cliquez ici](#)