

## Qu'est-ce que la Classe Extra Sélection ?



Chaque semaine les viandes issues des carcasses bovines classées en catégorie Extra par un organisme de classification indépendant et répondant ainsi à des critères de qualité, sont choisies par les bouchers lors d'une vente aux enchères. Les plus belles carcasses, obtenant un niveau plancher de surenchères, sont ainsi reconnues CLASSE EXTRA SÉLECTION et sont entreposées une dizaine de jours dans les entrepôts frigorifiques de l'OCEF afin d'assurer une maturation optimale de la viande. La maturation permet en effet de révéler toute la saveur de la viande, d'augmenter la tendreté et la jutosité du produit. Cette viande locale répond aux exigences des consommateurs avec une garantie de traçabilité sur l'ensemble de la filière :

- N° Carcasse
- Race de l'animal
- Nom de l'éleveur
- Commune d'élevage...

### L'Extra Sélection en chiffres :

**20** : c'est le nombre record de carcasses proposées par les éleveurs au concours Bœuf Extra Sélection de la foire de Bourail 2015

**1116** : nombre de carcasses de bœuf Extra Sélection achetées en 2014.

**1700 F/KG et 1100 F/KG** :

surenchères record des 1er prix (Géant) et 2ème prix (Carrefour) du concours bœuf Extra Sélection de la foire de Bourail 2015, issues de l'élevage de Monsieur Yvon Creugnet. Ces enchères s'ajoutant au prix de l'extra, les carcasses ont donc été achetées 2290F/Kg par Géant et 1690F/Kg par Carrefour.

**27,2 F/KG** :

plus-value (enchère) moyenne par KG d'une carcasse Extra sur le premier semestre 2015 (+65% par rapport à 2014).

