



À Limoges, l'excellence de la filière

Organisées pour la cinquième année par CV. Plainemaison, filiale du groupe Beauvallet, les Journées limousines ont, une nouvelle fois, tenu toutes leurs promesses. Cette année, le syndicat de la boucherie de la Haute-Vienne, présidé par Christian Heurtier, y a organisé pour la première fois un concours d'apprentis réunissant vingt jeunes venus de plusieurs CFA de la région Nouvelle-Aquitaine. Une bien belle manifestation qui a permis de valoriser, devant un public nombreux, le travail des éleveurs limousins qui ont présenté, de leur côté, des spécimens exceptionnels mis aux enchères.

Le Champ de Juillet a été pendant trois jours la plus belle ferme limousine, réunissant cinquante-quatre reproducteurs et soixante-cinq vaches et génisses. Sans aucun doute les plus beaux spécimens de cette race dont la viande est mondialement réputée pour sa tendreté et sa jutosité.

Qui aurait imaginé, il y a une cinquantaine d'années, alors que le cheptel était sur le point de disparaître, la race limousine ainsi mise à l'honneur ? Dans les allées du chapiteau où sont exposées les bêtes, les éleveurs se rappellent des « grands messieurs » qui ont, à l'instar du visionnaire Louis de Neuville, non seulement sauvé la filière limousine mais en ont fait ce qu'elle est aujourd'hui : un synonyme d'excellence, fleuron de l'élevage et de la gastronomie française. « C'était un seigneur, un père spirituel », se remémore non sans émotion Jean-Luc Kress qui anime la vente aux enchères.

Pour CV. Plainemaison, c'est également l'occasion de faire la promotion de sa marque d'excellence « Or rouge » qui repose sur un cahier des charges bien spécifique et une centaine d'ambassadeurs, bouchers et restaurateurs, sur toute la France. Chaque semaine, une quinzaine de bêtes seulement sont commercialisées via la marque. Pour qu'une bête soit labellisée « Or rouge », le cahier des charges est très sélectif (poids de la bête, âge, conformation, finesse d'os, état de santé, état d'engraissement, équilibre de l'alimentation, bien-être animal, tendreté, couleur et persillé de la viande...).



Du côté de l'aval de la filière, les bouchers ont fait sensation et montré qu'ils sont tout simplement incontournables dans la valorisation du produit. Après seulement un an de formation, vingt apprentis issus des CFA de Mont-de-Marsan, Barbezieux, Boulazac, Poitiers, Tulle, Limoges et du Lycée Jean Monet, ont ébloui de leur jeune talent les nombreux visiteurs massés devant les vitrines où trônaient majestueusement côtes de bœuf et autres rôtis. Une première et un franc succès pour Christian Heurtier, président du syndicat de la boucherie de la Haute-Vienne, qui a eu l'idée d'organiser ce concours après avoir assisté à celui de Charolles en décembre dernier.

Les médias étaient également de la fête puisque les équipes de France 3, de M6, du Populaire du Centre et de France Bleu ont couvert l'événement. Comme on a pu le voir dans le reportage de France 3 diffusé le soir même, quelle fierté pour les parents d'assister au premier concours de leurs enfants, quelle fierté de les avoir soutenus dans leur souhait de devenir boucher, d'avoir fait le choix de l'apprentissage, quelle fierté enfin de découvrir la qualité de leur travail qui leur promet un bel avenir professionnel.



↳ Vente aux enchères : les bouchers, premiers acheteurs. Avec une moyenne s'élevant à 8422 euros, la vente aux enchères a battu un nouveau record. La boucherie représente 50 % des ventes, contre 30 % pour la GMS et 20 % pour la restauration. C'est, l'une des plus belles génisses du concours avec son éleveur, Christophe Rochard, un habitué des premiers prix.



↳ Les apprentis bouchers ont eu la chance de pouvoir visiter, la veille du concours, l'élevage de la famille Gizardin à Janailhac, au sud de Limoges. En présence de leurs formateurs et de plusieurs présidents de syndicats départementaux, ils ont pu échanger avec l'éleveur sur son travail. La ferme produit 95 % de l'alimentation des bêtes directement sur l'exploitation.

du CFA Moulin Rabaud (2^e) et de Bastien Bertrand et Lilian Burg du CFA de Boulazac qui terminent à la 3^e place. Bravo à l'ensemble des candidats qui ont fourni un travail plus qu'encourageant.



↳ Jean-François Guihard, président de la CFBCT, et Christian Heurtier, président du syndicat de la Haute-Vienne, ont remis un chèque de 10 000 euros au CFA de Limoges, dans le cadre des dotations Agefos PME. La somme vient en soutien de l'apprentissage des jeunes en formation boucherie. La remise du chèque s'est déroulée en présence de Sophie Beaudouin-Hubière, députée de la Haute-Vienne, ainsi que du président de Beauvallet, Bernard Léguille.



↳ Inaugurées par Bernard Léguille, PDG du groupe Beauvallet, les Journées limousines ont permis aux élus locaux d'apporter un soutien inconditionnel à la filière. Très applaudi, le maire de Limoges, Etienne Roger Lombertie, a évoqué « les idéologies fallacieuses qui font oublier toutes les données anthropologiques et ethnologiques sur l'humanité, son besoin de nourriture variée et surtout sur le fait que l'homme est devenu chasseur parce qu'il ne manger que de l'herbe il devenait con et qu'il mourrait. Les idéologies sectaires qui fracturent notre société sont un signe de la gravité et de la difficulté de nos temps modernes. Le spécime qui vient s'y rajouter fait en sorte qu'aujourd'hui nous sommes capables de prendre des décisions pour protéger une grenouille en méprisant plus de vingt mille personnes [...] Je suis très heureux en tant que maire de Limoges qu'il y ait un grand concours des apprentis bouchers [...] S'il n'y a pas de bons bouchers pour travailler les carcasses, choisir les morceaux, les conseiller aux consommateurs, c'est une tradition de plus que nous perdrons et nous serions obligés de revenir à ce qui était le comportement archaïque des tribus d'autrefois, c'est d'aller couper des morceaux de viande sur la bête, c'est-à-dire que nous redeviendrions l'homme de Cro-Magnon ! ».



↳ Vingt apprentis bouchers issus de sept CFA ont eu cinq heures pour présenter les viandes limousines Label rouge dans leurs vitrines. Les jeunes travaillaient par binôme, sauf un apprenti, Thibault Duverger (CFA de Tulle), dont la coéquipière s'était malheureusement blessée quelques jours auparavant, et qui a eu le mérite de terminer son épreuve tout seul, en fournissant un travail d'excellente qualité.



↳ Christian Heurtier a pu compter sur la présence de ses homologues régionaux Nicolas Dubois (Creuse), Marie-Carmen Lavielle (Landes), Anne-Sophie Conjat-Bach (Corrèze), Romuald Gourbault (Vienne) ainsi que sur celle du président de la CFBCT, Jean-François Guihard.



↳ C'est un binôme local qui s'est imposé à l'occasion du concours de boucherie présidé par le MOF Romain Leboeuf. Félicitations à Sindy Rideau et Owen Moreira du CFA Moulin Rabaud (Limoges) qui remportent ce concours. Ils sont suivis par Corentin Chatenet et Alexis Gourdien également.



↳ Les visiteurs ont pu tenter de remporter cette superbe cuisse de bœuf en participant à une tombola organisée par le syndicat de la boucherie de la Haute-Vienne. Une partie des fonds récoltés a été reversé à la Ligue contre le cancer. Le hasard a voulu que ce soit un journaliste de M6 qui remporte le gros lot !