



Or rouge en quête de viandes persillées

La société CV Plainemaison souhaite pour sa marque Or rouge une plus forte proportion de carcasses persillées. Un essai sur la composition des rations en finition est en cours.

Les consommateurs français entendent manger moins de viande, mais de meilleure qualité », expliquait Philippe Bru, directeur général de Beauvallet, à l'occasion des Journées Limousines, organisées fin octobre à Limoges. Après avoir lancé en 2016 la marque Or rouge, CV Plainemaison, filiale de la société Beauvallet, entend proposer avec la viande commercialisée sous cette marque un produit irréprochable côté qualités organoleptiques.

Sur le volet tendreté, cette entreprise mise sur la suspension pelvienne associée à 10 jours de maturation. Ce procédé associé à cette durée donne de bons résultats. « Mais une viande ne doit pas être simplement tendre, elle doit également être goûteuse. Or le support du goût, c'est le persillé et pour le sublimer, il faut un niveau de persillé suffisant. » L'objectif est d'arriver à obtenir pour les vaches destinées à cette démarche une plus forte proportion d'animaux présentant le persillé recherché. Or même pour un acheteur de vaches Limousines expérimenté, il est impossible de prédire à l'œil sur des animaux vivants même correctement finis, lesquels une fois

abattus présenteront un persillé intramusculaire satisfaisant. C'est toujours un peu la loterie. Le gras de couverture d'une carcasse fraîchement fendue ne permet pas, lui non plus, de prédire ce persillé. C'est uniquement au moment où chaque demi-carcasse est coupée au niveau de la cinquième côte qu'il est possible de l'apprécier. Or il est souvent jugé insuffisant pour orienter vers la marque phare de l'entreprise une proportion satisfaisante de carcasses, lesquelles doivent de ce fait être orientées vers des débouchés moins rémunérateurs.

Une ration favorable au persillé

Cette quête du persillé idéal a amené CV Plainemaison à mettre en place cette année un essai en élevage. La volonté est de savoir si sur des vaches Limousines en finition, certaines rations favorisent la mise en place du persillé. Réalisé au Gaec Lagrafeuil-Puech en Corrèze, cet essai est mis en place avec la société DFP Nutraliance, laquelle a participé à l'élaboration du protocole expérimental et calé les différentes rations : « sèches » ou « humides » avec des sources de protéines et des ratios PDI/UF différents.

Mettre en avant le terroir limousin

La volonté est également de mettre en avant le terroir limousin d'où proviennent les animaux valorisés dans le cadre de la marque Or rouge. CV Plainemaison s'est rapprochée du cabinet Solagro à Toulouse. Ce dernier travaille sur les systèmes agricoles qui favorisent le maintien d'un haut niveau de biodiversité (prairies humides, lisières de bois, étangs,

haies, mares...) associé à une faible utilisation de produits phytosanitaires et d'engrais chimiques. Autant de caractéristiques pour lesquelles les trois départements (Corrèze, Creuse, Haute-Vienne) de l'ex-région Limousin sont bien positionnés comparativement aux zones céréalières où à celles laissant la part belle au maïs ensilage.



F. d'Alteroche

LE PRINCIPE DE CES JOURNÉES est aussi de réunir éleveurs et acteurs de l'aval autour des mêmes tables, en rythmant le tout par des ventes de bétail.

Deux ventes aux enchères

Ces Journées Limousines ont permis d'organiser en partenariat avec KBS Genetic deux ventes d'animaux. La première, concernait 53 taureaux d'un an tous vendus à une moyenne de 4100 euros. La seconde, proposait à des bouchers, restaurateurs et grandes surfaces 67 vaches et génisses de boucherie. Toutes ont été vendues à une moyenne de 8422 euros avec un extra à 24500 euros.

Réparties en 8 cases de 14 têtes, les vaches utilisées proviennent du Gaec ou ont été achetées en ferme par Thierry Borde, responsable appro de CV Plainemaison. « Les vaches sont pesées tous les 15 jours et les refus sont pesés chaque jour pour chaque lot de façon à bien apprécier les quantités consommées », précisait Sébastien Lagrafeuil, un des associés du Gaec.

Les départs à l'abattoir vont s'échelonner jusqu'en décembre. Ils sont décidés chaque semaine par Thierry Borde, dès que ce dernier estime que les animaux ont atteint le niveau de finition 3 + recherché. L'appréciation qualitative de la viande sera ensuite réalisée par les experts de l'Inra et de l'Institut de l'élevage et suivie de près par Beauvallet et DFP. L'idée est également de chercher une possible relation de cause à effet entre la génétique et le persillé. Certaines lignées de la race Limousine pourraient être prédisposées pour produire ces viandes possédant le persillé recherché. ■ François d'Alteroche