

L'OR ROUGE

La revanche de la Limousine

Bernard Léguille, président du groupe de négoce et transformation de viandes *Plainemaison Beauvallet*, et son associé Thierry Borde sont à l'origine de ces « Journées Limousines » depuis 4 ans. Cette année, une Limousine de 1 050 kilos a même été vendue 23 500 euros, un prix exceptionnel atteint pour la première fois en Europe.

TEXTE JULIE ERDAN

Au cœur de la ville de Limoges, pendant deux jours, nous avons essayé de comprendre et de rencontrer tous les acteurs de la filière bovine limousine qui participaient à l'événement : éleveurs de la région, clients, artisans bouchers, professionnels des métiers de bouche et représentants de la grande distribution et de la restauration. Les chefs étaient eux aussi présents, leurs assiettes illustraient l'aboutissement d'une production magnifique. La manifestation est parrainée cette année par Christian Têtedoie, chef étoilé à Lyon, Meilleur Ouvrier de France et président des Maîtres Cuisiniers de France. Deux jours pour œuvrer à la valorisation de cette race française excellente et si spécifique.

LA LIMOUSINE

Si la race limousine est remarquée dès le XVII^e siècle pour sa grande force et sa puissance musculaire, ces animaux de trait à la stature imposante ne pesaient pas très lourd à l'époque : à peine 300 kg. Au milieu du XIX^e siècle, les éleveurs limousins comprirent que la sélection, allée à une meilleure alimentation et à une meilleure hygiène, était la seule voie permettant d'améliorer la race bovine limousine. Vers 1920, les éleveurs produisent des animaux de plus grand format, qui doivent tous être tatoués à l'oreille pour une meilleure surveillance de la race. Mais les années 30 marquent le début du déclin de la race limousine, un déclin qui se poursuit jusqu'au tournant des années 60. C'est alors que le *Herd-Book*, par son dynamisme, va devenir l'un des moteurs essentiels de la renaissance et de l'expansion de la race limousine en France et dans le monde.

Le *Herd-Book* limousin rassemble aujourd'hui en France plus de 1 750 éleveurs adhérents, regroupés dans 14 sections régionales,

qui élèvent plus de 63 000 mères-vaches inscrites. Chaque année, le HBL certifie 4 900 nouveaux mâles et 27 000 femelles à partir des données généalogiques, phénotypiques et génétiques.

BEAUVALLET : RÉFÉRENCE POUR LA MISE EN AVANT DE LA RACE LIMOUSINE.

Plusieurs moyens et supports sont mis en œuvre pour atteindre cet objectif. Les « Journées Limousines » en font partie ainsi que l'ambitieux projet marketing mené avec l'appui de prestataires extérieurs tels que l'IDE (l'Institut de l'Élevage) et l'INRA, qui vise à optimiser et à garantir une tendreté et un goût supérieur.

Aujourd'hui, la Limousine est une race équilibrée. Elle n'est ni la plus grande, ni la plus lourde, mais elle conjugue à la fois des

« Or Rouge, la meilleure estampille d'excellence pour la viande de Limousine. »

qualités maternelles et des aptitudes bouchères tout à fait exceptionnelles. « Les atouts de la race limousine sont nombreux : la production haut de gamme, reconnue dans le monde entier, des carcasses sans rivales, une vache à viande vèlant facilement, la garantie d'un progrès constant, grâce à un programme de sélection le plus complet de France. Une bonne valorisation des produits dans les circuits commerciaux privilégiés propres à la race : « "Label Rouge national", "Blason Prestige"



et, depuis ce dernier rendez-vous, "Or Rouge" nous explique Bernard Léguille, initiateur de ce nouveau label.

Partout où l'on pratique des tests de dégustation à l'aveugle, la Limousine met en avant sa saveur et ses qualités de flaveur, d'onctuosité et de jutosité.

En parfaite adéquation avec les attentes des consommateurs occidentaux, la viande limousine possède des qualités gustatives très spécifiques : un grain très fin, une viande tendre avec « peu de gras ». Autant de composantes confirmées par les recherches développées au sein de l'INRA.

Les consommateurs recherchent une viande de qualité qui réponde aux critères de tendreté, de couleur, de saveur et de traçabilité pour un plaisir garanti toute l'année !

La viande limousine est une viande fine, maigre et juteuse, appréciée tant par les consommateurs, qui la classent régulièrement en tête des tests de dégustation, que par les bouchers, qui reconnaissent aux carcasses limousines un rendement élevé en viande et en morceaux nobles. Enfin, elle se remarque également par son persillé nécessaire à une bonne saveur.

Ce qui fait la force de la filière bovine limousine, c'est son organisation : des producteurs, regroupés au sein de différents organismes, aux bouchers, chacun à son niveau joue le jeu de la qualité et de la transparence.

Beauvallet, maison de référence de la race limousine en France, nous dévoile « Or Rouge » une appellation pour des morceaux de choix à la spécificité exceptionnelle de la Limousine, pour une tendreté et un goût inégalés. Une première pour cette viande rouge d'exception.

Bernard Léguille, grand amoureux de la Limousine et pourtant Charolais d'origine, connaît bien le monde de l'élevage. Il aime cette race rustique aux excellentes qualités d'adaptation, qui met facilement bas. Il revendique avec ferveur la finesse de sa chair et son onctuosité, qui l'ont tout naturellement poussé, avec l'aide de l'INRA et de l'Institut de l'Élevage, à lancer « Or Rouge ». Ce label apportera la garantie de trouver des morceaux d'exception, tendres, avec un goût persillé, des morceaux de choix sur les plus belles Limousines. Une estampille qui valorisera au mieux le travail des éleveurs. À suivre avec attention dès le début de l'année 2017 ; vous avez, ici la primeur de la nouvelle. ■

La relève est assurée dans la famille Bros (ici père et fils éleveur) dont la Limousine de 1 tonne 200 est la grande gagnante de cette année.



VIANDE LIMOUSINE D'EXCEPTION



ARQUE D'UN GRAND PAYS



Bernard Léguille et son associé au côté du chef Christian Têtedoie.



Hugo Desnoyer à côté du président du jury Christian Têtedoie

