

## Un chiffre

8.422

euros, c'est la moyenne exceptionnelle de la vente

des 66 vaches de boucherie hier en clôture des Journées limousines pour un montant total de 555.900 euros.

## UN BEL HOMMAGE A LOUIS DE NEUVILLE, PIONNIER DE LA RACE



**ÉMOTIONS. Fleurs.** Moment d'émotion, hier avant le lancement de la vente aux enchères de vaches de boucherie qui a conclu en beauté les Journées limousines, hier au Champ de Juillet. Jean-Luc Kress, l'animateur de cette vente, a rendu un bel hommage au regretté Louis De Neuville, ambassadeur de la race limousine, disparu en 2013. Père fondateur du Pôle de Lanaud, Louis de Neuville a contribué à l'essor de la race limousine à travers le monde à partir des années soixante-dix. « Il serait fier de voir qu'avec l'Or rouge, la race limousine a atteint un si haut niveau d'excellence », a commenté Jean-Luc Kress en remettant un bouquet de fleurs à sa veuve Marie-Catherine en présence de leur fille, Marie-Christine de Neuville. ■

## Limoges → Journées limousines

**ÉVÉNEMENT** ■ La vente aux enchères de vaches de boucherie a conclu les Journées limousines hier

## Des vaches limousines à prix d'or

**Le record d'Europe des ventes aux enchères de vaches de boucherie n'a pas été battu hier. Mais les belles limousines se sont arrachées à prix d'or.**

Textes : Jean-Paul Sportiello  
Photos : Stéphane Lefèvre

Le record historique de 27.000 € établi l'an dernier n'a pas été battu. Mais l'essentiel n'était pas là. Hier, l'ultime temps fort des Journées limousines du CV Plainemaison s'est achevé en apothéose avec de belles poussées d'adrénaline et des euros qui s'envolent autour des belles rousses.

## Une moyenne exceptionnelle

La moyenne des ventes des 66 vaches de boucherie a crevé le plafond des 8.400 € (contre 7.500 € l'an dernier). Objectif atteint pour Thierry Borde, directeur du CV Plainemaison. « C'est énorme, cette vente ! », lâchait-il en fin d'après-midi. Avec à la clef une belle foire d'empoignes des acheteurs et une enchère de 24.500 € pour *Impasse* la championne du concours appartenant au Gaec Lebourg de Maison Feyne, dans la



**CHAMPIONNE.** La championne du concours, *Impasse* du Gaec Lebourg (23) a flirté avec le record à 24.500 €.

Creuse. C'est une fois de plus une grande surface de la zone nord de Limoges, détentrice du record de 2017, qui a fini par l'emporter après une belle lutte avec Thierry Didier de Fresse, boucher à Sainte-Geneviève-des-Bois.

Mais ces ventes ne sont pas juste des histoires de gros sous.

L'amitié, l'émotion, le respect - mais aussi l'humour de l'encan- teur, Jean-Luc Kress, relayé avec talent par Mickaël Claval - sont la marque de fabrique de ces ventes à Limoges, ouvertes au grand public. Les applaudissements, les rires et la bonne humeur sont de rigueur.

La bataille fut rude aussi

autour de la vache de Christophe Rochard, meilleur quartier arrière du concours. C'était la dernière participation de l'excellent éleveur de Jouac qui passe la main l'année prochaine. Il fallait donc marquer son départ de belle manière. Ce fut fait avec une enchère à 16.500 € remportée par Thierry Didier de

Fresse sous les hourras.

## Acheteurs locaux

Si les grandes surfaces venues des quatre coins de France sont friandes de ces vaches de prestige, les acheteurs locaux ont joué le jeu. Le Bistrot Jourdan de Limoges n'a pas eu froid aux yeux en posant 16.400 € sur la table pour *Imaginaire*, la vache de Fabienne Rougerie, éleveuse à Lubersac, dont c'était la première participation.

Les restaurants l'Auberge de Veyrac, Le Geyracois, l'Abattoir, le Chalet, le Relais limousin, le Relais d'Alsace et Le Lanaud ont cassé leurs tirelires pour des vaches à plus de 7.000 €. Mais aussi la boucherie Boutot de Saint-Junien, la boucherie Lacheney à La Jonchère. Et bien sûr Denis Hutin, de Bonnac-la-Côte, qui détient toujours le record d'une vache achetée (23.500 €) pour un boucher, les grandes surfaces n'ayant pas les mêmes moyens financiers.

Quelques grandes surfaces de Limoges, Feytiat et Châlus, habituées de la vente, sont elles aussi reparties avec leur trophée. Même un célèbre fast-food de Limoges s'est joint à la fête en achetant 7.000 € une vache de Philippe Deshoulières, éleveur à Saint-Martin-Terressus. Quand on aime... ■

## L'Or rouge poursuit sa marche en avant dans la recherche

La table ronde organisée hier matin dans le cadre des 5<sup>es</sup> Journées limousines a levé le voile sur les axes de recherches de la marque l'Or rouge pour les mois à venir.

L'aventure de l'Or rouge se poursuit sur la voie de l'excellence. En partenariat avec l'Inra et les éleveurs, la marque limousine lancée en 2016 mène d'importantes recherches pour améliorer les qualités gustatives et la tendreté de cette viande premium.

**Un test en ferme.** Depuis le début de l'année, le CV Plainemaison teste les impacts de l'alimentation sur le goût et le persillé de la viande. En partenariat avec Nutralliance, spécialiste de la nutrition animale implantée à Saint-Ybard, en Corrèze, une expérimentation est menée jusqu'en novembre sur huit lots de quatorze vaches au Gaec Lagrafeuilh-Puech, en Corrèze. Quatre rations différentes d'aliments leur sont distri-



**AMBASSADEURS.** Les responsables de Beauvallet entourés d'éleveurs et de bouchers de l'Or rouge. PHOTO : J.-P. S.

buées chaque jour. Au terme de 125 jours d'engraissement une évaluation sera faite pour tenter de voir quel type de mélange d'aliment favorise une meilleure saveur de la viande et un meilleur engraissement. Les ré-

sultats seront connus en décembre.

**Prédire la qualité.** Autre axe de recherche, à partir du début de l'année prochaine, 1.000 carcasses de bovins subiront le test Meat standart Australia (MSA),

un outil basé sur 11 critères et destiné à prédire les qualités gustatives des différents morceaux de viande. Ce test qui a déjà fait ses preuves dans plusieurs pays (Nouvelle-Zélande, Japon, Etats-Unis, Corée du sud,

Irlande, Pologne) a obtenu l'aval de la Commission des Nations-unies, qui encourage son développement.

Le CV Plainemaison a déjà adopté pour la suspension pelvienne des carcasses une technique qui améliore la tendreté de la viande dans les frigos. Avec le bien-être animal, la qualité de l'environnement guide aussi les choix de l'Or rouge. Le terroir Limousin a des atouts à faire valoir, avec ses espaces herbagers de moyenne montagne et son mode d'élevage propre limitant les produits chimiques. Il s'inscrit depuis longtemps dans les espaces à Haute valeur naturelle (HVN). Et ce, en grande partie grâce à la présence de l'éleveur bovin.

Toutes ses recherches pour améliorer la qualité de la viande se font aussi au bénéfice de l'éleveur engagé dans la démarche Or rouge. Avec une plus value non négligeable (+30 cts/kilo). L'Or rouge, c'est gagnant gagnant. ■