

Peu d'os

La finesse du squelette se traduit par une faible proportion d'os dans la carcasse (12 à 13%) et constitue une caractéristique spécifique du Limousin. Elle explique en partie sa supériorité en ce qui concerne le rendement en viande : la différence enregistrée (de 1 à 2.5% d'os en moins que chez les autres types génétiques) est considérable, compte tenu de la faible variabilité de ce caractère entre les autres races.

Une carcasse jamais trop grasse

Les carcasses, même lourdes (sauf parfois celles des génisses), ne sont jamais très grasses : moins de 14% en dépôt adipeux dans les carcasses de taurillons pesant plus de 400 kg.

Elles sont cependant toujours bien « couvertes », ce qui permet une bonne commercialisation d'animaux de poids et d'âge très différents.

Au plan final du consommateur, dans notre époque moderne où l'équilibre nutritionnel devient le souci d'une large tranche de la population (spécialement féminine, mais aussi masculine) et préoccupée de « bonne forme », sinon de « sa ligne », la viande bovine Limousine, jamais « trop grasse », soit connaître la préférence de l'acheteur informé.

Une viande de constante qualité

Grâce à une particulière constance de la composition corporelle des animaux Limousins, les éleveurs vendent des types très différents de bovins Limousins finis, répondant à toutes les exigences de la demande des consommateurs : taurillons de 9 à 30 mois, châtorns de 24 à 36 mois. La race Limousine (par sa plasticité) est un cas unique de souplesse d'utilisation tant pour l'engraisseur que pour le boucher et le consommateur.

Les qualités des viandes des différents types d'animaux de race Limousine sont toujours satisfaisantes, quel que soit l'âge d'abattage. Les génisses restent d'une grande tendreté, même au-delà de 30 mois, et des taureaux Limousins de 24 mois sont apparus sensiblement plus tendre que des taureaux du même âge de race mixte élevés et produits pourtant dans les mêmes conditions.

En outre, les bovins Limousins présentent une faible sensibilité au stress de transport, quel que soit leur âge, ce qui réduit les risques de « viande à coupe sombre » (les bouchers... et les gastronomes connaissent cette spécificité !).

Une qualité mondialement reconnue...

Organisée aux Etats-Unis, une dégustation de viande de bœuf « en aveugle » (confrontation de morceaux présentés de façon anonyme à des dégustateurs spécialisés reconnus), mettant en compétition les principales races bouchères, a primé sans contestation la viande bovine de race Limousin (Chicago, 2^e semestre 1989).

Un test comparatif similaire organisé par des bouchers et des restaurateurs australiens a donné également la 1^{ière} place à la Limousine (Sydney – 1990).

Enfin, double confirmation à Paris : la Limousine y a remporté deux années de suite le Trophée Qualité de la meilleure race bovine au Salon International de l'Agriculture. Les dix principales races françaises étaient en compétition dans un double jugement à l'aveugle : qualité de carcasse et dégustation comparative de cœur de rumsteak.

D'autre part, c'est la viande bovine Limousine qui renferme le moins de cholestérol au terme d'une très sérieuse étude scientifique américaine.

Perspectives

du marché de la viande Limousine et organisation

Revenons à la France : si le marché global de la viande bovine marque actuellement un fléchissement, il faut souligner que, par contre, le marché sectoriel de la viande bovine Haut de Gamme est. Lui, en régulière augmentation. Il est évalué à 10/15% du marché global, avec la perspective d'être rapidement porté à 25 ou même 30%.

La part Limousine (actuellement 3%), compte tenu de ses qualités bouchères et gustatives de référence, peut et doit progresser dans des proportions tout à fait particulières... à l'avantage des éleveurs spécialisés et pour la satisfaction des consommateurs exigeants.

Ce segment de marché important et prometteur est maintenant occupé depuis 1989 par une enseigne générique, « **Blason Prestige** ». Son circuit national de commercialisation de la viande bovine Limousine authentifiée couvre aujourd'hui pratiquement tout le territoire français avec plus de 500 boucheries.

Le logo « Blason Prestige » rassemble trois productions labellisées : **Bœuf Limousin** (label rouge national), **Limousin Junior** (label rouge national) et **Veau fermier du Limousin** (label régional). Tous ces produits sous labels sont bien évidemment garantis sans anabolisants ni activateurs de croissance.

Au plan européen, et international, une marque déposée unique « **LIMOUSINE GOURMET** » garantit une viande de pure race Limousine.