

# UNE VIANDE DE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE POUR CONSOMMATEUR EXIGEANT

Un « produit » reconnu et recherché en France et dans le monde entier

Plus fine, plus tendre, plus maigre : les qualités bouchères de la race bovine Limousine sont désormais universellement reconnues. Son élevage se développe aujourd'hui dans 60 pays.

En France, elle s'impose peu à peu comme le substitut avantageux dans les régions d'élevage laitier soumis aux quotas.

L'aptitude de la race Limousine à produire les meilleures carcasses (Compacité, conformation, finesse du squelette, rendement élevé en morceaux « nobles », pas trop de gras, ...) la grande souplesse qu'elle offre dans l'âge d'abattage, son efficacité alimentaire, en font un « outil de transformation » performant.

Qualité particulière de la Limousine : la finesse du maillage de sa fibre, Ce que le boucher appelle le « grain » de la viande. Une finesse déterminante pour le consommateur.

C'est bien la race spécialisée particulièrement adaptée à la viande haut de gamme. Ce volet représente actuellement pour la France 10 à 15% du marché, avec la perspective d'être porté à 20% et même 30% compte tenu de l'évolution des habitudes de consommation des français décrites par toutes les enquêtes d'opinion.

Les qualités exceptionnelles de la race Limousine ont été confirmées par toutes les études entreprises au cours de la dernière décennie, tant en France (Institut National de la Recherche Agronomie – INRA, Institut Technique de l'Élevage Bovin – ITEB) qu'à l'étranger, sur les caractéristiques des carcasses et des viandes des principaux types de bovins de boucherie.

En race pure ou en croisement, pour ce qui concerne la composition corporelle, la Limousine domine nettement l'ensemble des autres types génétiques : races à viande de taille moyenne (Hereford, Angus), races mixtes ou à viandes spécialisées de grande taille et, a fortiori, races laitières (de type Frison en particulier).

## Plus de viande pour le même poids vif

Le potentiel de croissance musculaire (620 g de muscle par jour) est un des meilleurs des races à viande malgré un gain de poids vif moyen (1200 à 1350 g par jour, en moyenne chez les taurillons). La Station Nationale de Qualification de la Race Bovine Limousine, installation de sélection unique dans son genre en Europe, ouverte en 1984 près de Limoges au « berceau de la race », en apporte chaque jour la démonstration à l'issue des jeunes reproducteurs.

Les rendements en carcasse et en muscles sont exceptionnels : chez le taurillon de 9 à 16 mois, par exemple, le rendement poids de carcasse chaude sur poids vif est supérieur à 70% et le rendement muscle sur poids de carcasse est supérieur à 75%.

Dans les mêmes conditions expérimentales, pour 100 kg de poids vif, le taurillon Limousin fournit 53 kg de viande, soit 4 à 7 kg de plus que les autres races à viande de grande taille et 13 kg de plus que la race Hereford.

En outre, la répartition de la viande commercialisable est plus favorable chez les animaux Limousins, avec un pourcentage supérieur de morceaux « nobles » (viande à cuisson rapide), cet avantage étant surtout marqué dans le quartier arrière.

La valeur bouchère des animaux Limousins est depuis longtemps reconnue par le boucher européen qui paie 10% de plus au kilo vif un animal Limousin qu'un animal d'un autre type génétique, d'où, en France, la situation de substitut privilégié donnée à la race Limousine dans la réorganisation des élevages laitiers touchés par les quotas.