

Limousin → L'actu

AGRICULTURE ■ Les 6^{es} Journées limousines Or rouge ont lieu du 19 au 21 octobre à Limoges

Trois jours pour fêter le terroir

Les 19, 20 et 21 octobre, Limoges célébrera la race limousine et l'excellence des savoir-faire de ceux qui la servent à l'occasion de la sixième édition des Journées limousines Or rouge imaginées par l'entreprise CV Plainemaison.

Marjorie Queuille

Trois jours pour donner un coup de projecteur sur une viande d'excellence, produite grâce au savoir-faire et à la passion d'éleveurs locaux. C'était, en 2014, l'idée de l'entreprise CV Plainemaison, implantée à Limoges, à deux pas de l'abattoir et spécialisée dans la découpe et la transformation de viande. Cinq éditions plus tard, les Journées limousines Or rouge se sont confortablement installées dans le paysage automnal, en conclusion d'une semaine dédiée à la gastronomie.

15.000 personnes l'an dernier

« Elles se déroulent toujours au lendemain de la Frairie des Petits-Ventres ®, après la Semaine du goût, pour faire de Li-



LIMOUSINES. L'an passé, la moyenne des ventes dépassait les 8.000 €, des sommes très importantes qui contribuent à valoriser la race limousine. PHOTO STÉPHANE LEFÈVRE

moges une ville gourmande », plaide Thierry Borde, directeur général de CV Plainemaison. L'essor de la manifestation, qui in-

vestira le Champ de Juillet (quitte à déborder un peu) ne peut que lui donner raison : plus de 15.000 personnes s'y sont ren-

dues l'an dernier. Le public côtoiera cette année encore une centaine d'éleveurs parmi les meilleurs du Limousin, auxquels se

joindront cette année un agriculteur de Charente et un autre de Gironde, à qui il pourra poser toutes les questions qui le titillent : circuits courts, bien-être animal ou évolution des pratiques.

L'an passé, la moyenne des ventes s'élevait à 8.422 €

Mais aussi des professionnels des métiers de bouche (150 clients attendus, dont certains venus d'Italie ou de Grande-Bretagne) venus s'approvisionner en viande d'excellence lors de ventes aux enchères toujours spectaculaires en termes de prix atteints : 27.000 € en 2017, record d'Europe à battre ! L'an passé, la moyenne des ventes s'élevait à 8.422 €, contre 5 à 6.000 € en règle générale. Cette année, quelque 130 animaux (soit plus que les années précédentes) défileront sur la piste devant les yeux experts de profes-

sionnels de la distribution et de la restauration.

Parmi eux, le chef étoilé Michel Roth, à la tête du *Bayview* à Genève, participera aux tables rondes organisées lundi matin autour des perspectives de la filière Or rouge et notamment de son nouveau critère de sélection, la haute valeur naturelle (HVN). Romain Lebœuf, meilleur ouvrier de France et à la tête d'une boucherie en vue à Paris, présidera lui, samedi, le jury de la deuxième édition du concours des apprentis bouchers de Nouvelle-Aquitaine. Onze binômes se disputeront le titre sous les yeux entre autres de Philippe Lalande, champion du monde 2018 de décor en boucherie. Le résultat de leur travail sera vendu aux enchères au profit de la Ligue contre le cancer. ■

Y ALLER

Trois jours. De 10 heures à 18 heures au Champ de Juillet à Limoges, entrée gratuite. Retrouvez le programme complet sur notre site internet lepopulaire.fr.

NONTRON (24) ■ Les 4^{es} Rencontres cinéma et métiers d'art se déroulent jusqu'au 18 octobre

Les dessous de Game of thrones et des vrais métiers-passion

Lundi, près de 250 élèves de lycées des métiers d'art de Nouvelle-Aquitaine ont eu droit à des rencontres exceptionnelles. De celles qui peuvent créer une envie, ouvrir une voie. Les 4^{es} Rencontres du cinéma et des métiers d'art de Nontron (Dordogne) ne faisaient qu'entamer leur riche semaine.

« La filière générale n'est pas pour toi. Qu'est ce que tu dirais d'une filière professionnelle ? » Combien de filles, combien de garçons, en entendant ces phrases, pensent qu'au bout de l'aventure ne se cache pas une voie de garage mais au contraire un métier-passion, des voyages et des rencontres à l'autre bout du monde, voire... un Emmy Award ?

A Nontron, on se met en quatre jusqu'à la fin octobre pour prouver que les métiers d'art, métiers manuels, sont des métiers nobles et peuvent mener à une reconnaissance nationale, voire internationale. Pari réussi dès la première journée.

Il faut dire que cette année, ils ont frappé fort, tous ceux qui sont impliqués dans les Rencontres du cinéma et des métiers



RENCONTRE. Chloé Aubry et Philippe Cabrié, costumière et chef décorateur sur *Game of Thrones*, ont évoqué lundi toute la journée leurs métiers devant des lycéens.

d'art, avec, entre autres, une rencontre avec Chloé Aubry, une des costume designers, et Philippe Cabrié, un des décorateurs, de *Game of Thrones*. Pas mal comme invités du premier jour, non ? Et passionnants avec ça (promis, nous vous en reparlerons). Mais ce ne sont pas les seuls... On a croisé aussi Julia Lemaire, chef décoratrice sur *La vie d'Adèle* et *Gaspard va au mariage*. Le cinéma est évidem-

ment en première ligne. C'est là que se passent les rencontres, dans le petit cinéma intercommunal de cette « petite bourgade rurale », comme dit en souriant son responsable, Xavier Hirissou. C'est l'un des onze cinémas de proximité du réseau Cinépassion Périgord. Et de passion ici, on n'en manque pas.

Mais comment diable ont-ils réussi leur coup ? Sur la façade du cinéma

Louis-Delluc, les affiches aux couleurs de *Game of Thrones* l'annoncent : le cinéma mono-écran accueillera en fin de Rencontres du cinéma et des métiers d'art, le 18 octobre, la « Nuit marathon Game of Thrones ». « Cette nuit, c'est vraiment un défi. L'idée est de marquer les esprits. On a réussi à avoir les droits. C'était un peu compliqué », reconnaît en souriant Xavier Hirissou.

Compliqué, mais pas impossible, la preuve : le 18 octobre à 20 heures, la saison 8 de GOT sera sur grand écran... uniquement à Nontron. Et ce sera à coup sûr bien plus grandiose que regardé en streaming sur un téléphone... De quoi rester éveillé jusqu'au lendemain, 6 heures (des animations vous y aideront aussi). Si ça vous tente, il reste quelques places, il suffit de vous inscrire sur got.nontron@gmail.com

A Nontron, on sent bien une volonté collective de faire connaître les métiers d'art, de montrer qu'ils peuvent mener à... tout, de l'artisanat « classique » aux métiers du cinéma par exemple. Outre les Rencontres cinéma et métiers d'art, une expo au Pôle métiers d'art permet de montrer des savoir-faire à la fois ancestraux et très actuels. Actuellement, « Merveilleux et fantastique » permet de toucher des yeux des objets-cœuvres réalisés pour partie pour le cinéma. L'expression de la créativité des artistes. De l'art appliqué. De vrais métiers, concrets. ■

Nathalie Goursaud
nathalie.goursaud@centrefrance.com

AU PROGRAMME

Après les projections et rencontres de techniciens de *Game of Thrones*, *Les fils de l'homme*, *Une intime conviction*, l'avant-première du film *Hors norme*, entre autres, les Rencontres du cinéma et des métiers d'art de Nontron se poursuivent.

Bruitage au cinéma. Atelier spectacle, intitulé *La bande son du film* (à partir de 6 ans) aujourd'hui et demain à 13 h 30 et 16 h 30. Projection du film *La fameuse invasion des ours de Sicile*, aujourd'hui et demain à 10 heures et 14 heures, suivie (jeudi 17 octobre) d'une rencontre avec Marie Bouchet, responsable d'animation 2D.

En immersion dans l'atelier d'une brodeuse. Projection ce soir à 20 h 30 de *Nadja Berruyer, brodeuse*, documentaire, suivie d'une discussion avec la réalisatrice Aurélie Martin et la brodeuse.

Nuit Game of thrones. La saison 8 sur grand écran, le 18 octobre de 20 heures à 6 heures (lire ci-contre).

Les Journées Limousines OR ROUGE

Un événement Beauvallet / CV. Plainemaison

19 | 20 | 21 OCTOBRE
CHAMP DE JUILLET - LIMOGES

Concours & Ventes aux Enchères
Concours des Meilleurs Apprentis Bouchers
Animations / dégustations / échanges avec
plus de 100 éleveurs

TOUT UN PROGRAMME
de 10h à 18h30 - ENTRÉE GRATUITE



SAMEDI 19/10

10h00 - Ouverture au public

12h00 - Inauguration officielle

15h00 - **Concours des taureaux reproducteurs** organisé par KBS Genetic

Animations, dégustations, mini-ferme, exposants locaux et des vaches et taureaux de race Limousine exceptionnels à découvrir!

Suivez-nous @viandeorange



DIMANCHE 20/10

De 9h30 à 15h30 - **Inauguration et Concours des Meilleurs Apprentis Bouchers** de la Nouvelle-Aquitaine organisé par la CFBCT 87

10h00 - **Concours des vaches et génisses limousines de boucherie** organisé par CV. Plainemaison

15h00 - **Ventes aux Enchères Prestige 27** des taureaux reproducteurs par KBS Genetic

Dès 16h00 - Vente de viandes au public au profit de la **Ligue contre le Cancer** par la CFBCT 87

LUNDI 21/10

10h00 - Tables rondes «**Temps forts & perspectives de la filière Or Rouge**» présentées par Beauvallet / CV. Plainemaison

14h30 - **Ventes aux Enchères Prestige 27 des vaches et génisses limousines** par CV. Plainemaison

RECORD D'EUROPE DES VENTES A BATTRE !

Tribune de 400 places assises disponibles pour y assister, venez nombreux!

www.journeeslimousines.fr

MIEUX CONNAÎTRE CV. PLAINEMAISON...

La 6ème édition des Journées Limousines Or Rouge est organisée par CV. Francis Plainemaison, entreprise historique à Limoges, appartenant au secteur de l'agroalimentaire et depuis 1995 filiale de Beauvallet.

Une adresse incontournable de la viande limousine et spécialisée en viandes haut-de-gamme en France.

Retrouvez les stands Beauvallet et CV. Plainemaison aux Journées Limousines pour découvrir tous nos savoir-faire !

La viande, c'est notre métier.



www.beauvallet.fr



■ **BASKET**
Jeep Elite :
au Mans,
une occasion
à saisir pour
le Limoges CSP

PAGE 26



■ **HANDBALL**
Le LH 87
domine
logiquement
la lanterne
rouge (32-23)

PAGE 29

Les Journées Limousines
ORROUGE

19 | 20 | 21 OCTOBRE 2019
CHAMP DE JUILLET - LIMOGES
Le rendez-vous incontournable
de la filière Limousine d'Excellence
ACCÈS GRATUIT DE 10h00 à 18h30

WWW.JOURNEESLIMOUSINES.FR



BEAUVALLET
Tradition
C.V. Plainemaison

lepulaire.fr

LE POPULAIRE

DU CENTRE → HAUTE-VIENNE

CentreFrance

SAMEDI 19 OCTOBRE 2019 - 1,10 €

« Aller à l'idéal et comprendre le réel », Jean Jaurès

■ **LE DORAT**

Désaccords, tensions
et démissions en série
au conseil municipal

PAGE 18

■ **LIMOGES**

Une balade dans
l'histoire du CSP
samedi 26 octobre

PAGE 10

■ **LIMOGES**

La Frairie
des Petits Ventres®
a ses fidèles

PAGES 2 ET 3



■ **BRIVE**

La mule guyanaise
transportait 959
grammes de cocaïne

PAGE 4

Grimper pour être au top de sa forme



■ **ESCALADE.** Vous souhaitez vous remettre au sport ? Accessible à tous, ludique et amusante, l'escalade est un bon plan pour vous.

■ **SPORT.** Nous sommes nombreux à vouloir reprendre le sport sans savoir par où commencer, nous vous donnons quelques conseils. PHOTO THOMAS JOUHANNAUD

PAGE 5

■ **PROPOS D'UN JOUR**

Comme chez soi ! Partant du principe qu'on n'est jamais mieux que chez soi, sans crainte du moindre conflit d'intérêt, Donald Trump l'a confirmé, provoquant une vague d'indignation : le prochain sommet du G7 aura lieu dans un de ses clubs de golf en Floride. Le Trump National Doral Club, à Miami, accueillera donc, du 10 au 12 juin 2020, ce rendez-vous annuel qui rassemble les dirigeants des sept pays les plus industrialisés de la planète. Cerise sur le gâteau, Trump a décidé que « le changement climatique ne sera pas au programme »... au pays des cyclones. À l'aise Blaise comme dirait l'autre !



« Des mesures concrètes vont être mises en œuvre dans les six mois »

■ **INTERVIEW.** L'ordonnance de la ministre de la Santé Agnès Buzyn pour venir à bout des déserts médicaux et de la crise des urgences.

PAGE 40

Du 15 octobre au 23 novembre
GRAND DESTOCKAGE*
Poêles à bois
Poêles à granulés
Inserts

* Sur articles signalés en magasin, selon les stocks disponibles.

Route d'Eymoutiers - A20 - Sortie 35
(en face de Burger King)
87220 FEYTIAT



BRISACH
LES DÉCORATEURS DU Foyer



H1 Vienne
ISSN EN COURS
19/10/19

Haute-Vienne → Journées limousines

Merci à nos partenaires



Les Journées Limousines OR ROUGE

Un événement Beauvallet / CV. Plainemaison



L'excellence, ça s'apprend tôt



FILIÈRE ENTIÈRE. Rassembler sur un même site l'élevage, des entreprises et des jeunes en formation : c'est le souhait partagé par CV Plainemaison, à l'organisation des Journées limousines, et de la FBCT 87, qui propose un concours d'apprentis qui en est à sa 2^e édition. PHOTO STÉPHANE LEFÈVRE

Les Journées limousines Or rouge, organisées par l'entreprise de découpe et de transformation de viande CV Plainemaison, auront lieu de samedi à lundi. Trois jours dédiés au terroir et à son excellence. Pour la deuxième année, un concours d'apprentis bouchers sera organisé. Gros plan.

Marjorie Queuille

« Notre but, c'est de valoriser le métier et l'apprentissage. On en parle toujours de façon négative. Moi je préfère être positif : dans notre domaine il y a du travail et de belles perspectives de carrière. On peut y toucher l'excellence. » Christian Heurtier est le président de la fédération haut-viennoise des artisans bouchers, charcutiers et traiteurs. Et il a trouvé la façon parfaite de mettre en lumière ces métiers de bouche souvent méconnus : organiser un concours pendant les Journées limousines Or rouge, référence nationale en matière de viande li-

mousine.

La deuxième édition du concours des apprentis bouchers de Nouvelle-Aquitaine aura ainsi lieu dimanche, de 10 heures à 15 h 30, avec une remise des prix vers 16 heures. Le public pourra d'ailleurs assister en direct à leur réalisation, autour de l'épaule de bœuf, qui sera agrémentée d'une épreuve surprise, histoire de titiller ces jeunes en 2^e année de CAP, soit avec quinze mois

d'apprentissage seulement...

Ils seront vingt-deux en lice, sur la base du volontariat, et officieront par binômes, chapeautés par leur formation dans leur CFA respectif. La Haute-Vienne (avec le CFA du Moulin-Rabaud), la Creuse, la Corrèze, la Charente, la Charente-Maritime, la Dordogne et les Deux-Sèvres se disputeront le titre régional, remporté l'an passé par deux jeunes

Creusois. Des équipes d'Ile-de-France et des Hauts-de-France complètent le plateau. Dans ce dernier attelage, une jeune fille illustrera une tendance bien réelle : la féminisation de la profession. Le jury comportera d'ailleurs une femme, la Corrélienne Anne-Sophie Bach.

Il sera présidé par le boucher parisien Romain Lebœuf, meilleur ouvrier de France et habitué des plateaux télé. Deux autres meilleurs ouvriers de France scruteront le travail de ces futurs bouchers, du désossage à la décoration, en passant par la séparation et l'épluchage, qui compteront cher. Sur ce dernier point, ils pourront être notés par un spécialiste : Philippe Lalande, sacré champion du monde de décor en boucherie en 2018 à Belfast, qui proposera en parallèle une création inédite sur le même thème. Son contenu sera à gagner grâce à une tombola, tout comme celui de la vitrine gagnante. Les autres seront vendues aux enchères au profit de la Ligue contre le cancer. ■

Le programme des trois jours

- **Samedi 19 octobre.** A 10 h, ouverture des Journées limousines Or rouge au Champ-de-Juillet à Limoges. A 12 h, inauguration officielle. A 15 h, concours des taureaux reproducteurs organisé par KBS Genetic.
- **Dimanche 20 octobre.** A partir de 10 h, concours des apprentis bouchers de Nouvelle-Aquitaine organisé par la CBTF 87. A 10 h, concours des vaches limousines de boucherie organisé par CV Plainemaison. A 15 h, ventes aux enchères des taureaux reproducteurs organisées par KBS Genetic. A 16 h, remise des prix des apprentis bouchers.
- **Lundi 21 octobre.** A 10 h, tables rondes organisées par Beauvallet/CV Plainemaison sur le thème : perspectives de la filière Or rouge. A 14 h 30, ventes aux enchères prestige des vaches limousines et génisses de boucherie organisées par CV Plainemaison. A 18 h 30, clôture de l'édition 2019. ■

Haute-Vienne → Journées limousines

19 | 20 | 21
Octobre 2019
de 10h à 18h30
ENTRÉE GRATUITE

CHAMP DE JUILLET
LIMOGES

www.journeeslimousines.fr

Merci à nos partenaires



Or Rouge, viande d'excellence



ÉVÈNEMENT. Les Journées Limousines Or Rouge se déroulent du 19 au 21 octobre au Champ de Juillet. PHOTO ARCHIVES STÉPHANE LEFÈVRE

Véritable vitrine pour la marque Or Rouge et le savoir-faire de l'entreprise CV Plainemaison et du groupe Beauvallet, les Journées Limousines se déroulent pour la sixième année consécutive en centre-ville de Limoges du 19 au 21 octobre. L'occasion de rappeler ce qu'est Or Rouge avec Philippe Bru, directeur général opérationnel.

Stéphanie Barrat
stephanie.barrat@centrefrance.com

Or Rouge est aujourd'hui présente dans les plus prestigieux restaurants comme l'Atelier Robuchon à Paris, chez les meilleurs bouchers (dont celui des stars Hugo Desnoyer) et dans les rayons boucheries traditionnelles des grandes et moyennes surfaces. Derrière la Limousine « Reine des races », comme la qualifiait le chef étoilé Joël Robuchon, il y a un territoire d'exception (qualité de l'air, de l'eau, des paysages) et une filière de grands professionnels.

■ Or Rouge, c'est quoi ? C'est une viande garantie tendre et goûteuse, une viande saine (dont l'élevage respecte l'environnement) qui garantit le bien-être animal.

■ Quels sont-ils ? Or Rouge est une viande garantie tendre et goûteuse, une viande saine (dont l'élevage respecte l'environnement) qui garantit le bien-être animal.

■ Comment garantir ces quatre piliers ? En ce qui concerne le respect de l'environnement, nous collaborons depuis 2017 avec Solagro, un cabinet de trente ingénieurs toulousains spécialisé dans l'agroécologie et référent auprès du ministère de l'Agriculture. Nous avons travaillé avec eux sur le concept de HVN, haute valeur naturelle qui existe depuis 1970, c'est-à-dire la préservation de la biodiversité et l'harmonie entre les espèces vivantes. Concrètement, de nombreuses auditions dans les exploitations ont été menées afin de vérifier le respect des zones humides, des prairies permanentes, du bocage, de la préservation de l'eau, des haies. À l'issue de la journée d'audition, les exploitations sont agréées ou non. Au 1^{er} janvier 2019, l'ensemble des animaux qui intègrent la filière Or Rouge sont issus des 350 exploitations agréées HVN en Limousin. De plus, l'ensemble des fermes "Or Rouge" sont aussi engagées dans la démarche Label Rouge qui

intègre la notion de bien-être animal. L'ensemble de nos chauffeurs de bœufs sont également formés au bien-être animal : manipulations des animaux lorsqu'ils sont chargés ou déchargés, conduite...

■ Et pour les critères qualitatifs ? Pour garantir à cette viande, issue d'animaux d'exception, davantage de tendreté, nous utilisons une technique anglo-saxonne dite de suspension pelvienne, cautionnée scientifiquement (*). Ainsi, les carcasses ne sont pas suspendues par le jarret mais par la hanche.

C'est le persillé - le gras intramusculaire - qui fait le goût. Là aussi, nous nous sommes inspirés de l'étranger, et plus particulièrement du Japon. Ce pays a mis en place un système objectif de gradation et de notation du persillé. Nous sommes donc capables de noter le persillé de chaque vache.

■ Cette démarche était in-

dispensable ? Oui, Or Rouge correspond à l'attente des consommateurs qui souhaitent manger moins de viande mais de meilleure qualité. Ils veulent savoir ce qu'ils mangent. Cette réponse crée une valeur ajoutée à l'ensemble de la filière mais elle doit surtout revenir à l'éleveur. Ça, nous y tenons.

■ L'éleveur, qui est justement au cœur de votre dernière innovation digitale. En effet, nous avons la volonté de mettre en relation directe l'éleveur et le consommateur. Nous avons lancé ce mois-ci une étiquette avec une puce NFC intégrée. L'ensemble des nouvelles générations vivent avec leurs smartphones. Ils posent leurs téléphones sur la puce - au restaurant ou au rayon boucherie du supermarché - et ils auront tous les éléments sur l'élevage, l'éleveur, la vache, de sa naissance à son abattage...

(* INRA, institut de l'élevage.



« Or Rouge correspond à l'attente des consommateurs »

PHILIPPE BRU. Directeur général opérationnel du groupe Beauvallet - CV Plainemaison



Alison Salapic candidate au titre de Miss France 2020

BEAUTÉ. Le 14 décembre, la Creusoise représentera le Limousin.

PAGE 6



BASKET

Le Limoges CSP n'y arrive toujours pas et dérape au Mans (84-102)

PAGE 25

lepopulaire.fr

LE POPULAIRE

DU CENTRE → HAUTE-VIENNE

+ TV Mag
+ femina

CentreFrance dimanche

DIMANCHE 20 OCTOBRE 2019-1,80€

« Aller à l'idéal et comprendre le réel », Jean Jaurès

JUSTICE

Le boxeur limougeaud Cyril Léonet interpellé et incarcéré

PAGE 4

HISTOIRE

La Résistance limousine racontée à travers des objets

PAGE 15

LIMOGES

Au salon avicole et apicole, le Kaninhop fait sensation !

PAGE 14



CORRÈZE

Cet automne, la cueillette des cèpes est exceptionnelle

PAGE 7

Limoges célèbre la race Limousine



CONCOURS. La 6^e édition des journées Limousines Or Rouge a été lancée hier. Le traditionnel concours des taureaux reproducteurs était particulièrement relevé.

VIANDE. Pour répondre aux exigences des consommateurs concernant la traçabilité, la marque Or Rouge a créé une étiquette connectée. PHOTO STÉPHANE LEFÈVRE

PAGES 2 ET 3

PROPOS D'UN JOUR

Guerre et pain. Il y a une tradition qui se transmet de génération en génération : celle de l'achat du pain le dimanche matin. Jadis c'était à la sortie de la messe, aujourd'hui c'est plutôt après le tiercé ou le jogging dominical que les amateurs de bon pain se pressent à la porte des boulangeries ou des pâtisseries. Dans la guerre qui oppose la grande distribution et les boulangeries industrielles aux artisans boulangers, ces derniers résistent bien dans la bataille du dimanche matin. La tradition a parfois de sympathiques conséquences.

GRANDS LOGEMENTS NEUFS À LIMOGES

DERNIÈRES OPPORTUNITÉS À SAISIR SUR LES GRANDS LOGEMENTS T3 ET T4 AVANT LE DÉMARRAGE DES TRAVAUX



- > LOGEMENTS SOUS GARANTIES
- > INTÉRIEURS PERSONNALISABLES
- > RÉSIDENCES CONNECTÉES
- > 2 ADRESSES EXCEPTIONNELLES



WWW.LEPOINTIMMOBILIER-PROMOTION.FR | 05 55 10 18 23

Limoges ISSN 1144-4185 20/10/19

Les taureaux limousins

Agriculture

Le traditionnel concours de taureaux reproducteurs des Journées Limousines Or Rouge s'est déroulé hier après-midi. Nous l'avons vécu aux côtés du public, venu en nombre pour observer les jeunes mâles de race limousine aux physiques impressionnants.

Texte : Déborah Adoh
Photos : Stéphane Lefèvre

Femmes, hommes, enfants, adolescents, jeunes adultes venus entre amis, grands-parents avec leurs petits-enfants, le concours de taureaux reproducteurs des Journées Limousines Or Rouge rassemble tous les publics.

Ce qui attire ? Les taurillons aux physiques impressionnants. Et même ceux qui ont l'habitude de voir des animaux sont surpris. À l'image de Régine sexagénaire qui vit à Paris. « Les bêtes sont vraiment magnifiques, lance-t-elle. Et c'est d'autant plus impressionnant pour mes petits-neveux ! »

Régine s'est rendue au salon Or Rouge par hasard. C'est aussi le cas de nombreux spectateurs. « On a vu les vaches sous le chapiteau et on s'est rendu compte qu'il y avait aussi un concours, explique Virgile, trentenaire originaire de Toulouse et venu rendre visite à sa sœur à Limoges. Donc on est entré. »

Aux côtés de sa sœur et de sa nièce d'à peine un an, le jeune homme observe avec attention le défilé taurin. « C'est la première fois que je vois une telle présentation, précise-t-il. Je ne comprends pas tout car le langage est technique mais c'est intéressant. »

En ce samedi après-midi d'automne, la salle du concours se remplit petit à petit. Au total, près de 70 personnes sont dans les tribunes. Mais au bout d'une heure, les gradins se vident. Les plus intéressés, qui sont les plus nombreux, s'approchent en effet de l'estrade ou défilent les taureaux. Ils resteront debout pendant près d'une heure encore. Les autres, qui ont plutôt un

profil de curieux, font des va et viens. Ils observent pendant quelques minutes avant de quitter la salle. D'autres les remplacent avant qu'ils ne repointent le bout de leur nez.

Et en regardant de plus près le public du concours de taureaux reproducteurs, on observe aussi des agriculteurs, venus en simples visiteurs. C'est le cas d'Amandine, technicienne d'élevage originaire de Cosnac en Corrèze. En 2018, sa belle famille avait présenté des jeunes taureaux au concours. Pas cette année. Mais Amandine, son compagnon et ses beaux-parents ont tout de même décidé de faire le déplacement. « Ça permet de voir des éleveurs avec qui on travaille ainsi que leurs animaux, confie la jeune femme de 22 ans. C'est un moment convivial. »

Quand le concours touche à sa fin, le public se rue vers l'estrade. Avant de désigner le meilleur taureau du concours, « le grand champion », le juge du jour va déterminer qui sera le « champion qualité bouchère », soit celui qui donnera la meilleure viande.

Enfants, parents, grands-parents, visiteurs et famille d'agriculteurs scrutent le juge. Ce dernier confie avoir du mal à se décider au vu de la grande qualité des taureaux de la catégorie.

Son cœur penche finalement pour Onolulu, veau élevé dans l'Indre par Cathy Patureau. « La qualité des animaux présentés est vraiment exceptionnelle, insiste Giuseppe Pantaleoni, président de KBS Genetic, organisateur du concours. C'est du jamais vu en section qualité bouchère ! »

Le prix de « grand champion », revient quant à lui à Ouganda, taurillon d'un an élevé au GAEC Champeval en Corrèze.

Après quelques photos, le public s'éclipse, tout comme les taureaux. ■



SUSPENSE. Sous les yeux d'un public très intéressé, le juge du jour a eu du mal à déterminer le taureau vainqueur en section « champion qualité bouchère ».

La marque Or Rouge s'est dotée d'une étiquette connectée

Les consommateurs sont de plus en plus exigeants sur la traçabilité de la viande. Le groupement d'entreprises Beauvallet et sa marque, Or Rouge, l'ont bien compris. Ils viennent donc de créer une étiquette connectée pour obtenir ces informations.

Dis-moi quelle viande tu veux acheter, je te dirai d'où elle vient. Voilà le principe de la nouvelle étiquette développée par le groupement d'entreprises Beauvallet, organisateur des Journées Limousines Or Rouge.

A priori, elle ressemble à une étiquette classique avec des informations basiques. Mais elle a un petit quelque chose en plus.

Grâce à la technologie NFC (sans contact), vous pouvez obtenir plus d'informations sur la viande en vitrine.

Il suffit de placer votre téléphone sur l'étiquette et quelques secondes après, une page complète sur la traçabilité s'affiche. Race, date et lieu de naissance et d'abattage de l'animal, numéro et poids de la carcasse, nom et adresse de l'éleveur etc.

Des vidéos et photos de l'élevage

La page est beaucoup plus riche qu'une simple étiquette. « En dématérialisant, on peut noter plus d'informations et ré-

pondre aux attentes de plus en plus élevées des consommateurs en termes de traçabilité », précise Alexandre Janvier responsable du service informatique.

Le numérique permet également de se rapprocher de l'éleveur. Des vidéos et photos de l'élevage vous permettent de visualiser dans quelles conditions sont élevés les animaux et aussi d'apprendre à connaître l'éleveur.

« Quand les fermes disposent de gîtes, cela participe à les faire connaître aux consommateurs qui pourront alors s'y rendre », ajoute Alexandre Janvier.

L'équipe informatique de Beauvallet travaille sur le système depuis un an. Il est destiné aux bouchers, restaurateurs et grandes surfaces qui proposent des produits de la marque Or Rouge.

Lancée début octobre

Cette étiquette 2.0 a été officiellement lancée début octobre. « Juste avant le salon Or Rouge car nous voulions avoir les retours des utilisateurs », précise Paul Hirel, chef de projet dans l'innovation technologique à Beauvallet.

Les étiquettes ne coûtent pas plus cher aux revendeurs. Elles sont en effet fournies avec les

produits commandés par les bouchers, restaurateurs ou grandes surfaces.

Mais ce système est-il infailible ? « Personne ne peut venir falsifier ou modifier les informations, rétorque Alexandre Janvier. On est sûr qu'elles sont fiables. »

Ces nouvelles étiquettes se généraliseront sans doute très vite dans les vitrines des boucheries et dans les restaurants haut-viennois. N'oubliez donc pas de prendre votre portable si vous voulez profiter de l'expérience et être rassuré sur la provenance de votre viande limousine Or Rouge. ■

se poursuivent aujourd'hui

LE FAIT
DU JOUR

attirent les foules



« La qualité bouchère ». La qualité des animaux présentés n'a jamais été aussi élevée dans cette catégorie selon les organisateurs.



TECHNOLOGIE. P. Hirel, en charge du projet, montre comment fonctionne l'étiquette lors du salon Or Rouge.

OR ROUGE EN IMAGES



STANDS

Différents stands et animations sont proposés au public. Nouveauté cette année : le lycée agricole des Vaseix est présent pour la première fois. Objectif pour les étudiants : promouvoir leur formation et leur futur métier. Ils vendent également des produits agricoles qu'ils fabriquent : jus de pomme, pâtés, gâteaux, confitures etc.



CONCOURS

Les éleveurs lauréats du concours de taureaux reproducteurs, ont posé fièrement avec leurs champions.

FOULE

Dégustations, concours, discussions avec les éleveurs, achat de produits locaux, les visiteurs ont de quoi faire pour cette 6^e édition des journées Limousines Or Rouge. Le public est fidèle au rendez-vous. Et pas seulement les plus âgés ! Dans les allées, beaucoup d'enfants observent avec admiration vaches et taureaux de la race limousine.



DU 21 OCTOBRE AU 21 DECEMBRE 2019

LES BELLES OFFRES

J'en profite ! **100 € de remise** tous les **1.000 € TTC**

05.55.30.09.66
LIMOGES



BASKET
Jeep Elite :
le Limoges CSP
en plein doute
après son revers
au Mans

PAGE 20



RUGBY
Mondial :
Vahaamahina
et les Bleus
voient rouge
et sont éliminés

PAGES 28, 29

lepopulaire.fr

LE POPULAIRE

DU CENTRE → HAUTE-VIENNE

CentreFrance

LUNDI 21 OCTOBRE 2019 - 1,10 €

« Aller à l'idéal et comprendre le réel », Jean Jaurès

LA SOUTERRAINE
Premier forum
européen
des ruralités mercredi
PAGE 5

DÉCHETS
Une plateforme
de collecte adaptée
aux petites entreprises
PAGE 7

HAUTE-VIENNE

Le festival
Alimenterre
alimentera le débat
PAGE 8



ENVIRONNEMENT
Face aux attaques
supposées de loups,
des éleveurs exaspérés
PAGE 44

Passer un diplôme derrière les barreaux



LIMOGES. Ce n'est pas parce qu'on est prisonnier qu'on ne peut pas étudier et passer un diplôme. C'est ce que nous avons constaté à Limoges.

VALEUR. Ces diplômes (la plupart sont de premier niveau) sont de même valeur que n'importe quel autre obtenu à l'étranger. PHOTO MATHIEU TUJERAS

PAGES 2 ET 3

PROPOS D'UN JOUR

Danger plastique. Ce sont des images terribles, souvent déjà vues, mais toujours très spectaculaires, diffusées au cours de l'émission « Pour la Terre », qui ont ramené dans l'actualité les dangers d'une pollution envahissante et mondiale : celle du plastique. Sacs, bouteilles, emballages divers se comptent par millions de tonnes dans la nature et surtout dans la mer et les océans où ils ont des conséquences dramatiques sur la faune et la flore, poissons et coraux. La solution appartient en priorité aux industriels et aussi aux simples particuliers.

Les Journées Limousines ORROUGE

Un événement Beauvallet / CV. Plainemaison

19 | 20 | 21 OCTOBRE
CHAMP DE JUILLET - LIMOGES

Concours & Ventes aux Enchères
130 animaux d'exception
Concours des Apprentis Bouchers
Animations / dégustations /
échanges avec les éleveurs



ENTRÉE GRATUITE
3 jours de festivités de 10h à 18h30
www.journeeslimousines.fr



P. 0411 1.10

H Vienne
ISSN EN COURS
21/10/19

683074

Limousin → Journées limousines

AGRICULTURE ■ Les 6^{es} Journées limousines clôturées hier par une table ronde et une vente aux enchères

Une longueur d'avance pour l'Or rouge

La table ronde proposée hier matin dans le cadre des Journées limousines a mis en avant les innovations lancées par l'Or rouge pour faire de la limousine l'une des meilleures viandes du monde.

Jean-Paul Sportiello
jean-paul.sportiello@centrefrance.com

Toujours un peu plus loin dans la qualité. Tel est le leitmotiv de l'Or rouge, la marque de viande bovine limousine supérieure. Lancée il y a quatre ans par la société Beauvallet et sa filiale limougeaude CV Plainemaison, dans le cadre des Journées limousines à Limoges, la marque l'Or rouge franchit chaque année une nouvelle étape vers l'excellence en proposant des innovations technologiques et de nouveaux critères d'amélioration de la qualité.

Rivaliser avec les meilleures. La table ronde d'hier matin animée par Philippe Bru, directeur opérationnel de Beauvallet, a mis en avant les nouvelles avancées de la marque vers son but ultime : devenir l'une des meilleures viandes bovines du monde, à



TABLE RONDE. Michel Roth, chef étoilé aux côtés de Bernard Léguille, directeur général de Beauvallet, hier matin, au champ de juillet à Limoges lors de la table ronde dédiée aux innovations scientifiques de l'Or rouge. PHOTO : STÉPHANE LEFÈVRE

l'égale du bœuf de Kobé, de Wagyu, de l'angus ou de la Blonde de Galice.

« Depuis janvier dernier, nous avons ajouté un nouveau critère à la sélection de nos animaux : la Haute valeur naturelle (HVN) a expliqué Philippe Bru. Une garantie de manger sain avec moins de pesticides, d'engrais en préservant la biodiversité reconnue par le ministère de l'Agriculture et l'Agence européenne de l'environnement. »

Véritable poumon vert, le Limousin avec ses prairies, ses bocages, ses haies, ses zones humides, ses lisières de forêt remplit largement les critères de haute valeur naturelle, comme l'a souligné Philippe Pointereau, directeur de Solagro.

« Depuis quinze ans, nous travaillons sur la haute valeur naturelle en matière d'élevage bovin et il ne se passait rien. Enfin,

vous êtes des acteurs économiques décidés à bouger ! »

Ecolos avant l'heure. 350 exploitations limousines engagées dans la démarche Or rouge répondent à 100 % à ces critères. Sans avoir à faire d'effort particulier car l'environnement de la région s'y prête naturellement. C'est ce qu'ont précisé Fabrice Boussotrot et Nicole Marcailloux, éleveurs de limousines en Corrèze. « Nous sommes

naturellement dans les clous. C'est juste une question de bon sens paysan. La plupart des élevages ont intégré sans se forcer ces critères. Nous sommes des "écolos" dans l'âme et avant l'heure. »

Autre axe de travail, engagé par la société Plainemaison, un test d'engraissement a été réalisé au Gaec Lagrafeuil-Puech en Corrèze pour vérifier l'impact de rations alimentaires différentes sur le

persillé de la viande. « Nous avons fait ce test sur 112 bêtes réparties en 4 lots pendant près de 6 mois avec des effets significatifs sur le goût », a expliqué Isabelle Legrand de l'Institut de l'élevage.

Prédire la tendreté. Enfin, pour 2020, l'Or rouge prépare un projet majeur. L'Or rouge a adopté la méthode MSA, Meat standard Australia qui a pour but de prédire la tendreté et le goût des viandes à partir de onze éléments. Au cours d'une formation chez CV Plainemaison à Limoges, cinq salariés ont été agréés par des spécialistes internationaux.

« Nous voulons identifier les lignées génétiques qui ont une prédisposition naturelle à déposer du persillé (le gras de la viande), précise Philippe Bru. Nous allons tester 1.000 vaches limousines, si nous arrivons à identifier les animaux génétiquement prédisposés et si nous les faisons bénéficier d'une alimentation et d'un engraissement adaptés, nous aurons réalisé une grande avancée pour la filière limousine. Nous allons passer la vitesse supérieure ! » ■

Une vache à 20.200 € pour Denis Hutin



ENCHÈRES ■ Denis Hutin de la boucherie limousine de Bonnac-la-Côte s'est encore distingué cette année en décrochant le Top price de la vente aux enchères de vaches de boucherie hier après-midi sous le chapiteau des Journées limousines. Au terme d'une belle bagarre, il a mis 22.400 € sur la table pour acquérir la championne du concours de samedi, une génisse de 920 kg appartenant au Gaec Lathière de Saint-Mathieu (87). On s'en souvient, Denis Hutin avait signé l'enchère record de 23.000 € en 2016. Un record d'Europe toujours en vigueur pour une vache de boucherie. Autre enchère remarquable, une génisse du Gaec Vavret à Tilly (36), prix du meilleur quartier arrière a tapé dans l'œil des acheteurs, restaurateurs, bouchers et GMS présents pour cette vente de haute volée. Elle a été achetée 20.200 € par une grande surface de Limoges. Les restaurateurs, les bouchers et les grandes surfaces limougeaude ont joué le jeu cette année encore ainsi que les acheteurs venus de toute la France pour participer à cette vente prestige animée par Jean-Luc Kresse avec la maestria et la bonne humeur qu'on lui connaît. Un succès total avec 68 vaches vendues pour une moyenne de 8.547 € contre 8.422 €, l'an dernier, soit un total de 581.200 €.

LES ÉCHOS DE LA DERNIÈRE JOURNÉE



DES PARRAINS ILLUSTRÉS ■ La 6^e édition des Journées limousines était parrainée cette année par Michel Roth, chef étoilé, ancien du Ritz et coprésident des Eurotoques qui regroupe 250 grands chefs. Il était accompagné de trois chefs d'Eurotoques : l'ex-Limougeaud Olivier Chaput, ancien élève du lycée hôtelier Jean-Monnet, Joël Veyssière, Philippe Bénédetti ainsi que Thierry Karakachian, chef de cuisine de l'atelier Robuchon Etoile. A la tête du bistrot « Show devant » à Villejuif depuis 2013, le Haut-Viennois Olivier Chaput (ses parents sont de Saint-Jouvent) a créé l'association *Les Enfants cuisinent* en 2011. Elle vise à sensibiliser les enfants à la cuisine, à la diversité des produits alimentaires et au plaisir de bien manger. L'association a créé le festival #bon pour promouvoir le bon et le bien manger. Il se murmure que la prochaine édition de ce festival pourrait avoir lieu dans le cadre des Journées limousines 2020.

PUCE ■ La société Beauvallet a mis au point une puce électronique implantée sur les téléphones portables pour aller de la fourche à la fourchette en un simple clic. En passant son téléphone devant les étiquettes des viandes labellisées Or rouge, le consommateur voit s'afficher des informations sur l'éleveur et son exploitation ainsi que sa photo (notre édition du dimanche 20 octobre).



Limoges → L'actu

BOUCHERIE ■ Les Journées limousines Or rouge 2019 sont l'occasion d'observer une féminisation du métier

Mon boucher est une femme

Le concours des apprentis bouchers a eu lieu hier. Jurée, formatrice, participantes, les femmes étaient bien présentes. Nous leur avons donné la parole.

Marion Dos Santos

Pendant trois jours, la race limousine attire les passionnés et les curieux au cœur de Limoges (Champ-de-Juillet). Deux chapiteaux accueillent les visiteurs venus découvrir les animaux, rencontrer les éleveurs, participer aux mises aux enchères des bêtes ou encore observer le concours d'apprentis bouchers. Une occasion de se rendre compte que l'image du métier change.

« La féminisation du métier est une réalité ! »

Sous le chapiteau où se déroule le concours d'apprentis bouchers, onze binômes venus de toute la France s'affrontent pour réaliser de 10 heures à 15 heures la plus belle vitrine, les plus belles découpes d'épaule de bœuf et d'agneau ainsi que la décoration de la vitrine. Sous le regard des nombreux visiteurs, les candidats, âgés de 16 à 25 ans, tous en CAP boucherie, écoutent les précieux conseils de leurs formateurs pour finir leur vitrine à temps et en beau-



VIANDE. Fayza, apprentie bouchère, aime travailler la viande brute ; avec elle, Anne-Sophie, jurée de l'épreuve.

té. Au milieu de beaucoup d'hommes, se détachent pourtant les silhouettes de femmes et de jeunes filles.

« La mécanisation des équipements a permis au métier de se féminiser, c'est toujours difficile mais il n'y a plus de choses lourdes à porter. Les femmes sont peut-être moins physiques, mais elles sont plus techniques. Elles ont totalement leur place dans la boucherie », commente Christian Heurtier, organisateur du concours. L'argument de la modernisation des équipements

est aussi repris par Sylvie Deces, bouchère pendant vingt ans et aujourd'hui formatrice : « il y a de plus en plus de femmes, c'est plus facile avec les équipements. Nous avons de jeunes étudiantes mais aussi beaucoup de femmes en reconversion professionnelle. »

Les candidates, la formatrice, la membre du jury, toutes sont féminines et pour Anne-Sophie Conjat, la jurée, « c'est même une revendication, et puis se montrer féminine et apprêtée face au client, c'est aussi une

forme de respect ».

Mais les bouchères présentes aujourd'hui ne sont pas seulement là pour faire joli ou s'occuper de la vente.

« Moi, ce que j'aime c'est désosser ! »

Gabrielle, 21 ans, silhouette de jeune fille, a un franc-parler qui casse son image : « quand on me connaît un peu ça n'a éton-

né personne que je veuille faire ce métier. Moi ce que j'aime c'est désosser. J'aime travailler la viande brute ! ».

Fayza, 25 ans en reconversion professionnelle, surenchérit : « ce que j'adore c'est ouvrir la chambre froide et voir toutes les carcasses ! » Toutes les deux disent leur amour de la viande, du travail physique et du contact avec la clientèle même si parfois elles ont pu avoir des remarques étonnées. Leurs patrons eux, sont heureux et soulignent leur facilité d'apprendre et de progresser comparé à certains garçons.

Marie, 22 ans, est en deuxième année de CAP, elle aussi travaille depuis plus d'un an. Une fois, un client lui a dit que la place d'une femme n'était pas dans une boucherie : « mais je l'ai servi, il a vu que j'avais fait mon travail comme un homme, peut-être même mieux ! » Se comparer, faire ses preuves semble obligatoire dans ce métier d'hommes. « Pourtant, elles apportent quelque chose par leur finesse, leur bardage ou ficelage. Le processus va prendre quelques années mais ça progresse » confie Anne-Sophie Conjat, bouchère de père en fille qui rêve du titre de meilleur ouvrier de France pour les années à venir.

« Ce que j'aime c'est donner des conseils aux clients pour bien cuisiner la viande. Je respecte la viande, j'ai étudié l'élevage, alors je veux qu'elle soit mise en valeur, ne rien jeter », avoue la solaire et passionnée Marie qui a définitivement trouvé sa voie. ■

➔ **Aujourd'hui.** Suite et fin de ces Journées limousines, de 10 h à 18 h 30.

■ BÊTES DE CONCOURS



MISE AUX ENCHÈRES

Sous le premier chapiteau avait lieu la mise aux enchères des taureaux reproducteurs.

Bien loin des sommes que peuvent atteindre les vaches achetées pour leur viande, les enchères restent impressionnantes. Dans la salle comble, le prix monte de seconde en seconde. Ouganda, le jeune taureau primé la veille, s'est vendu à 10.300 euros. Le jeune taureau avant lui 4.500 euros.



CONCOURS DES APPRENTIS BOUCHERS

Le podium des apprentis bouchers (binômes) a souri aux Limousins. En effet, la troisième place est attribuée aux Creusois, en second arrivent les Corrèziens et ce sont les Haut-Viennois qui ont remporté le titre !