

Saveur | Origine et qualité : 7 boucheries récompensées pour leur savoir-faire autour des viandes limousines



Chaque année, Limousin Promotion récompense ses meilleurs distributeurs en leur décernant ses trophées « Blason d'Or » aux boucheries traditionnelles et prix « Qualité d'Or » aux boucheries de GMS engagées en viandes limousines et veau sous la mère. Sept ont ainsi été récompensées dans la région. A défaut de Salon de l'agriculture en 2021, rendez-vous habituel pour remettre ses récompenses, l'association a pris la route pour un périple de 4 000 km en dix jours pour dix-sept étapes qui s'est achevé le 4 février.

Au cours de ce Tour de France, chaque lauréat a été récompensé dans son point de vente, l'occasion de primer l'excellence des viandes limousines tout en valorisant le métier et le savoir-faire de ces professionnels. Pour la première fois, les distributeurs engagés en veau sous la mère LA0381 et veau rose LA0813 ont été primés parce ce qu'ils ont rejoint Limousin Promotion en juillet dernier. Autre nouveauté, une boucherie corrézienne a été récompensée pour ses quatre labels, le bœuf Limousin, le veau, le porc et l'agneau du Limousin.

Animation et dialogue avec les clients

En Nouvelle-Aquitaine, sept trophées ont été remis au cours de ce Tour de France qui a débuté le 24 janvier à Intermarché Uzerche (Corrèze) qui a reçu un « Qualité d'Or » porc du Limousin. Engagé en porc Label Rouge et IGP depuis cinq ans, le magasin est situé dans le bassin de production. Il soutient les agriculteurs locaux et commercialise aussi du veau sous la mère LR. Ses ventes ont progressé de 11 % en deux ans. Chaque année, il consacre une journée à l'agriculture avec la participation de producteurs locaux. L'occasion pour les consommateurs de découvrir leurs meilleures bêtes et d'engager le dialogue.



Au magasin Carrefour de Brive-la-Gaillarde (Corrèze), Stéphane Lagedamon a reçu le « Qualité d'Or » bœuf Limousin sous label qu'il vend depuis 2018 ainsi que le veau élevé sous la mère et le porc du Limousin. Les volumes ont progressé en deux ans grâce à des bêtes primées aux concours qu'il achète régulièrement, un soutien aux éleveurs, comme au dernier Concours National Limousin à Limoges ou à la récente vente de la coopérative CAPEL. Le Super U de Fargues-Saint-Hilaire (Gironde) a remporté un « Qualité d'Or » en veau élevé sous la mère. Sous contrat avec la société Viandes du Périgord depuis 2018, Christophe et son équipe font confiance à ce veau fermier LR qui valorise un élevage local de qualité et une méthode de production. Les clients en consomment de plus en plus grâce aux barquettes en libre service. Des animations sont régulièrement organisées animées par un commercial et un éleveur.



En Gironde, le Super U de Fargues-Saint-Hilaire valorise le veau élevé sous la mère - Crédit : Limousin Promotion

Une boucherie traditionnelle menée par un tandem féminin

La 4ème étape avait pour cadre la boucherie de Jean-Claude Lavigne à Dax (Landes) primée par un « Blason

d'Or » veau sous la mère. Cette boucherie familiale fait honneur à la profession. Secondé par son épouse Elisabeth et sa fille Christelle, ce Maître Artisan achète ses bêtes sur pied assurant toutes les étapes (découpe, transformation, conserverie, traiteur). La rigueur et la générosité du fondateur sont incarnées maintenant par ce tandem féminin. Christelle accueille depuis quelques mois de nouveaux clients dans un second point de vente installé sous les halles. Direction Châtelleraut (Vienne) pour la remise du prix « Qualité d'Or » au magasin E. Leclerc pour ses trois labels boeuf Limousin, porc Limousin et veau sous la mère transformées par Alain Tranchant. Ce Leclerc fut le premier à s'engager en boeuf Limousin Label Rouge voilà 25 ans. Il achète des animaux primés au SIA, au National Limousin et à Aquitanima.

Un premier lauréat engagé dans quatre labels rouges

L'avant dernière étape s'est déroulée, le 4 février, à Intermarché Ventadour à Limoges pour la remise du prix « Qualité d'Or » catégorie trois labels. Dominique Roque et ses huit collaborateurs veillent sur le rayon boucherie de l'hypermarché. Fin 2010, le magasin a choisi de passer le rayon en veau du Limousin LR. Face au succès, il s'est engagé en porc et agneau Limousin. Il soutient ses fournisseurs locaux (Limovin, VLS, Badefort) et propose des produits de qualité adaptés répondant à la demande des clients avec une traçabilité garantie.



*Dans la Vienne, le magasin Leclerc de Châtelleraut est engagé depuis 25 ans en boeuf Limousin Label Rouge. -
Crédit : Limousin Promotion*

L'ultime étape s'est achevée en Corrèze au Super U d'Uzerche qui a reçu un prix exceptionnel un « Qualité d'Or » quatre labels, une première. Le rayon traditionnel est intégralement en Label Rouge ou IGP Limousin. Engagé depuis 2013 en agneau Limousin puis en boeuf, porc et veau fermier, il mise sur la qualité et la proximité du bassin de production. Le magasin est engagé avec Viandes de Corrèze, membre du groupe T'Rhea pour le boeuf Limousin, le porc et le veau ainsi qu'avec Limovin pour l'agneau. Il commercialise également des viandes sous les marques « Qualité Limousine » et « Les Bergers agneau du Limousin ».

Corinne Mériraud

Crédit Photo : Limousin Promotion

Publié sur aqui.fr le 10/02/2022

[Url de cet article](#)