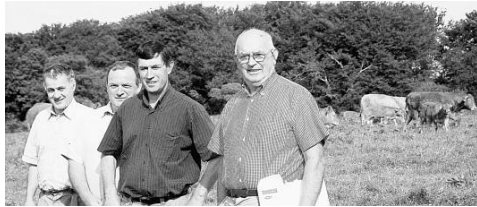


Élevage. La limousine fête ses trente ans

Publié le 25 juin 2008



Raymond Barré, animateur des syndicats de races à viande à la chambre d'agriculture, André Riou (Guiclan), président du syndicat limousine, Maurice Even et René Danion, anciens présidents.

Il y a une trentaine d'années, les premiers troupeaux de limousines coloraient de rouge fauve le cheptel blanc et noir du Finistère.

Il y a une trentaine d'années, les premiers troupeaux de limousines coloraient de rouge fauve le

cheptel blanc et noir du Finistère. Aujourd'hui, les vaches limousines font partie du paysage. Sa robe ne rivalise pas avec celle des holsteins dans les champs finistériens, mais la limousine ne surprend plus le promeneur au détour d'un talus. Cette race bovine bouchère est apparue il y a une trentaine d'années en Bretagne. René Danion, éleveur à Ergué-Gabéric, fut un des pionniers. Comme beaucoup d'éleveurs, René Danion a quitté la production laitière traditionnelle pour la viande bovine. « En 1956, j'étais producteur de lait que je vendais dans les épiceries, pâtisseries, crêperies de Quimper. C'était une période faste ». Une vie sans temps libre, ni vacances qui a fini par peser. « Lors d'une journée sur la viande bovine organisée par la chambre d'agriculture à Briec, j'ai découvert la limousine ». En 1967, avec quelques collègues bretons, René Danion descend en Limousin pour acheter ses six premières femelles et un mâle. La filière finistérienne était née dans le pays de Quimper. Dix ans plus tard, l'éleveur se retrouvait naturellement président du nouveau syndicat départemental. « Notre but était de faire connaître cette race que personne ne connaissait en Finistère. Certains

n'en avaient jamais entendu parler ». Le syndicat compte aujourd'hui une centaine d'adhérents et avec 9.000 têtes dans le Finistère, la limousine fait jeu égal avec la charolaise et la bonde d'Aquitaine, ses concurrentes bouchères.

Histoire de coup de coeur

Mais pourquoi choisir l'une ou l'autre ? « C'est d'abord un coup de coeur de l'éleveur » explique André Riou, actuel président du syndicat. Installé en Gaec à Guiclan, il a un cheptel d'une centaine d'animaux. « Dans le Nord-Finistère, on en voyait peu, se rappelle-t-il. À chaque fois qu'un animal arrivait sur le marché, les bouchers se bagarraient pour l'avoir. En 1996 on a donc fait le choix d'arrêter le lait pour la limousine ». Maurice Even, de Pont-Aven, a été président du syndicat de 1991 à 2006. Il a muté son exploitation du lait aux races bouchères. La limousine ? « C'est après une rencontre avec René Danion. La décision fut prise en 1979. C'est une viande qui allie la tendreté, la couleur et le goût. Pour l'éleveur la facilité de vêlage est aussi un atout ».

Répondre au goût du consommateur

Le travail de Maurice Even a été de mettre en place des concours et de créer un label avec un réseau de boucheries et d'abatteurs en 1995. « C'est important à une époque où la consommation de viande diminue, où les boucheries traditionnelles ne trouvent plus de repreneurs. Il nous faut partir de ce que veut le consommateur ». Trente ans après leur arrivée, les limousines ont donc fait leur place au soleil dans les campagnes finistéennes. Une place reconnue à l'étranger. Les Bretons sont réputés pour leurs sélections et exportent de la Russie au Mexique, en passant par la Réunion.