

VU DU CAMPANILE

Nos amis les bêtes

Octobre 2014, on réinvente le champ de foire ! En plein cœur de la ville, les meuglements et parfums de la ferme ont attiré les petits enfants qui aiment tant les animaux mais aussi les anciens qui ont ainsi retrouvé un peu de leur jeunesse et les facéties qui vont avec. Un ancien conseiller municipal habitant la place s'est beaucoup amusé en parcourant les allées où étaient installés les petits cochons cul noir, les moutons et surtout les ânes, déclarant : « Je viens saluer mes amis politiques ». Leurs oreilles ont dû siffler... Pas celles des ânes.

LE PRIX DE L'INNOVATION LOUIS-DE-NEUVILLE REMIS À JEAN-LUC KRESS



RÉCOMPENSE. Amitié. Beau moment d'émotion dimanche soir lors du repas de gala des Journées limousines. Le prix de l'innovation Louis-de-Neuville a été remis à Jean-Luc Kress pour l'ensemble de sa carrière et de son travail pour l'essor de la race limousine dans le monde. « Ensemble Louis de Neuville et Jean-Luc Kress ont été les pionniers de la limousine moderne, a souligné Beppe Pantaléoni, directeur de KBS-Genetic. Jean-Luc a été un vrai bras droit et un innovateur qui a su mettre en pratique la formidable capacité de vision de Louis de Neuville. » Il a été directeur de la station de Lanaud en 1984, puis d'Interlim, avant de créer la société privée KBS-Genetic. ■

Limoges → Vivre sa ville

JOURNÉES LIMOUSINES ■ Suite et fin des Journées limousines hier avec deux ventes aux enchères très animées

Les enchères flambent place de la "Ré"

Les Journées limousines se sont achevées hier dans une ambiance festive avec des professionnels venus de toute la France pour participer à trois ventes aux enchères.

Jean-Paul Sportiello

jean-paul.sportiello@centerfrance.com

Le dernier acte des Journées limousines, organisées place de la République, s'est achevé hier par un feu d'artifice d'enchères. Les professionnels de la boucherie et les éleveurs étaient à la fête pour cette 3^e et dernière journée organisée au cœur de Limoges par CV Plainemaison et KBS-Génétique. Les bouchers artisans et ceux des rayons de la grande distribution labélisés Blason Prestige, clients de CV Plainemaison, avaient fait le déplacement depuis la région parisienne, le Bordelais et le sud-est de la France pour participer à cet événement.

Bras de fer corrézien

La journée a débuté fraîchement, à basse température, dans les frigos de CV Plainemaison à l'abattoir (*lire ci-dessous*). Elle s'est poursuivie sous les chapiteaux de la place de la République par la vente aux enchères des douze taureaux limousins présentés lors du concours de samedi (*notre précédente édition*).

Jean-Luc Kress, avec son humour et sa décontraction habituelle, n'a pas mis longtemps à



CHAMPIONNE. Les éleveurs, acheteurs et représentants de Beauvallet et CV Plainemaison réunis autour de *Gagnante* la vedette des Journées limousines achetée 15.500 € par Thierry-Defresse boucher dans l'Essone. PHOTO STÉPHANE LEFÈVRE

détendre l'atmosphère. Ces superbes veaux, espoirs de la génétique limousine de demain, nés l'an dernier, ont vite atteint les 5.000 euros. Les investisseurs étrangers, britanniques, espagnols, italiens et même les Roumains étaient fidèles au rendez-vous. Mais c'est entre éleveurs limousins que le bras de fer de cette vente a eu lieu. Le champion du concours, *Import* du gaec Élevage Tournier à Saint-Maurice-les-Lions a suscité un beau duel remporté par une association de quatre éleveurs : le gaec Lagrafeuilh-Puech à Meil-

hards, le gaec Vincent et Christian Besse à Saint-Martin-Serpert, la Scea de Nouaillas de Vicq-sur-Breuilh, et le gaec Dumont Frères de Nedde. Beau joueur, le gaec Hilaire a laissé partir le bel animal pour 10.400 €. Au final la moyenne de la vente atteint 4.830 €.

L'ambiance est montée d'un cran en début d'après-midi avec la vente des 50 vaches de boucherie Blason Prestige du concours de dimanche. Les gradins et les tables étaient garnis. Et c'est avec une bonne humeur communicative que Jean-Luc

Kress et Thierry Borde ont mené tambour battant le bal des enchères. Les bouchers traditionnels et les représentants des grandes surfaces ne se sont pas fait prier. La plupart des vaches proposées se sont arrachées autour de 5.000 €. Preuve que la limousine déchaîne toujours les passions.

Encore Thierry de Fresse

Le clou de cette journée, tout le monde l'attendait, avait pour nom *Gagnante*. La meilleure vache du concours d'hier, prix de la Ville de Limoges a fait l'objet

d'un véritable combat des chefs. Une lutte remportée de main de maître, une nouvelle fois par Thierry-Didier de Fresse, boucher de la région parisienne qui n'a pas hésité à mettre la bagatelle de 15.500 € sur la table pour emporter l'animal élevé au gaec de la Pédière à Azerables en Creuse. Le boucher de l'Essone et son épouse Nathalie sont des habitués des enchères records. On se souvient qu'il avait acheté plus de 20.000 € une vache Blason Prestige au Salon de l'agriculture de 2013. Un record inégalé. ■

La première vente de carcasses de veaux de lait

CV Plainemaison proposait une nouveauté pour ses clients bouchers venus aux 1^{ères} Journées limousines de Limoges : une vente aux enchères de carcasses de veaux de lait élevés sous la mère dans les frigos de sa société à l'abattoir.

Une cinquantaine de bouchers avaient répondu présent à cette grande première. Une curiosité et une innovation imaginées par Thierry Borde désireux de faire plaisir à ses clients en leur proposant des carcasses haut de gamme triées sur le volet. Et une manière aussi de rendre hommage aux éleveurs en valorisant au mieux le fruit de leur



DANS LES FRIGOS. Une cinquantaine de bouchers ont assisté à cette vente totalement inédite. STÉPHANE LEFÈVRE

travail. Est-ce l'effet de la fraîcheur des frigorifiques ? Animées par Jean-Luc Kress, les enchères n'ont pas flambé comme on aurait pu s'y attendre autour de ces impressionnantes masses de viande de 150 kg suspendues à leur crochet. Les enchères n'ont pas dépassé 16,50 euros le kg alors que le prix moyen ordinaire pour un tel produit tourne autour de 13 €. « Je m'attendais à mieux de la part des acheteurs, soupire Thierry Borde, à l'origine de cette nouveauté. Je suis un peu déçu car nous avions sélectionné des carcasses de très haute qualité. »

Deux de ces veaux étaient issus de la 24^e foire d'automne du Lonzac. La meilleure enchère est revenue à Dominique Désiré, boucher à Fontainebleau pour la carcasse du prix d'excellence du Lonzac, devant Christian Combas boucher à Jarnac et Thierry-Didier de Fresse, boucher dans l'Essone qui a acheté deux carcasses en plus du top price des vaches de boucherie.

L'Intermarché de Ventadour a lui aussi joué le jeu en achetant une carcasse. Les autres enchérisseurs étaient des bouchers et des grandes surfaces de la région parisienne. ■