

# LES QUALITÉS DE LA RACE LIMOUSINE



Une race équilibrée.  
Elle n'est ni la plus grande,  
ni la plus lourde,  
mais elle conjugue à la fois  
des qualités maternelles  
avec des aptitudes bouchères  
tout à fait exceptionnelles.



qualités  
limousine

## LES QUALITÉS D'ÉLEVAGE

### UNE FORTE PRODUCTIVITÉ NUMÉRIQUE

Par ses **vêlages faciles** (99 %) et sa fertilité (98 %), la race Limousine a une excellente productivité : 93 veaux sevrés sur 100 vaches Limousines mises à la saillie.

Les vêlages faciles donnent des veaux plus vigoureux, d'où moins de mortalité néo-natale et moins de frais vétérinaires.

La race Limousine mérite donc son surnom de «**moule à veaux**».

Grâce à **une bonne aptitude à l'allaitement**, les veaux connaissent une croissance rapide :

- Poids des femelles à la naissance : 39 kg
- Poids des veaux femelles à 120 jours : 162 kg
- Poids des mâles à la naissance : 42 kg
- Poids des veaux mâles à 120 jours : 173 kg

La race Limousine présente aussi le meilleur poids de veau sevré par kilo de vache entretenue avec une moyenne à 210 jours de 286 kg pour les mâles et de 258 kg pour les femelles.

### GAGNEZ PLUS EN TRAVAILLANT MOINS

Le troupeau Limousin **nécessite moins de surveillance** que les autres races et permet à un homme seul de conduire un troupeau plus important. Les avantages directs : **un revenu supérieur et une meilleure qualité de vie**.

Par ailleurs, sa bonne **rusticité** lui confère une grande aptitude à transformer efficacement en viande les fourrages grossiers et une excellente capacité d'adaptation à tous les environnements. Elle est donc la vache idéale pour l'élevage en **plein air intégral**.

### UNE GRANDE LONGÉVITÉ

Le développement morphologique des femelles est atteint entre 6 et 8 ans et reste relativement constant jusqu'à l'âge de 10/12 ans. Cet atout permet aux femelles d'élever plusieurs veaux et de produire une viande de qualité jusqu'à un âge avancé.



moins de surveillance  
**revenu supérieur**  
meilleure qualité



qualité  
limou  
qualité  
qualité

## LES QUALITÉS BOUCHÈRES

La Limousine se distingue par la finesse de son grain de viande, son bon développement musculaire, son **excellent rendement en viande maigre commercialisable** :

- rendement carcasse: 62 à 65 %
- plus de 75 % pour le poids de muscle sur le poids de carcasse
- faible teneur en gras : rapport muscle/gras = 7
- finesse du squelette : rapport muscle/os = 4,7
- conformation des veaux : 75 % classés en E ou U

Grâce à ses qualités, la Limousine a obtenu de nombreux prix lors de prestigieux concours tels que le titre de « Meilleure vache européenne » ou le « Trophée de la Meilleure Viande » attribué lors du Concours Général Agricole de Paris.

Ses très bons rendements sont obtenus rapidement grâce à un **gain moyen quotidien important** :

- naissance /sevrage (P210) : plus de 1.160 grammes de croissance
- en engraissement : plus de 1.500 grammes de croissance

La race Limousine présente enfin l'avantage d'être bien dotée en **morceaux nobles** qui sont des morceaux à cuisson rapide (faux-filet, rumsteck, entre-côte,...).



La race Limousine présente également l'avantage de proposer des **produits finis à tous les âges grâce à sa grande plasticité** :

	AGE D'ABATTAGE (EN MOIS)	POIDS VIF (EN KG)	POIDS CARCASSE (EN KG)
<b>VEAU DE LAIT</b>	3 à 4	185 à 230	120 à 150
<b>VEAU D'AVEYRON</b>	8 à 10	350 à 450	230 à 290
<b>JEUNE BOVIN DE MOINS D'UN AN</b>	11,5	510 à 520	315 à 320
<b>VEAU TYPE LYON</b>	13 à 16	500 à 600	320 à 380
<b>JEUNE BOVIN</b>	16,5 à 17	615 à 650	380 à 400
<b>GÉNISSE TYPE SAINT ETIENNE</b>	12 à 15	315 à 410	200 à 260
<b>GÉNISSE TYPE LYON</b>	18 à 24	425 à 500	270 à 320
<b>GÉNISSE LOURDE</b>	26 à 36	Plus de 600	Plus de 350
<b>VACHE DE BOUCHERIE</b>	Plus de 36	Plus de 600	Plus de 350

**finesse du grain de viande**  
**excellent rendement en viande maigre**  
**bien dotée en morceaux nobles**  
**UR, vêlages faciles**  
**de vie**



## LES QUALITÉS DE VIANDE

### UNE VIANDE DE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE POUR CONSOMMATEUR GOURMET ET EXIGEANT

Partout où l'on pratique des tests de dégustations à l'aveugle, la viande de race Limousine l'emporte grâce à sa saveur et à ses qualités : **flaveur, onctuosité, jutosité.**

Parfaitement en adéquation avec les attentes des consommateurs occidentaux, avec son «peu de gras» la viande de race Limousine possède d'indéniables **qualités gustatives avec un grain très fin** qui la rend très tendre. Autant de composantes, confirmées par les recherches développées au sein de l'INRA.

Les consommateurs recherchent une viande de qualité qui réponde aux critères de : **tendreté, couleur, saveur et traçabilité** pour un plaisir garanti toute l'année !

La viande de race Limousine est une **viande fine, maigre et juteuse**, autant appréciée :

- par les consommateurs qui la classent régulièrement en tête des tests de dégustation,
- que par les bouchers qui reconnaissent aux carcasses limousines un rendement élevé en viande et en morceaux nobles.

Enfin, la viande de race Limousine se distingue également pour son **persillé** nécessaire à une bonne saveur. Ce critère est particulièrement apprécié lors des dégustations des morceaux à poêler ou à griller.



Ce qui fait la force de la filière viande bovine Limousine, c'est son organisation : des producteurs eux-mêmes, regroupés au sein de différents organismes, aux consommateurs, en passant par les bouchers. Chacun à son niveau, joue le jeu de la qualité et de la transparence.

Trois productions sont sous label rouge :

- **le veau de lait**, label rouge Veau fermier Limousin, qui est une production traditionnelle et artisanale. Ils sont nourris avec du lait naturel tété au pis de la mère. La viande de couleur claire et d'une grande tendreté est très prisée des gastronomes.
- **Le jeune bovin**, label rouge Limousin Junior, est un animal de race Limousine produit sur le terroir Limousin.
- **La vache de boucherie**, label rouge Bœuf Limousin Blason Prestige, est la viande des gastronomes qui recherchent un goût inégalé, une viande fine, bien colorée et une tendreté absolue.

**REPRÉSENTANT EN FRANCE 25% DES VIANDES BOVINES SOUS «LABEL ROUGE» ET CLASSÉE PAR «L'UFC QUE CHOISIR», EN NOVEMBRE 2003 COMME LE MEILLEUR CHOIX EN MATIÈRE DE VIANDE BOVINE, LA VIANDE DE RACE LIMOUSINE EST LA PRÉFÉRÉE DES CONSOMMATEURS !**

**la race préférée** tendreté  
**qualités gustatives des consommateurs**

