



C.N.P.E.

-- REVUE DE PRESSE 2008 --

*3<sup>eme</sup> Concours des*

*"Bœufs de Noël"*

**NAUCELLE (12) - Samedi 6 Décembre 2008**

Association Loi 1901 fondée en 1990  
Siège social : Mairie de Naucelle - 12800 NAUCELLE -

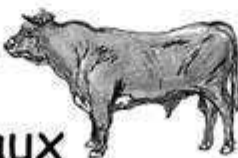
# NAUCELLE

3<sup>eme</sup> Concours des "Boeufs de Noel"

**Le 6 DECEMBRE 2008 - Aux Halles toute la journée**

7h00 : Arrivée des animaux

12h00 : Jugement des animaux



VIDE GRENIER

EXPO / VENTE

de véhicules et matériels agricoles

JEUX TRADITIONNELS EN BOIS

plus de 15 jeux pour toute la famille

SCULPTURES sur bois

MINIATURES ferme et matériels agricoles

FABRICATION ARTISANALE de paniers

Organisation CNPE

Entrée  
Gratuite

REPAS sous chapiteau chauffé

Assiette de charcuterie

Aligot

Boeuf grillé

Fromage

Dessert

Café

15 €

ANIME par les

"CLAVELOUS"

14h00 : Grande vente aux enchères

14h30 : Vente des animaux



# NAUCELLE



**SAMEDI 6 Décembre 2008**

## 3<sup>ème</sup> Concours des "Bœufs de Noël" Sous les Halles - Toute la journée

7h00 : Arrivée des animaux

12h00 : Jugement des bovins

14h00 : Grande vente aux enchères

14h30 : Vente des animaux

12h00 : REPAS

sous chapiteau chauffé  
ANIMÉ par les "CLAVELOUS"

Entrée  
Gratuite

**JEUX TRADITIONNELS EN BOIS**

plus de 15 jeux pour  
toute la famille



**VIDE GRENIER**

**EXPO/VENTE**

de véhicules et matériels agricoles

**SCULPTURES sur bois**

**MINIATURES ferme et matériels agricoles**

**FABRICATION ARTISANALE de paniers**



CONSEIL GÉNÉRAL  
DE CALVADOS



CONSEIL  
RÉGIONAL  
MIDI-PYRÉNÉES



aliments  
CALVET  
12390 RIGNAC - Tél. 05 65 64 50 15



BANQUE  
POPULAIRE



LACADÉE



NORD  
MIDI-PYRÉNÉES



EVIALIS



Groupama



GRUPE  
UNICOR  
LES ÉLEVÉS DE NOTRE TERRE



# 3ème Concours des "Bœufs de Noël"

6 DÉCEMBRE 2008

NAUCELLE (12)



ici et maintenant  
votre partenaire  
en nutrition animale

FABRICANT ALIMENTS  
FABRICANT MASH  
FABRICANT MINÉRAUX ET DIÉTIQUES  
12390 RIGNAC - Tél. 05 65 64 50 15

**BANQUE POPULAIRE OCCITANE**  
Banque et populaire à la fois.

Agence de Naucelle  
Avenue de Rodez  
12800 NAUCELLE  
Tél. : 05 65 47 00 84

Notre agence est ouverte  
Mardi de 14h30 à 17h15  
Jeudi de 14h30 à 17h15  
Samedi de 9h20 à 12h00  
www.banquepopulaire.fr



**LACADÉE**

Route de n'Haux Tél. 05 59 67 70 17  
64370 Arthez-de-Béarn Fax 05 59 67 78 99

Négoce de grains (céréales) et engrais,  
Commerce de gros (commerce interentreprises)  
de céréales, de tabac non manufacturé,  
de semences et d'aliments pour le bétail.

**NORD MIDI-PYRENEES  
BANQUE ET ASSURANCES**

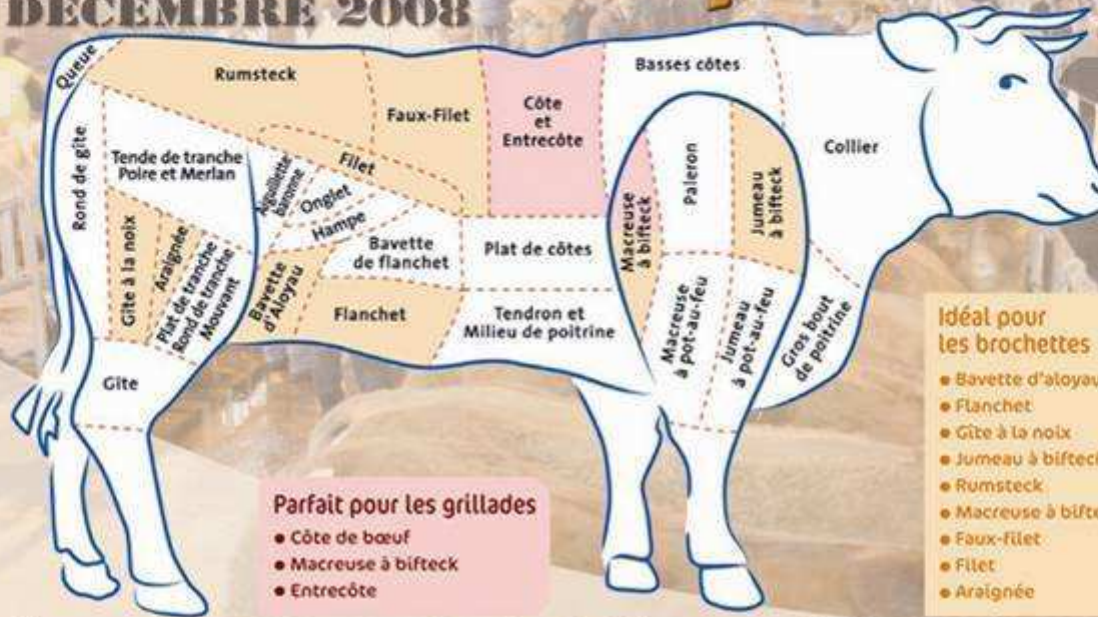
Une relation durable, ça change la vie  
www.ca-nmp.fr

Tel : 0 892 89 89 89

du lundi au vendredi de 8h à 16h et le samedi de 8h à 17h

Votre Agence de NAUCELLE :  
Tél. : N°Azur 08.10.80.46.55 Avenue de la gare  
Fax : 05.65.71.33.51 12800 NAUCELLE

Horaires d'ouverture :  
Mardi, Mercredi, Jeudi et Vendredi :  
9h à 12h et de 13h30 à 17h45  
Samedi : 9h à 12h et de 13h30 à 16h



Parfait pour les grillades

- Côte de bœuf
- Macreuse à bifteck
- Entrecôte

Idéal pour les brochettes

- Bavette d'atoyau
- Flanchet
- Gîte à la noix
- Jumeau à bifteck
- Rumsteck
- Macreuse à bifteck
- Filet
- Araignée

En Aveyron le coufidou était le plat de Pâques ou de Noël.  
La joue ou la poire de bœuf fermier étaient utilisées pour sa préparation.

Pour 4 personnes

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 3 heures

Ingredients

- 1 kg de poire de bœuf
- 1 bouteille de vin rouge corsé (Aveyronnais)
- 2 oignons
- 2 carottes
- 3 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 150 gr de lardons
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 petit bouquet garni
- 1 cuillère à soupe de saindoux
- Sel et poivre

Préparation

Avec un couteau qui taille bien, détailler la poire de bœuf en gros cubes d'environ 3 à 4 cm. Eplucher les oignons et les carottes puis les émincer. Eplucher les gousses d'ail puis hacher-les finement. Faire revenir les morceaux de viande dans une cocotte avec du saindoux. Quand ils sont dorés, ajoutez les oignons émincés, saupoudrez avec la farine, bien remuer. Déposer dans la cocotte l'ail haché ainsi que les lardons, le bouquet garni et le concentré de tomates, bien agiter. Mouillez avec le vin rouge, salez et poivrez. Porter à ébullition, couvrir et laissez mijoter à feu doux trois heures. Avant de servir vérifiez l'assaisonnement, et enlevez le bouquet garni.



Coufidou Bœuf fermier

Cette daube de bœuf peut être préparée à l'avance, refroidie et réfrigérée. Elle sera encore meilleure réchauffée. Vous pouvez accompagner votre Coufidou d'un Alligot de l'Aubrac.



Le Comité Naucellois pour la Promotion de l'Elevage et le Comité des Fêtes de Naucelle vous souhaitent un bon appétit, et d'excellentes fêtes de fin d'année.



CONSEIL GÉNÉRAL de L'AVEYRON



CONSEIL RÉGIONAL MIDI-PYRÉNÉES

**EVIALIS**  
CONCEPTEUR DE SOLUTIONS NUTRITIONNELLES

Goudon Montbazens Pommevic  
Tél. : 05 65 41 00 35 / Tél. : 05 65 90 43 28 / Tél. : 05 43 29 40 00

Neuf contacts : EVIALIS - BP 234 - 54300 VANNES-CEDEX - www.evialis.fr

**Groupama**  
Toujours là pour moi.

ÊTRE n°1 ce se travaille tous les jours.

Bureau de NAUCELLE  
29 avenue de la Gare  
12800 NAUCELLE  
Tél. : 05 65 72 13 36

Groupama Leader de l'assurance agricole.

**UNICOR**  
UNION DES COOPÉRATIVES RURALES

COOPÉRATIVE AU SERVICE DES HOMMES, D'UN TERRITOIRE

Magasin Point Vert de NAUCELLE

Horaires d'ouverture :  
Du Lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 14h00 à 18h30. Le samedi FERMETURE à 17h00

ZA de l'Espart  
12800 NAUCELLE  
Tél. : 05 65 69 21 00  
Fax : 05 65 69 21 00

Naucelle - Samedi 6 décembre

## Troisième édition du Concours des Bœufs de Noël



**Concours de 2007 à Naucelle.**

A l'approche des fêtes de fin d'année, les membres du Comité Foire Naucellois ne ménagent pas leur peine pour organiser la troisième édition du Concours des Bœufs de Noël qui se déroulera le **samedi 6 décembre à Naucelle**. Il faut dire que cette année, l'enjeu sera de taille : obtenir l'agrément de la prestigieuse Fédération Nationale des Concours d'animaux de boucherie. Même si la tâche peut paraître ardue, le comité foire ne manque pas d'atouts. Classé troisième concours d'animaux de boucherie au plan départemental et troisième au niveau du Sud-Ouest, le concours de Naucelle entend défendre sa place tant par la présentation et la qualité des animaux exposés que par les actions de communication

qu'il mène auprès du grand public pour promouvoir la viande de qualité.

Plus de 200 animaux devraient participer au prestigieux concours qui sera suivi d'une vente aux enchères.

Le comité Naucellois Promotion foire s'est associé au Comité des Fêtes de Naucelle pour proposer au public tout un panel d'activités : vide grenier, ferme miniature, animations pour les enfants, mise en valeur des métiers d'autrefois... De quoi ravir petits et grands qui pourront par ailleurs venir se restaurer le samedi midi sous un chapiteau chauffé...

Nous reviendrons plus en détails sur cette manifestation du Ségala dans notre prochaine édition.

## NAUCELLE

### Un programme riche pour accueillir les bœufs de Noël



Le prochain concours se prépare activement.

DERNIERE réunion préparatrice vendredi 28 novembre pour un comité des foires ambitieux et satisfait.

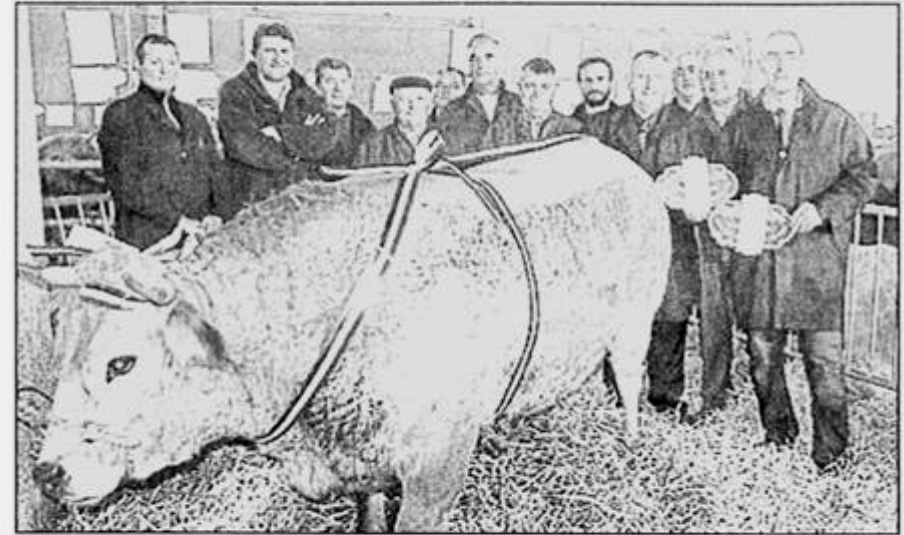
En effet, les commerçants naucellois ont adhéré au prochain concours, par leur soutien, motivant ainsi l'ensemble des acteurs qui s'impliquent sans compter afin de proposer au public un programme complet.

La journée du dimanche 6 décembre s'annonce sous les meilleurs auspices avec, d'une part, 230 bovins exceptionnels attendus, et de nombreux acheteurs dopés à n'en pas douter par la première vente aux enchères, ainsi qu'un plateau d'animations relevé que les organisateurs ont souhaité le plus varié possible.

NAUCELLE

6 décembre toute la journée

### 3e concours des bœufs de Noël



7h arrivée des animaux, 12h jugement des animaux, repas sous chapiteau chauffé 15€, 14h grande vente aux enchères, 14h 30 vente des animaux. Animations diverses: vide grenier, expo-vente de matériels agricole, 15 jeux traditionnels en bois, sculpture et miniatures sur bois, fabrication artisanale de paniers. Organisé par le CNPE.



*Une de l'hebdomadaire "La Volonté Paysanne" – 4 décembre 2008*



Naucelle, samedi 6 décembre

# Concours des Bœufs de Noël : à la conquête de l'agrément national

La troisième édition du concours des Bœufs de Noël prévue le samedi 6 décembre pourrait bien être celle de la consécration pour toute l'équipe organisatrice du Comité Naucellois pour la promotion de l'élevage, emmenée par Jérôme At et Joël Fouillade.

En effet, les organisateurs enendent décrocher leur ticket d'entrée pour être admis au sein de la prestigieuse Fédération nationale des concours d'animaux de boucherie qui fédère une vingtaine de concours à l'échelle nationale. Même si la tâche peut paraître ardue, les organisateurs ne manquent pas d'arguments : le nombre d'animaux présents et d'éleveurs progresse chaque année. Ainsi, ce sont plus de 230 animaux qui sont attendus à Naucelle ce samedi (contre 170 l'an passé). Les acheteurs sont également chaque année plus nombreux ce qui démontre la notoriété de ce concours et la qualité des animaux présents. Sans parler de l'attrait que cette manifestation représente pour les nombreux

visiteurs qui pourront découvrir (ou redécouvrir) le savoir-faire des éleveurs du pays en matière d'emboûche. A l'issue du jugement des animaux, une grande vente aux enchères sera organisée dès 14 h pour le grand prix d'honneur de ce concours, ainsi que le prix du meilleur naisseur-engraisseur, suivie dans la foulée par la vente traditionnelle des animaux ayant participé au concours.

Côté festiviétés, là encore les organisateurs, en partenariat avec le Comité des fêtes de Naucelle, ont concocté un programme d'animations gratuites pour les 3000 visiteurs attendus. Quel que soit le public, il y en aura pour tous les goûts et les âges : vide-grenier, exposition-vente de véhicules et matériels agricoles, ferme miniature, fabrication artisanale de painiers, sculptures sur bois, jeux traditionnels en bois pour toute la famille... A partir de 12 h, il sera possible de se restaurer sous un chapiteau chauffé et/ou de découvrir les pas de danses du groupe folklorique de Naucelle «Les Clavelous».

## Jean-Yves Renard, président de la FNCAB

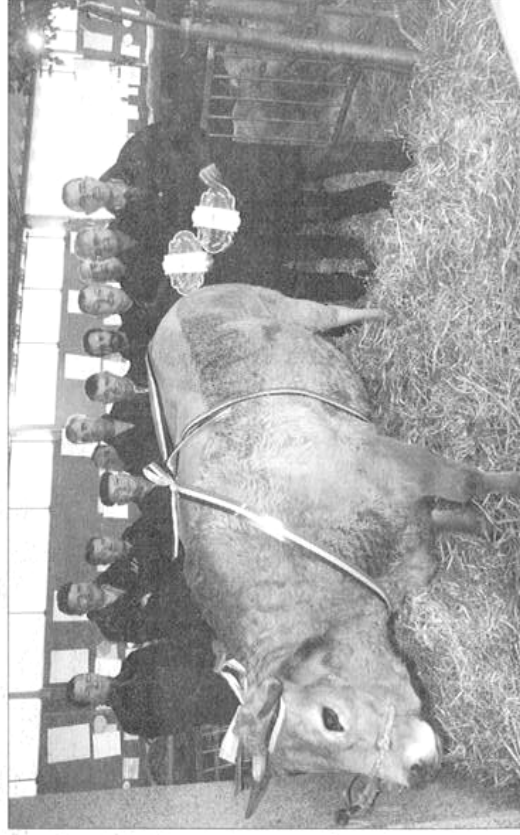
Président de la FNCAB\* depuis 3 ans et responsable du concours d'Evron dans la Mayenne, vous serez à Naucelle en tant que membre du jury pour accorder au concours des Bœufs de Noël l'agrément national. Comment cela va-t-il se passer ?

**Jean-Yves Renard** : Je serai accompagné de deux autres membres du jury, Jean-Claude Perronnet, vice-président de la FNCAB et responsable du concours de Varennes sur Allier et de Pierre Bosson, trésorier de la FNCAB et responsable du concours de Feurs dans la Loire. Nous aurons chacun une feuille de pointage et nous devrons noter un certain nombre de critères en fonction d'une grille de points préétablie. Notre jugement portera sur la durée du concours, le nombre d'animaux présents, la proportion des animaux, la notoriété commerciale, les quantités d'animaux achetés et l'organisation générale du concours. Mais nous attachons également beaucoup d'importance à la communication et à la promotion de la viande de qualité, de l'élevage, de la boucherie qui est réalisée auprès du grand public. Une fois cette notation réalisée, c'est le bureau de la FNCAB qui délibère et délivre l'agrément. Pour le concours de Naucelle, les organisateurs devraient être fixés vers la fin du mois de mars.

**Qui apporte l'agrément national ?**

**J-Y Renard** : C'est une reconnaissance de notoriété de la part de la profession mais cela permet aussi de faire connaître la date de tous les concours agréés dans le calendrier qui est réalisé par la FNCAB et distribué à toutes les boucheries et GMS de France. C'est un support de communication au niveau national qui paraît également dans bon nombre de revues telles que «Le journal de la boucherie».

\*Fédération Nationale des Concours des Animaux de Boucherie



Lors de la remise des prix en 2007.

Jérôme Angles éleveur à Taurines

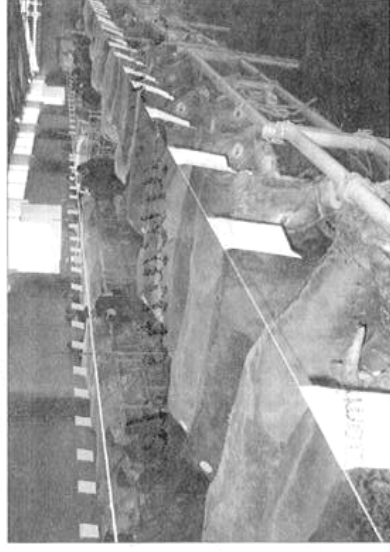
## Mieux valoriser nos animaux

Pour la deuxième année, Jérôme Angles participe au Concours des Bœufs de Noël installé depuis dix ans à Taurines près de Centres propose cette année sous les Halles, une vache de quatre ans.

Installé en GAEC avec sa mère, Jérôme Angles élève des Blondes d'Aquitaine ainsi que des pores et est adhérent à l'ADEL 12. A la tête d'un cheptel de 70 vaches, il commercialise ses vaches de boucherie et ses veaux dans la démarche Veau d'Aveyron et du Ségala auprès de la SA 4R et de la SARL Sudriès ou sur les foires ou concours tels que Baraqueville et Naucelle.

Jérôme Angles est en effet, devenu un habitué du concours des Bœufs de Pâques de Baraqueville où il amène chaque année, entre une et deux bêtes. C'est avec la même motivation qu'il participe donc pour la deuxième année, au Concours des Bœufs de Noël de Naucelle. Comme lors de la précédente édition, le jeune producteur amènera sous les halles une bête, en l'occurrence, une vache de quatre ans, qu'il prépare depuis plus de 4 mois.

Ces concours sont pour l'éleveur l'occasion de mieux valoriser les animaux : «Sur ces marchés, nous pouvons bénéficier d'une plus-value autour de 0,50 euro, ce qui n'est pas négligeable». Même si Jérôme Angles s'interroge sur le



contexte actuel «un peu spéculatif» : «nous nous demandons si les acheteurs seront au rendez-vous, s'ils achèteront et à quel prix car on constate en ce moment des cours tendus notamment sur les vaches de réforme», constate le producteur.

Ces manifestations sont aussi l'occasion pour les éleveurs de «sentir le marché» : «Entre les participants, éleveurs et engraisseurs, on peut se comparer, observer comment les animaux sont engraisés, apprécier leur degré de finition et voir les marges de manoeuvre. Et puis on comprend mieux les demandes des acheteurs en échangeant en direct devant nos bêtes», explique Jérôme Angles qui s'appuie sur sa propre expérience.

En effet, depuis qu'il participe à ces concours (il est pré-

Eva DZ

**Evenement** → La troisième édition du concours des Bœufs de Noël le 6 décembre pourrait bien être celle de la consécration.

**Témoignage** → Des éleveurs tarnais participent chaque année au concours.

## Concours des Bœufs de Noël : à la conquête de l'agrément national

Les organisateurs entendent décrocher leur ticket d'entrée pour être admis au sein de la prestigieuse Fédération nationale des concours d'animaux de boucherie qui fédère une vingtaine de concours à l'échelle nationale. Même si la tâche peut paraître ardue, les organisateurs ne manquent pas d'arguments : le nombre d'animaux présents et d'éleveurs progresse chaque année. Ainsi ce sont plus de 230 animaux qui sont attendus à Naucelle ce samedi (contre 170 l'an passé). Les acheteurs sont également chaque année plus nombreux ce qui démontre la notoriété de ce concours et la qualité des animaux présents. Sans parler de l'attrait que cette manifestation représente pour les nombreux visiteurs qui pourront découvrir (ou redécouvrir) le savoir-faire des éleveurs du pays en matière d'embouche. A l'issue du jugement des animaux, une grande vente aux enchères sera organisée dès 14 h pour le grand prix d'honneur de ce concours, ainsi que le prix du meilleur nais-



seur-engraisseur, suivie dans la foulée par la vente traditionnelle des animaux ayant participé au concours.

Côté festivités, là encore les organisateurs en partenariat avec le comité des fêtes de Naucelle, ont concocté un programme d'animations gratuites pour les 3000 visiteurs attendus. Quel que soit le public, il y en aura pour tous les goûts et les âges : vide-

grenier, exposition-vente de véhicules et matériels agricoles, ferme miniature, fabrication artisanale de paniers, sculptures sur bois, jeux traditionnels en bois pour toute la famille... A partir de 12 h, il sera possible de venir se restaurer sous un chapiteau chauffé et/ou venir découvrir les pas de danses du groupe folklorique de Naucelle "Les Clavelous".

VP 12

## "Mieux valoriser les réformes"



Thierry Donnadiou est éleveur de limousines sur la commune de Mouzyens-Panens. Il participe pour la deuxième fois à la foire de Naucelle. "Je vais là-bas pour avoir une plaque" explique-t-il. "Toutes les vaches amenées sont jugées et classées sur leur valeur bouchère. Et si elles obtiennent un prix, on peut facilement gagner un euro par kilo. Mais, les concurrents ne manquent pas ! Dans ce genre de manifestation, il faut vraiment amener des bêtes avec de la viande : pour gagner, il faut du rond !"

Pour Thierry Donnadiou, la foire des bœufs de Noël à Naucelle est donc l'occasion de valoriser encore mieux ses réformes. Et la valorisation, on peut dire

qu'il connaît. L'éleveur produit du veau d'Aveyron et du Ségala sous label rouge. Il élève toutes ses génisses. Après avoir trié son renouvellement (20%), les autres sont vendues entre 2 et 3 ans sous label aussi.

Les réformes n'échappent pas à la règle. "Je valorise mes réformes jeunes, avant 8 / 9 ans. Je peux ainsi les commercialiser sous label. Génisses et vaches de réforme sont valorisées en label rouge "Blason Prestige", une démarche qualité réservée aux animaux de race limousine. Et puis, quand j'ai vraiment une jolie bête, je fais les "foires-concours" : ça peut permettre d'arrondir encore un peu le prix de vente !"

S. LENOBLE

# Noël s'invite avec les bœufs à Naucelle

**TERROIR.** En place dans le calendrier agricole depuis 2006, le 3<sup>e</sup> concours des «bœufs de Noël» à Naucelle se déroule le samedi 6 décembre sous les halles. Avec 230 bêtes de races à viande en concours, il affiche déjà une belle notoriété et attire de très nombreux acheteurs venus de toute la France.

Le 3<sup>ème</sup> «concours des bœufs de Noël» se déroule à Naucelle sous les halles, le samedi 6 décembre, et devrait réunir une nouvelle fois des animaux de qualité. En 2006, près de 120 bêtes étaient disposées dans les box pour la 1<sup>ère</sup> édition, puis 170 l'année dernière, alors que 230 inscriptions ont été prises cette année.

Une montée en puissance qui va rassembler samedi des éleveurs du pays, de Midi-Pyrénées et des départements limitrophes, alors que côté acheteurs quarante départements seront représentés, beaucoup de la région parisienne et du Sud-Est. Avec les traditionnelles races à viande à l'honneur : Limousine, Blonde d'Aquitaine, Charolaise, Aubrac et croisée Aubrac.

Parmi les hommes qui figurent dans le succès de cette manifestation, on trouve l'incontournable Jérôme At, président du concours des bœufs de Pâques à Baraqueville, qui fut contacté par le comité naucellois pour la promotion de l'élevage. Ce comité, en place depuis 1989, organisait déjà des manifestations et souhaitait avoir un concours dans le pays, le mois de décembre ayant été choisi pour partager la période des fêtes. Jérôme At est devenu



Tous les membres du jury de l'édition des bœufs de Noël 2007 derrière la superbe championne.

vice-président du comité, aux côtés du président Joël Fouillade, et pas moins de 60 personnes vont se déployer sous les halles pour assurer le succès du concours.

*Les années d'expérience et les relations avec les éleveurs, les acheteurs et le jury ont permis au responsable de conforter l'équipe naucelloise dans ce projet qui a ainsi vu le jour en 2006.* Les objectifs étaient clairs : donner un élan à l'ensemble de la filière et aux éleveurs autour de leur savoir-faire et de la qualité de leur cheptel.

Sans oublier qu'un tel concours permet de dynamiser la région et d'assurer des rencontres inter-générationnelles chez les exploitants ainsi qu'entre le monde de la ville et de la campagne. Les enfants ne seront pas oubliés non plus, avec de nombreuses animations (voir le programme en encadré) durant la journée.

**Ce concours des bœufs de Noël**, ouvert bien sûr au public, accueillera par ailleurs Jean-Yves Renard (président de la fédération nationale des concours d'animaux de boucherie), ac-

compagné des présidents Dossion et Peronnet, des concours de Feurs (Loire) et de Varennes (Allier). Ces derniers feront un audit du concours de Naucelle dans le but de le rattacher à la fédération nationale.

Une belle récompense pour les organisateurs du pays, en y joignant les commerçants naucellois qui ont participé à l'élaboration du catalogue. Ouvert au public sous les halles, ce concours assure également la restauration pour le déjeuner.

J.-J.

## Les éleveurs viendront avec des bêtes à concours



Parmi les nombreux participants du pays au concours de Naucelle, Pascal Vaysse et Nathalie Foulquier viendront du Camp Claux, à Ville-neuve. Sixième génération d'éleveur dans la famille, Pascal s'emploie dans un élevage de Blondes d'Aquitaine autour d'un troupeau de 90 mères, inscrites à France Sélection. Le couple est habitué aux concours, comme celui des bœufs de Pâques à Baraqueville, également montés à Paris en 2007 pour celui de la race avec la belle Topaze et sa fille Casiopée, récoltant des prix à celui de Courmon d'Auvergne et à Auch lors du grand prix national des Blondes. Ils viendront à Naucelle en compagnie de trois magnifiques bêtes.

## Programme de la journée

7 h : arrivée des animaux

12 h : jugement des animaux puis repas sous chapiteau chauffé, ouvert à tous les visiteurs, avec le bœuf grillé et l'aligot au cœur du menu (15 euros), animé par les Clavelous

14 h : grande vente aux enchères

14 h 30 : vente des animaux

Durant toute la journée : vide grenier, exposition vente de véhicules et matériel agricole, plus de quinze jeux traditionnels en bois pour les enfants et toute la famille, sculptures sur bois, grandes fermes miniatures et fabrication de paniers.



# Les «bœufs de Noël» à Naucelle samedi

Responsable commercial à Quercy Bas Rouergue, Jérôme At souligne également les achats de la société lors des foires, et Laissac en est une bonne illustration, la 1<sup>ère</sup> dans le domaine des gros bovins en France ; sans oublier par exemple celles de Villeneuve, Baraqueville et La Salvetat-Peyralès pour les veaux.

Dans le même genre de manifestation, pour une implication locale encore plus soutenue dans l'économie et l'emploi, celles des «bœufs de Pâques» et des «bœufs de Noël» ont pris une belle ampleur. «J'étais dans l'équipe à la création de la première nommée, à Baraqueville,



Les plus belles bêtes seront à Naucelle le samedi 6 décembre.

qui est devenue une institution» poursuit le responsable.

La cité du Ségala affichait en effet 400 animaux cette année au foirail, l'une des trois plus grandes manifestations de ce type à ce jour en France. La quantité et la qualité étaient ainsi au rendez-vous. En parallèle, les bœufs de Noël ont pris place à Naucelle, avec 200 bêtes l'an passé, cette manifestation également de qualité étant à l'affiche ce samedi 6 décembre. Deux dates dans notre calendrier aveyronnais pour mieux pérenniser les acheteurs venant de toute la France et les éleveurs de la région Midi-Pyrénées.

Extrait de la page «entreprendre» de l'hebdomadaire «Le Villefranchois» consacré à la société Mailles-Davy, Quercy Bas Rouergue et la Cheville Cadurcienne

– Du 4 décembre 2008

## Agriculture

### 3<sup>e</sup> concours samedi pour les bœufs de Noël

Les halles de Naucelle accueilleront demain samedi, de 7 heures à 17 heures, quelque 230 bœufs considérés comme le fin du fin en termes de qualité bouchère. Il y a trois ans, Joël Fouillade, président du Comité naucellois pour la promotion de l'élevage, demandait à Jérôme At, fort de ses dix années d'expérience en tant que président du Concours des bœufs de Pâques de Baraqueville, de lancer un concept similaire sur Naucelle avant les

fêtes de Noël.

« Le but est de faire connaître au grand public la qualité des bovins de boucherie engraisés localement, de donner une impulsion à l'économie de la filière mais aussi de créer une animation à Naucelle », témoigne Jérôme At. 3 000 personnes sont venues assister à cette manifestation l'année dernière.

Lors de ce concours, des bêtes de races limousine, aubrac, charolaise ou aquitaine seront évaluées par un jury composé de professionnels : chevillards (personnes qui achètent des bovins et les revendent en carcasse) et bouchers. Ces derniers observeront la corpulence des animaux pour définir leur conformation



(pourcentage de muscle dans les morceaux nobles) et à la qualité de finition (goût et tendresse de la viande). A la suite du classement, des plaques (médailles) seront attribuées aux bœufs et pourront figurer en bonne place sur les étais des bouchers, comme autant de gages des origines et de la haute qualité de la viande. Pour la première fois, les deux premiers bœufs du podium seront vendus aux enchères. « Les acheteurs - boucheries, grossistes, grandes et moyennes surfaces - viennent de 40 départements différents et, en général, toutes les bêtes sont vendues à la fin de la journée », raconte l'organisateur. Un chiffre d'affaire estimé à 500 000 €

## La haute qualité des Bœufs de Noël



**Le succès grandit. DDM Repro.**

**Naucelle.** La troisième édition des Bœufs de Noël de Naucelle aura lieu, ce samedi. Pas moins de 230 animaux seront vendus notamment aux enchères pour les plus belles bêtes. La fête est également un rendez-vous festif familial avec de nombreuses animations gratuites et un repas à base de bœuf, animé, sous chapiteau chauffé.

**Page 34**

*Une du quotidien "la Dépêche du Midi" – 5 décembre 2008*



**Événement.** Demain, le 3e concours des Bœufs de Naucelle associe le comité naucellois pour la promotion de l'élevage, le comité des foires de Naucelle et les commerçants naucellois. Avec plein d'animations pour le grand public!

## La qualité en référence et une journée festive pour tous

**L**e concours des Bœufs de Noël de Naucelle connaît, au fil des éditions, un succès grandissant.

Jugez du peu: 120 animaux vendus en 2006, 170 en 2007. Cette année, pour cette troisième édition qui se déroulera, demain 6 décembre, ce sont pas moins de 250 têtes, appartenant à 80 éleveurs et négociants, qui seront mis en vente dans l'après-midi, après l'élection des meilleurs bêtes. «La progression est régulière. Nous sommes dans les pas des Bœufs de Paques de Baraqueville», se félicite Jérôme At, président du comité naucellois pour la promotion de l'élevage, ravi de constater l'affluence des visiteurs (près de 3 000 personnes l'an dernier), tandis que la manifestation se révèle très féderatrice, au plan des partenariats (1) notamment au plan local puisque le comité des fêtes et les commerçants ont répondu et proposent s'associer à l'organisation de la manifestation et présence de nombreuses animations.

### VERS LA RECONNAISSANCE NATIONALE

Jérôme At a bon espoir de voir le concours bientôt reconnu officiellement au plan national.

## Des clients de toute la France

Que deviennent les bêtes de concours achetées à Naucelle? Les clients viennent de partout en France, notamment dans le sud-est et la région parisienne.

Geneviève-sur-Argence, pour des clients fidèles, en particulier des centres Leclerc, Système U...



Jacques Poujol aux côtés d'un de ses salariés et des clients parisiens. Photo DDM, Reproduction.

### Stéphhan et Fabrice Cros : la rutilance des limousines

de foire et nous ont incité à les présenter. Habitué (avec succès notamment au salon de l'agriculture) des concours de reproducteurs Stéphane et Fabrice éleveurs de limousins se félicitent de représenter la race, ce samedi à Naucelle.

«Sites animaux sont primés, c'est une plus value pour nous, de l'ordre de 15 à 60 centimes d'euro le kilo, mais aussi pour le consommateur qui a l'assurance d'acheter une viande de qualité, pour ma part je ne vend pas directement en boucherie, tout passe par le groupement, lequel achète les bêtes vers la société Bimard elles sont ainsi abattues en label. C'est aussi pour le consommateur le gage d'un élevage de tradition, toutes nos vaches sont

engraissées au foin, aux céréales, et sans OGM. Sur le troupeau de quelques 160 vaches mères de Stéphane et Fabrice, 25 têtes, par an, sont destinées à la boucherie. Quelques morceaux tendres et goûteux qu'égaleront les gourmets sur les tables de fêtes.

Sylvie Daynac



Le comité s'est étoffé pour parfaire la 3e édition se présentant sous les meilleurs auspices.

fidélité.

«Nous sommes présents à Naucelle pour plusieurs raisons: d'abord pour soutenir les initiatives locales en jouant le jeu avec nos fournisseurs habituels. Pour faire plaisir, mais aussi parce que je connais la qualité de ces animaux, le savoir-faire des éleveurs. Il est toujours agréable de mettre en avant le fleuron de l'élevage auprès de ses clients. Cette année, je vais acheter une trentaine de bêtes, je ne trouve que des avantages à la vente aux enchères: 1) celui qui veut vraiment la bête peut l'acheter. 2) Cela fait monter le prix de la viande au kilo, ce qui n'est pas négligeable dans le contexte actuel. 3) Cela booste par la suite le prix des autres ventes».

**B. - H. S. - P.**  
(1) Le conseil général de l'Aveyron, la région Midi-Pyrénées, les Aliments Cabret, La Banque Populaire Lacaède, le Crédit Agricole Nord-Midi-Pyrénées, Evallès, Groupama et Unicar

### 3 QUESTIONS À...

Jérôme AT (président du CNPE)

Jérôme At est le président du comité naucellois pour la promotion de l'élevage.

Comment se présente cette 3e édition?

Sous les meilleurs auspices. Puisque le nombre d'éleveurs et d'animaux présents sont en forte hausse, et le nombre d'acheteurs est aussi en hausse avec pas moins de 41 départements représentés. Principalement la région parisienne et le sud est de la France, et bien sûr des locaux de la région Midi-Pyrénées.

Le partenariat comité des foires, comité des fêtes fonctionne parfaitement, avec notamment cette année sous chapiteau chauffé un rétro pas prévu pour 400 personnes. Une équipe du comité des foires qui s'est étoffé, où chacun s'investit à 100%. Ce qui va permettre d'avoir un programme d'animation complet et varié, qui pourra satisfaire les uns et les autres.

Et pour le concours?

Malgré une conjoncture défavorable, je reste très optimiste car la qualité des animaux présentée est reconnue désormais. Pour preuve, la présence de trois présidents de concours nationaux qui viennent étudier la possibilité pour le concours des bœufs de Noël d'être rattachés à la fédération nationale des concours d'animaux de boucherie de haute qualité. Ce qui nous permettrait d'avoir un rayonnement national.

Des ombres, des inquiétudes? Non, au contraire, une avancée encore, avec une grande vente aux enchères au cours de laquelle les deux championnes du concours seront vendues. Ce concours se veut un lien entre le monde rural et le monde citoyen, tout en amenant un plus value économique certaine pour la région, en fidélisant les acheteurs, en pérennisant nos marchés, et cela permet d'associer un peu plus la réputation d'élevage de qualité et de département leader en terme d'agriculture. C'est un signe fort d'encouragement pour les éleveurs.

De plus en plus de partenaires, notamment les commerçants naucellois qui ont adhéré à la manifestation.

**B. - H. S. - P.**

## Plein d'animations gratuites au programme de la journée



Des jeux anciens pour jouer en famille. Photo DDM, Repros.

De nombreuses animations gratuites sont au programme de la journée, dont voici le détail: 7 heures: arrivée des animaux. 12 heures: jugement des animaux, repas à base de bœufs (15€) animé par Les Clavelous, sous chapiteau chauffé.

14 heures: remise des prix et grande vente aux enchères. 14h30: vente des animaux. 17h30: départ des animaux.

Toute la journée: vide-grenier. Exposition vente de véhicules et de matériels agricoles. Jeux traditionnels en bois: plus de 15 jeux pour toute la famille.



Sculptures de deux artistes dont Henri Gaben. Ferme miniature, avec animaux et matériels agricole. Fabrication artisanale de paniers.

## **Naucelle.** Troisième édition des Bœufs de Noël

Près de 230 animaux seront mis en vente, aujourd'hui, à la 3e édition des Bœufs de Noël de Naucelle. 7 heures : arrivée des animaux. 12 heures : jugement des animaux, repas à base de bœufs (15€) animé par Les Clavelous, sous chapiteau chauffé. 14 heures : remise des prix et grande vente aux enchères. 14h30 à 17h30 : vente des animaux. Toute la journée : vide-greniers. Exposition vente de véhicules et de matériels agricoles. Jeux traditionnels en bois : plus de 15 jeux pour toute la famille. Sculptures, ferme miniature, fabrication artisanale de paniers

Extrait de la page «Sorties» de "Midi Libre" – 6 décembre 2008

## Où aller aujourd'hui

**Naucelle :** 3<sup>e</sup> concours des bœufs de Noël, sous les halles ; jeux traditionnels en bois, vide-greniers, expo vente de véhicules et matériels agricoles ; 12 heures repas animé par les Clavelous ; 14 heures, vente aux enchères.

Extrait de la page «Où aller aujourd'hui» de "Centre Presse" – 6 décembre 2008

**Animations.** Faites le plein des idées de sortie.

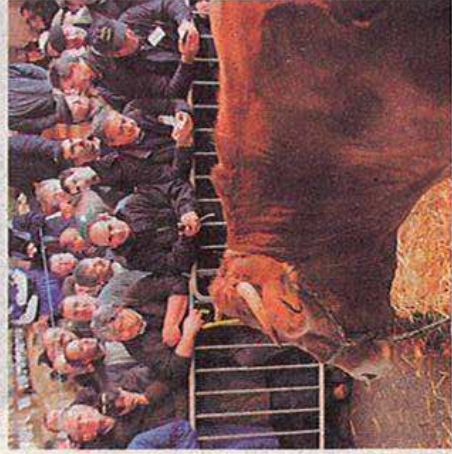
# Bœufs de Noël à Naucelle

**Naucelle.** 3e concours des **bœufs de Noël**. À 7h, arrivée des bœufs; à 11h, jugement; à 12h, repas, vide-greniers, expo-vente, sculptures, miniatures, fabrication artisanale.



Extrait de la page «Animations» de "La Dépêche du Midi" – 6 décembre 2008

## Le succès des Bœufs de Noël



**230 animaux vendus. DDM.**

**Naucelle.** La troisième édition des Bœufs de Noël de Naucelle a remporté un fier succès. Les 230 animaux présentés ont été vendus. Le Grand Prix d'honneur est une vache croisée de Blayes les Mines, vendue aux enchères à 8 € le kilo. Le Grand Prix naisseur engraisseur est une génisse limousine venant de Vabre, achetée 10,40 € le kilo. **Page 31**

*Une du journal "la Dépêche du Midi" – 7 décembre 2008*





**Naucelle.** Concours des bœufs de Noël.

## Enthousiasme et optimisme

Il était bien difficile en début d'après-midi, sur les coups de 14 heures, de se frayer un passage sous les halles de Naucelle où venaient d'être jugés les bêtes participant à la troisième édition du concours des bœufs de Noël, soit au total 230 têtes. D'autant plus qu'après la proclamation des résultats avait lieu la vente aux enchères, incontestablement, un temps fort de cette manifestation. Le meilleur spécimen du grand prix d'honneur et pour la première fois celui du grand prix naisseur-engraisseur ont été l'enjeu des offres. « Le prix naisseur-engraisseur est l'opportunité, expliquent les organisateurs, de mettre en exergue plus encore le travail et le mérite des éleveurs ». Le jury, composé de professionnels : bouchers, chevallards, engraisseurs... « dont les compétences en matière de race à viande sont reconnues dans tout l'Hexagone » a consciencieusement récompensé les animaux de chaque section, classés par race, sexe et âge.

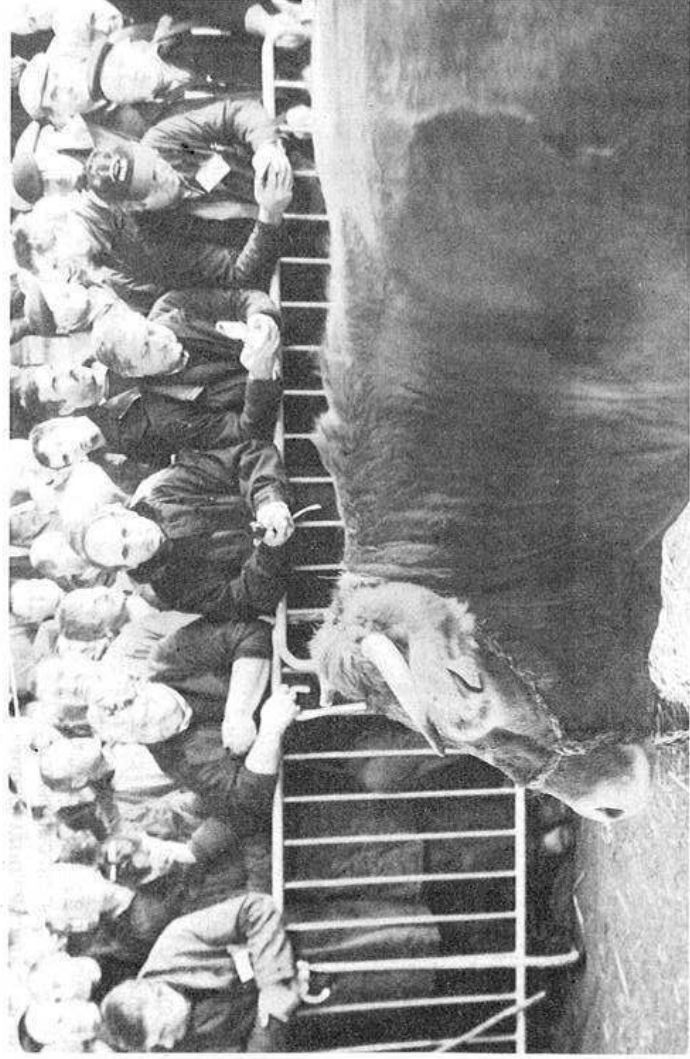
### 80 BÉNÉVOLES

Jérôme At, coprésident du comité naucellois pour la promotion de l'élevage (présidé par Joël Fouillade), entouré d'une équipe de quelque 80 bénévoles en action sur le terrain, ne pouvait que

### Les prix

Grand prix d'honneur : vache croisée appartenant à INRA Blayes-les-Mines, vendu à M. Poujol, Sainte-Geneviève-sur-Argence, à destination de boucherie. Prix au kilo : 8 €.

Grand prix naisseur-engraisseur : génisse limousine appartenant à Benoît Tauriac (Vabre), achetée par Jacques Rigoleur (Leclerc Moiselles, dans le Val-d'Oise). Prix au kilo 10,40 €, la bête sera abattue par M. Poujol, propriétaire des abattoirs à Sainte-Geneviève-sur-Argence.



**Sur le marché les affaires sont allées bon train et toutes les bêtes ont trouvé acquéreur.** Photo DDM. se féliciter de cette réussite. « Cette manifestation est une animation forte dans le Naucellois, c'est un lieu d'échange festif et convivial que nous voulons ouvrir au grand public ». Alors, pour attirer des visiteurs hétéroclites, l'accueil avait aussi été mis sur des animations diverses et variées : des ateliers avec une quinzaine de jeux traditionnels en bois, exercices d'adresse et de patience à découvrir ou redécouvrir, une expo de sculptures sur bois, une

« Voilà qui reflète le dynamisme local et même régional, le travail qualitatif et le savoir des éleveurs. Il faut associer à ce succès les commerçants du bourg qui ont apporté leur soutien financier, notait Jérôme At, et le comité des fêtes de Naucelle qui a pris en charge la gestion des buvettes et des repas ».

### « SOLIDARITÉ »

Jean-Claude Luche, président du conseil général, est également venu faire un tour au concours : « C'est incontestablement une

« Une belle réussite à n'en pas douter, de quoi encourager les organisateurs pour les années futures, un moment convivial qui restera dans les mémoires », concluait souriant Jérôme At.

Sylvie Daynac

## La troisième édition des bœufs de Noël a été un franc succès



Le concours a réuni en tout 230 bêtes de grande qualité.

LA TROISIÈME édition du concours des bœufs de Noël fut une réussite. Le comité naucellois pour la promotion de l'élevage coprésidé par Jérôme At et toujours présidé par Joël Fouillaude, avec ses quelque 80 bénévoles ont travaillé d'arrache pied pour que cette manifestation soit à la hauteur des espérances. L'objectif semble être atteint, car il y avait 230 têtes. A côté de cette manifestation les visiteurs ont pu découvrir une exposition de sculptures sur bois, une ferme miniature, un vanier.

Le vide-greniers a, lui aussi, attiré bon nombre de chineurs, les gourmets ont pu se régaler, sur les coups de midi, avec du bœuf braisé et de l'aligot préparés par l'équipe dynamique de comité des fêtes.

Le président du conseil général, Jean-Claude Luche, accompagné d'André At, sont venus faire un tour sur le marché. Pour le président c'est une belle vitrine agricole et un atout pour le Naucellois.

Cet événement pourrait s'inscrire dans le prochain calendrier national des présidents de concours dont celui de la fédération nationale Jean-Yves Renard présent sur le marché.

En fin d'après-midi, après la proclamation des résultats, avait lieu la vente aux enchères. Le meilleur spécimen du grand prix d'honneur fut pour la première fois celui du grand prix naisseur-engraisseur.

Pour les organisateurs cette opportunité met encore plus en avant le travail et le mérite des

éleveurs. Le jury était composé de professionnels : bouchers, chevillards engraisseur... dont la compétence en matière de race à viande est reconnue dans toute la France.

### Bêtes primées

Grand prix d'honneur, vache croisée appartenant à Inra de Blayes-les-Mines, vendue à M. Poujol de Sainte-Geneviève-sur-Argence pour la boucharie, prix du kg : 8 €.

Grand prix naisseur-engraisseur : une génisse limousine de Benoit Tauriac, de Vabre, achetée par Jacques Rigoleur (Leclerc Moiselles dans le Val-d'Oise), prix au kg : 10,40 €. La bête sera abattue par M. Poujol, propriétaire des abattoirs à Sainte-Geneviève-sur-Argence.

Boeufs de Noël à Naucelle

## Affluence et qualité



La troisième édition des Boeufs de Noël de Naucelle a répondu aux attentes de ses organisateurs et des éleveurs participants, affichant une fréquentation record.

Le Concours des Boeufs de Noël s'est bien déroulé, la foule était présente aux Halles de Naucelle, ce samedi 6 décembre. Les organisateurs dont

Jérôme At affichent leur satisfaction. *«Tous les animaux ont trouvé, acquéreur et les ventes enregistrent en moyenne une plus-value de 0,50 euro. Le bilan est très positif»*. Avec une participation croissante des animaux (ils étaient 230), les organisateurs ont bon espoir quant au futur agrément du concours par la Fédération nationale des concours des animaux de bou-

cherie. D'autant que les animations, qui comptent également dans l'évaluation du jury, ont fait le plein. Plus de 400 repas ont été servis. *«La réussite de ce rendez-vous montre qu'en créant un produit festif, nous pouvons intéresser les acheteurs à notre bassin de production, c'est important»*, avance Jérôme At.

La décision nationale sera connue en mars prochain. En tout cas, le concours des Boeufs de Noël de Naucelle poursuit son intégration dans le calendrier des manifestations désormais incontournables.

En ce qui concerne la vente aux enchères, la meilleure bête du concours présentée par Benoît Tauriac, a été vendue aux Etablissements Poujol au prix de 10,40 euros/kg et la meilleure vache naisseur engraisseur appartenant à l'INRA de Carmaux, a été vendue au prix de 8 euros/kg au même acheteur.

Eva DZ

### Palmarès Naucelle 2008

- **Prix d'honneur** : Bœuf de Noël 2008
- **Grand prix d'honneur Naucelle 2008** : génisse Limousine de Benoît Tauriac
- **Super Prix d'honneur vache 2008** : vache croisée de Inra 95
- **1<sup>er</sup> Prix d'honneur vache 2008** : vache Aubrac de l'Earl de Lalo
- **2<sup>ème</sup> prix d'honneur vache 2008** : vache Limousine de Serge Costes
- **Prix naisseur engraisseur vache 2008** : vache croisée de Inra 95
- **Super Prix d'honneur génisse 2008** : génisse Limousine de Benoît Tauriac
- **1<sup>er</sup> prix d'honneur génisse 2008** : génisse croisée de l'Earl de la Gamasse
- **2<sup>ème</sup> Prix d'honneur génisse 2008** : génisse croisée de Elise Sudries

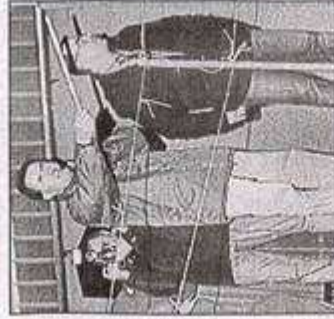


## Concours des « Bœufs de Noël »



Les organisateurs du comité foire ont bien préparé ce concours, ils peuvent être satisfaits. Samedi 6 décembre, il y avait 225 bêtes présentes, elles ont toute été vendues ! En ce qui concerne la vente aux enchères, la meilleure bête du Concours appartenant à l'INRA de Carmaux a été vendue 8 €/kg, la meilleure vache Naisseur Engraisseur, le prix a été attribué à Monsieur Benoit Tauriac, d'Onet le Château pour un prix de 10,40 €/kg. Les commerçants de Naucelle ont soutenu ce concours. Dans la halle basse, un grand vide-grenier bien fourni, des expositions de miniatures en bois, la fabrication artisanale de pianos, et des jeux traditionnels en bois a attiré de nombreux visiteurs. A l'extérieur il y avait une expo vente de véhicule et de divers matériels agricole. L'animation était assurée par le groupe folklorique les Clavelous avec ses nombreux danseurs et musiciens.

gp



■ Vente aux enchères

■ Les danseurs des Clavelous



■ Les musiciens des Clavelous



■ Les visiteurs et acheteurs observent les bêtes



■ Un champion



■ Les acheteurs



# 3<sup>ème</sup> CONCOURS "BŒUF DE NOËL" à Naucelle du 6 décembre 2008

*Le Meilleur de la Viande Bovine à découvrir actuellement  
au rayon boucherie de votre magasin*



**OUVERTURE  
EXCEPTIONNELLE  
DIMANCHE  
21 DÉCEMBRE  
TOUTE LA JOURNÉE**

## **PRIX DE PRÉSENTATION**

**GÉNISSE AUBRAC**

*Code de traçabilité*

*N° de Cheptel : 152 522 21 06*

*Éleveur : EARL du Lagast à Auriac Lagast (12)*

## **LA PRIMAUBE**

Avenue de Rodez - Centre commercial de l'Étoile - 05 65 69 59 59

Ouvert du lundi au jeudi et le samedi de 9 h à 19 h 30 et le vendredi de 9 h à 20 h sans interruption et le dimanche matin dès 9 h

# **SUPER U**