OR ROUGE

VIANDE LIMOUSINE D'EXCEPTION

Pour les amateurs de viande, il y a des moments et des découvertes inoubliables qui transforment un repas en un évènement gastronomique rare. Découvrir et déguster une viande Or Rouge fait partie de ceux-là. C'est une viande bovine limousine d'exception. Par la richesse de son terroir, par l'élégance de sa race et par la passion de celles et ceux qui, depuis des générations, participent à son aventure, Or Rouge incarne toutes les valeurs de l'Excellence.

Le Limousin Haute Valeur Naturelle

L'homme et les générations

La qualité Or Rouge

Le Prestige mondial de la gastronomie française

UN TRÉSOR À CHAQUE BOUCHÉE

DOSSIER DE PRESSE - 2019

OR ROUGE,
UNE DÉMARCHE RESPONSABLE ET SOCIÉTALE

La volonté de Beauvallet est d'associer l'excellence du Limousin, de son environnement, de ses hommes et de la Limousine « la Reine des Races* » dans le but d'apporter au consommateur le meilleur produit : une viande tendre, «saine», goûteuse. La marque Or Rouge, **signature de Prestige**, ambitionne de hisser la race Limousine au niveau du concert des races bovines mondiales (Louis de Neuville). Cet engagement de CV. Plainemaison, initié avec l'INRA et l'Institut de l'Elevage, entraîne l'ensemble de la filière : éleveurs, spécialistes de la nutrition animale, transformateurs, bouchers, grande distribution, chefs de cuisine…

Une **démarche de filière responsable et sociétale** garantissant le maintien des exploitations agricoles dans le tissu rural et la juste rémunération aux éleveurs pour leur travail de haute qualité.

Bernard Léguille

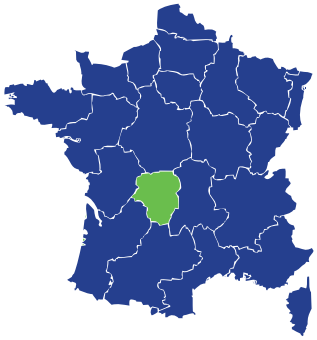
PDG de Beauvallet et initiateur de la marque Or Rouge

“La marque Or Rouge, c'est un véritable projet de filière, un challenge de territoire. C'est d'abord un aspect sociétal, si on dispose d'un bel environnement et d'une belle campagne il faut des gens responsables pour les travailler et les entretenir. Ensuite, notre travail c'est de sélectionner parmi tous ces éleveurs, les meilleurs pour aller vers le 100% de viande garantie tendre. C'est un travail de plusieurs années que nous mettons en place avec plusieurs institutions de la profession dont l'INRA. Dernier point et sans doute le plus important, c'est la transmission de tous ces savoirs à une nouvelle génération avec le respect de tout le travail qui a été réalisé par les uns et les autres.

Ce que nous voulons faire avec Or Rouge c'est faire notre métier autrement!”

* selon le Chef étoilé Joël Robuchon, parrain des Journées Limousines 2015

SUR LA ROUTE DU LIMOUSIN, UN TERRITOIRE À HAUTE VALEUR NATURELLE



Direction le Limousin

Tout commence ici dans cette région de **grande tradition agricole** et **naturellement riche**. Ici les terres sont généreuses. Les eaux sont saines et alimentées par des sources naturelles. Dans les prés verts, pousse une végétation abondante. Du printemps au début de l'hiver, elle fournit des herbes de qualité, idéales pour l'engraissement des animaux.

Ici, de générations en générations, des **éleveurs passionnés** par leur métier travaillent la race limousine dans son berceau d'origine. Grâce à une **agriculture maîtrisée et raisonnée** les animaux sont nourris avec des matières premières issues directement de leurs exploitations, dans le plus grand respect du **bien-être animal et de leur environnement.**

C'est grâce à cette passion et ce savoir-faire que la race limousine est aujourd'hui **une race d'exception**. Elle est présente dans plus de **80 pays à travers le monde** ; **en France elle est la 2ème race allaitante** et cette constante progression des effectifs limousins en fera, sans doute, la 1ère race allaitante de France.

C'est une race qui a tout d'une grande, elle convient à toute la filière : l'éleveur pour ses qualités d'élevage, le transformateur et le boucher pour son rendement de viande et sa finesse d'os et enfin, le consommateur pour ses qualités gustatives, sa jutosité et la finesse de son grain de viande hors du commun.

La marque Or Rouge est née d'un environnement exceptionnel, **le Limousin**, qualifié de **Haute Valeur Naturelle (HVN)** par le cabinet Solagro (ingénieurs experts en agroécologie notamment). **Le Limousin est exemplaire et possède toutes les ressources naturelles et une biodiversité préservées** pour l'élevage de la Limousine de qualité et apporte aux consommateurs la garantie du «manger sain». Or Rouge sélectionne dorénavant les élevages audités et certifiés HVN dans le cadre de sa filière de viandes limousines d'exception.

Témoignage de Sébastien Lagrafeuil éleveur Or Rouge en Corrèze

« Je prends du plaisir tous les jours à être au contact de mes animaux et de mes prés. Au-delà d'élever mes animaux, mon rôle d'agriculteur c'est d'entretenir mes prés, mes cours d'eaux, mon environnement… On a un rôle environnemental et écologique très important ! Je suis très fier de faire ce métier, le contact avec les animaux a toujours été une passion chez moi. Je travaille dans un cadre de rêve et je m'efforce tous les jours de le conserver pour les générations futures. »

OR ROUGE, DES QUALITÉS EXCEPTIONNELLES

La marque Or Rouge offre aux amateurs de viande **une expérience inédite** à chaque bouchée. De l'élevage jusqu'aux choix des viandes, chaque étape de la sélection obéit à **une démarche de qualité rigoureuse**.

Pour la finesse de son grain de viande, son goût et sa jutosité, Beauvallet/ CV. Plainemaison **sélectionne les vaches limousines directement en ferme, auprès des meilleurs éleveurs de la région et selon** des critères tels que le bien-être animal, son alimentation, son poids, son âge, sa conformation, la finesse d'os ou encore son état d'engraissement. Or Rouge va encore plus loin dans sa démarche avec un process post abattage propre à la marque.

Un protocole exclusif et innovant !

Après abattage, toutes les carcasses font l'objet d'**un protocole innovant et extrêmement rigoureux** pour parvenir à un produit d'exception.

Or Rouge a fait le choix d'une méthode de suspension différente des autres acteurs du marché français. En effet, la suspension pelvienne préserve la forme naturelle de l'animal, et agit sur la **tendreté de la viande**. Le protocole scientifique mis en place nous permet d'aboutir à une tendreté supérieure à la maturation, tout en conservant **le vrai goût de viande**.

De nombreuses années de travail et de recherche sur la race limousine, en partenariat avec l'INRA et l'Institut de l'Elevage, apportent **la preuve scientifique de la tendreté et du goût supérieur des viandes limousines selectionnées**.

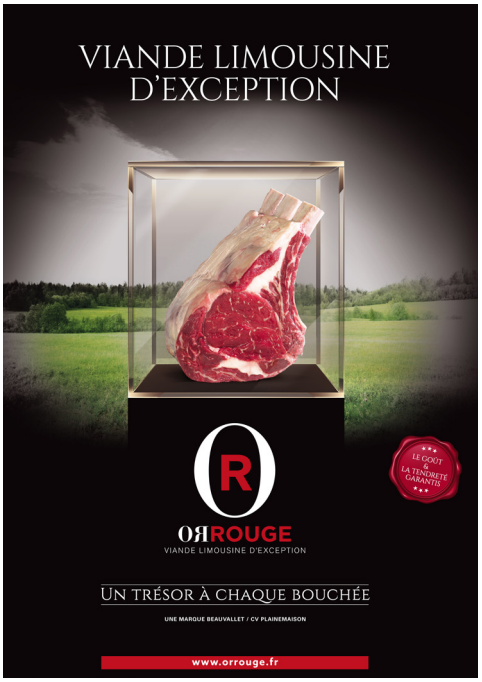
Or Rouge est aujourd'hui la première marque à garantir de façon homogène et avec régularité **les qualités exceptionnelles de ses viandes : une tendreté, un persillé, une couleur rouge vive** qui attire le regard et réveille les papilles, une texture savoureuse, onctueuse et juteuse sont les garants d'une expérience gustative unique. Ainsi, **Or Rouge possède toutes les qualités pour devenir l'une des meilleures viandes au monde.**

Témoignage
de Hugo Desnoyer,
Maître Artisan Boucher à Paris

« La viande limousine a l'avantage d'être très fine, très soyeuse et juteuse en bouche, elle a vraiment toutes les qualités, et c'est important pour le client. Le goût vient tout simplement de ce qu'on donne à manger aux animaux : quand on leur donne du bon, ils nous redonnent du bon dans la qualité de la viande. »

Témoignage
de Thierry Didier de Fresse, boucher
Or Rouge

« La race limousine est une race qui se travaille très bien ! C'est une viande avec beaucoup de couleur, de goût, de persillé, c'est une viande que l'on peut maturer pour un rendu exceptionnel. Les éleveurs engraissent leurs bêtes naturellement, à l'herbage et cela se ressent. Mes clients aiment le haut de gamme et la viande goûteuse. Régulièrement je me déplace dans le Limousin pour choisir les bêtes sur les concours. J'achète des bêtes primées et c'est un véritable plaisir pour mes clients et moi. »



CV PLAINEMAISON ENTRAINE LA FILIERE DANS L'EXCELLENCE OR ROUGE

Seules les vaches limousines nées, élevées et abattues dans les départements du Limousin et les cantons limitrophes peuvent prétendre à la marque Or Rouge. **Nos éleveurs sont les acteurs** essentiels de l'aménagement du territoire. Tous pratiquent une **agriculture raisonnée** et travaillent dans le plus grand **respect de la nature et du bien-être animal**, tout en préservant les ressources naturelles de leur territoire à Haute Valeur Naturelle. Or Rouge est une démarche de **filière responsable et sociétale** garantissant en toute transparence le maintien des exploitations dans le tissu rural et la juste rémunération aux éleveurs pour leur travail de haute qualité.

Or rouge a ainsi été reconnue en 2019 dans le cadre de l'AMI (Appel à la Manifestation d'Intérêt) porté par FranceAgrimer et lancé par le Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, comme étant **une filière structurante et innovante pour les filières agricoles et agroalimentaires.**

Autres acteurs incontournables de la filière d'excellence Or Rouge : **les bouchers**. Grâce à leur savoir-faire, **ils proposent avec Or Rouge aux amateurs et connaisseurs de viande bovine une qualité sans compromis tant au niveau du goût que de l'aspect visuel**.

CV Plainemaison réunit tous les acteurs de la filière pour écrire l'histoire de la marque Or Rouge.

OR ROUGE ET LA GASTRONOMIE

La nature généreuse du Limousin, les éleveurs, les bouchers font l'Excellence d'Or Rouge. **Les valeurs et la qualité séduisent les Chefs qui subliment la marque**.

La marque Or Rouge est aujourd'hui **présente dans des restaurants de qualité** au savoir-faire reconnu comme le Westin Vendôme à Paris, l'Atelier Robuchon Paris, le Château d'Augerville à Augerville-la-Rivière, Le Pont de l'Ouysse à Lacave et bien d'autres établissements de renoms en France…

« Les éleveurs ont le savoir-faire, les chefs veulent le faire savoir! »

Témoignage du Chef David Réal

Westin Paris Vendôme

« Je suis originaire de la région limousine et je travaille sur Paris depuis des années. Aujourd'hui on se doit de partager cette qualité de viande exceptionnelle sur Paris et dans les restaurants pour la faire découvrir. Les gens veulent savoir ce qu'ils mangent, ils veulent connaître les origines et savoir comment les bêtes ont été traitées. C'est toute une transmission qui se fait naturellement. »

LES TEMPS FORTS DE LA MARQUE OR ROUGE

Véritable vitrine pour la marque Or Rouge et le savoir-faire des entreprises Beauvallet, **les Journées Limousines Or Rouge** se tiendront pour la 6e année consécutive au centre-ville de Limoges, du 19 au 21 octobre 2019.

Organisées par CV Plainemaison et réunissant tous les acteurs de la filière, ces journées ont pour vocation de **mettre en valeur auprès des professionnels et du grand public les qualités exceptionnelles de la race limousine**, dans son berceau d'origine, le Limousin.

Les Journées Limousines Or Rouge accueilleront pour sa seconde édition **le Concours des meilleurs apprentis bouchers des CFA de la Nouvelle-Aquitaine, organisé par la Confédération de la Boucherie française de la Haute-Vienne,** afin de valoriser le métier et l'apprentissage auprès du grand public et de la filière, mais également de mettre à l'honneur la transmission des savoir-faire.

Au programme des **trois jours de festivités** : des **Concours de prestige** de taureaux reproducteurs, génisses et vaches limousines de boucherie, qui seront mis aux enchères lors des **Ventes du Lundi 21 octobre.**

Ainsi en 2017 et 2018, des **Records d'Europe** ont été atteints pour la vente d'une vache de boucherie : respectivement 27 000 € et 24 500 €. A noter, la **moyenne record des ventes** des 66 vaches et génisses l'an dernier, atteignant les 8422€ (contre 7500€ en 2017).

Après le succès grandissant de 2018, l'année 2019 s'annonce déjà sous les meilleurs auspices avec 120 animaux d'exception et de nombreux partenaires, professionnels des métiers de bouche, exposants, tous rassemblés autour d'un même engagement : **la valorisation de la race Limousine**.

Accréditation possible auprès du service de presse.

© Beauvallet et Centre France Le Populaire - photos extraites des Journées Limousines 2018 - Tous droits réservés

OR ROUGE
www.orrouge.fr

Beauvallet/CV Plainemaison
18, Avenue de l'Abattoir
87000 Limoges France

contact.communication@beauvallet.fr

—

RP - Agence Vianova
01.53.32.28.46
contact@vianova-rp.com