



Une Limousine qui vaut de l'or

Or Rouge s'adresse aux amateurs de viande limousine d'exception. C'est la société Beauvallet qui a démarré la commercialisation de sa viande premium en 2017. Cette nouvelle marque Or Rouge se fait un nom.

Beauvallet en connaît un rayon en matière bouchère. Engagée dans une démarche sociétale, elle travaille en partenariat avec les éleveurs du Limousin (qui regroupe les départements de la Haute-Vienne, la Creuse et la Corrèze). Le but recherché est de commercialiser uniquement le haut de gamme. La toute première sélection, hyper rigoureuse, se fait sur le terroir. Des échanges avec l'INRA et l'Institut de l'Élevage, ont permis d'élaborer un cahier des charges garantissant un protocole innovant sur ce qui se fait en France, dans l'objectif de garantir la tendreté de la viande, et son persillé, à partir d'outils qui les mesurent et par voie de conséquence, qui le prouvent.





La charte prévoit une sélection sévère à toutes les étapes

La sélection des éleveurs, démarre par le respect du bien-être de l'animal, l'adhésion à une agriculture raisonnée et la production sur place de l'alimentation complémentaire des animaux. La sélection rigoureuse des animaux impose qu'il s'agisse d'une vache « à viande » (par opposition aux vaches laitières), qui a des muscles particulièrement goûteux. Sélection à l'abattage. A l'issue de cette opération, un professionnel de la filière vérifie que l'animal soit « or-rangeable », à savoir qu'il puisse obtenir la qualification **Or Rouge**. Pour inciter les éleveurs à adhérer à l'ensemble des principes qualitatifs exigés par **Or Rouge**, **Or Rouge** s'engage à mieux rétribuer l'éleveur dont la viande aura été labellisée. En effet, une moyenne seulement de 15% des bêtes est retenue. Cette qualification se veut au-dessus du Label Rouge, et sera visible dans les boucheries traditionnelles distributrices.





Pourquoi la Limousine ?

Pour Joël Robuchon, c'est la « reine des races ». Très présente en France, elle est aussi la plus exportée dans le monde entier. Elle bénéficie en effet de qualités qui profitent à l'ensemble de la filière. Pour les éleveurs, c'est une race docile, qui vèle facilement ; pour le transformateur, c'est un animal à la fine ossature donnant un meilleur rendement dans la proportion viande /os. Pour le consommateur la finesse du grain de sa viande, soyeuse et juteuse, apporte un goût particulièrement appréciable. Dans le cadre d'une vente aux enchères, la Limousine a battu tous les records, en Europe.

Stockage et tendreté

La suspension standard se fait par le jarret. La suspension pelvienne ici utilisée, est une suspension par la hanche qui répond à la forme anatomique de l'animal. La jambe est moins étirée que dans la suspension traditionnelle, le muscle se trouve également moins sollicité et garde ainsi tendreté et jutosité. Ce modèle de stockage prend plus de place dans les frigos, mais certains industriels reconnaissants des « vertus » de ce système, commencent à y souscrire.





Points de vente

L'approvisionnement étant difficile, suite aux conditions drastiques de sélection, la commercialisation est atypique. Les points de vente sont sélectionnés par **Or Rouge**. Les distributeurs-bouchers sont formés pour communiquer clairement sur le produit. Cette incitation à présenter le produit répond à une démarche globale et sociétale de recherche de transparence sur les origines de l'animal et son traitement. Le vendeur est ainsi chargé de faire le lien entre l'éleveur et l'acheteur pour créer un sentiment de confiance. Le consommateur est en droit de savoir ce qui se passe, pour bien acheter. Si la filière est trop réduite pour lui permettre un développement international, OR, avec la race limousine a tous les atouts en mains pour répondre à la mise sur le marché des races non françaises. La Limousine a vocation de les concurrencer, dans l'Hexagone, dans le domaine du haut de gamme. La filière répond également aux nouvelles tendances véganes, en cherchant à initier le consommateur qui prendra éventuellement moins de viande, mais de meilleure qualité. La viande est un produit-plaisir basé sur la tendreté et le goût. **Or Rouge** propose une découpe la plus ajustée possible aux besoins du consommateur. **Or Rouge** étudie le rapport coût/portion, pour éviter déchets et gaspillages et surcoût.



Conseils de consommation

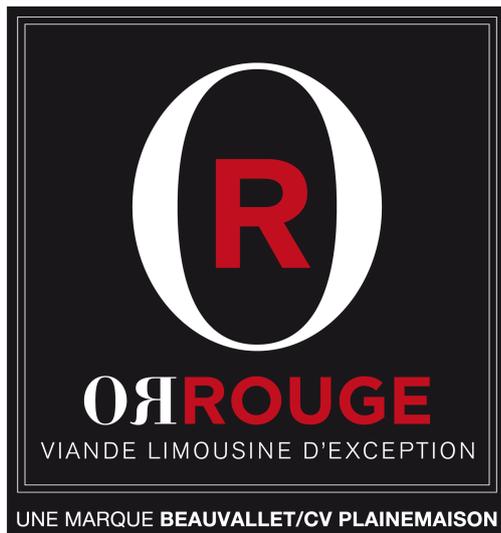
Pour avoir du goût il est recommandé de consommer la viande le plus naturellement possible. La retirer suffisamment tôt du frigo reste indispensable pour éviter les chocs thermiques. Griller la viande pour la caraméliser de chaque côté lui donne encore meilleur goût, ainsi qu'une jolie couleur. l'intérieur conserve ses sucs et son jus. Saler, donner un tour de poivre, et consommer. Chaque année, la journée de la Limousine marque un temps fort dans la profession, en rassemblant tous les acteurs de la viande de l'éleveur, transformateur, restaurateur, boucher et institutions comme les labels, la région et la ville de Limoges où se déroule l'événement.

Rendez-vous le 3e week-end d'octobre à Limoges, du 20 au 22 octobre.

fr.gaultmillau.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



© Beauvallet - OR ROUGE - Shutterstock