

## Interview Bernard Léguille

---

**L'entreprise CV Plainemaison vient de lancer un nouveau label « Or Rouge » pour valoriser la race limousine. Cette nouvelle marque a fait son apparition dans les rayons en début d'année. Rencontre avec son initiateur Bernard Léguille, Président de Beauvallet.**

**Gault&Millau : Pourquoi avoir créé ce label « Or Rouge » pour la Limousine?**

**Bernard Léguille:** Nous avons créé cette marque pour la reconnaissance des viandes limousines d'exception, non seulement par la qualité qu'elles garantissent (tendreté et goût), avec une caution scientifique à l'appui, mais aussi pour mettre en avant la démarche sociétale et filière qui existe autour de cette marque. Et tous les acteurs de la filière qui réalisent leur métier au quotidien :

- l'éleveur, son savoir-faire et son rôle dans l'aménagement du territoire, qui travaille dans le respect du Bien-être animal et selon une agriculture raisonnée,
- la race limousine et ses prédispositions génétiques dont les qualités conviennent à toute la filière (facilité de vêlage, docilité, rendement viande etc.),
- la sélection faite par Beauvallet (sélectionner les élevages qualifiés, les éleveurs qui travaillent bien, les animaux d'excellentes conformations bouchères, les carcasses de viande et le tri réalisé sur le persillé et la tendreté des viandes...),
- nos clients restaurateurs ou bouchers qui sont choisis pour vendre l'Or Rouge.

Cette marque est un signe de reconnaissance de tous ces critères de sélection et de développement durable aux yeux du consommateur.

**G&M : On parle beaucoup de bien-être animal, ce label inclut-il un traitement d'exception?**

**B.L :** Nous travaillons avec des élevages qualifiés et labellisés (Label Rouge), audités et contrôlés au quotidien. Cela constitue notre base d'approvisionnements pour lequel nous allons ensuite faire des sélections supplémentaires au niveau des animaux puis de la viande.

Les critères de sélection pour la qualification sont très rigoureux et intègrent aussi bien des éléments sur le bien-être animal, tenue des exploitations, alimentation contrôlée, (herbe etc.) . Les éleveurs engagés dans cette démarche ont un savoir-faire et une qualité de travail exceptionnels.



**G&M: Avez-vous d'autres projets?**

**L :** Notre projet est de déployer la marque Or Rouge et de communiquer sur notre démarche au niveau national voire international demain, en nous appuyant sur des ambassadeurs Or Rouge (clients éligibles à la marque – bouchers artisans, chefs de renom, ...)

Nous avons aussi pour projet et ambition d'apporter une autre dimension à notre événement annuel «Les Journées limousines» qui se déroulent à Limoges en octobre, en amenant de plus en plus d'élégance, de 'Premium' à travers les différents savoir-faire de la filière, de la région et des métiers de bouche, mais aussi en apportant une dimension internationale (ventes aux enchères de reproducteurs de race limousine), avec la présence de clients internationaux , ce qui permet d'exporter la race qui est déjà présente aujourd'hui dans plus de 80 pays dans le monde . Cela constitue un vrai projet pour nos entreprises et qui s'écrira sur plusieurs années

