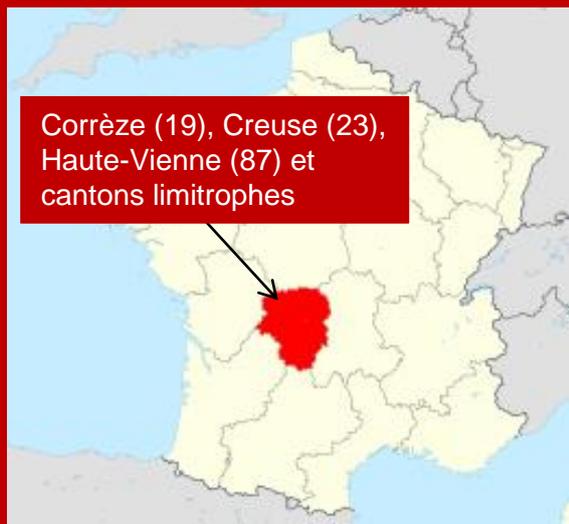


# Bienvenue sur Or Rouge

Or Rouge est une marque de viande bovine limousine d'exception. C'est une filière durable et environnementale, qui garantit des viandes tendres et persillées. Or Rouge est née d'un territoire de Haute Valeur Naturelle, une région limousine soucieuse de son environnement.

*En direct du pré à l'assiette*

## Bienvenue en Limousin



Tout commence ici, dans les départements du Limousin :  
Corrèze (19), Creuse (23), Haute-Vienne (87) et les cantons limitrophes.

La viande Or Rouge est issue des meilleurs élevages de vaches limousines de notre région. Ce sont des éleveurs passionnés par leur métier qui s'occupent de générations en générations de leur exploitation et de leurs animaux.

Afin de garantir une viande tendre, aux qualités gustatives remarquables et issue d'un territoire sain et respectueux de l'environnement, la filière Or Rouge a des critères de sélection ultra-rigoureux qui garantissent une viande d'exception : seules les vaches nées, élevées et abattues dans les départements du Limousin et les cantons limitrophes peuvent prétendre à Or Rouge ; les éleveurs sont également choisis selon des critères stricts : le bien-être animal, le recours à une agriculture raisonnée et la qualification de Haute Valeur Naturelle. Ces critères de sélection permettent de garantir une haute qualité de viande grâce à une démarche sociétale et durable.

## Engagements environnementaux

Or Rouge sélectionne ses éleveurs à partir d'élevages qualifiés Haute Valeur Naturelle, dont le territoire possède toutes les ressources naturelles d'un environnement sain, ce qui répond aux objectifs de l'Union Européenne dans le maintien et la préservation de la biodiversité d'ici à 2020. Les éleveurs sélectionnés répondent déjà aux critères du Label Rouge concernant le bien-être animal et l'agriculture raisonnée, la filière Or Rouge y ajoute le critère de HVN dont la qualification est faite grâce à notre cabinet expert Solagro.



Un audit est effectué selon trois critères spécifiques qui permettent de qualifier la Haute Valeur Naturelle d'une exploitation :

- La diversité d'assolement, qui prend en compte la présence de prairies et de champs, ainsi que la diversité des cultures (blé, orge, maïs et autres céréales) permettant l'autonomie de l'éleveur dans l'alimentation de ses animaux ;
- L'extensivité des pratiques, autrement dit la faible utilisation d'intrants (pesticides et azote chimique) qui ont un impact direct sur la qualité des eaux et de l'air, la fertilité des sols et par conséquent, sur la faune et la flore ;
- La densité des éléments paysagers, qui concerne l'ensemble des éléments naturels et paysagers faisant partie de l'exploitation qui participent au maintien des espèces végétales et animales (les prés, les bocages, les haies, les rivières, les mares, les étangs...).

Grâce à l'agriculture raisonnée et aux méthodes de culture et d'élevage respectueuses de l'environnement, les éleveurs préservent ces espaces HVN et leur biodiversité, contribuent au maintien de la diversité des habitats naturels et d'espèces sauvages, et permettent de garantir une viande locale issue d'un territoire sain et préservé.