

Bienvenue sur Or Rouge

Or Rouge est une viande limousine d'exception. C'est une filière durable et environnementale, qui est garantie tendre et persillée. La marque 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

GAEC DE LA PETITE VARY



Tout commence ici, à Bujaleuf, en Haute-Vienne (87), quand le père de Pascal Sartini fonde son exploitation familiale. Aujourd'hui, c'est Pascal et son fils Laurent associés à Matthieu Anoman, qui s'occupent de la ferme qui compte 550 animaux, dont 210 vaches mères sur 440 hectares.

Les animaux profitent de l'extérieur d'avril à décembre et sont nourris essentiellement de production directe de l'élevage : des céréales, du maïs humide, ainsi qu'un aliment acheté en commerce.

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.

L'exploitation du GAEC de la Petite Vary a été sélectionnée grâce à son agriculture raisonnée et ses méthodes de culture et d'élevage respectueuses de l'environnement.

La présence de prairies et de champs et la diversité des cultures (orge, blé, triticales, maïs), ainsi qu'un faible usage d'intrants et d'azotes chimiques et un ensemble d'éléments naturels et paysagers important (haies, lisières de bois entretenues par les agriculteurs, ainsi que des bosquets et des rigoles qui traversent les parcelles) ont permis à cette exploitation d'approvisionner la filière en vaches limousines issues d'un territoire sain.