

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 LEBLOIS



Tout commence ici, à Eyjeaux, en Haute-Vienne (87). En 1989, Eric et Christian Leblois créent avec leur père leur propre GAEC. Dix ans plus tard, il part à la retraite et laisse ses deux enfants gérer cette exploitation familiale qui fait aujourd'hui 220 hectares et regroupe plus de 400 animaux, dont 169 vaches mères.

En complément, ils produisent du maïs, du blé et de l'orge dont se nourrissent les animaux avec en supplément du foin et de l'ensilage d'herbe.

Les animaux pâturent d'avril à décembre et sont nourris essentiellement à partir des ressources fourragères de l'exploitation (prairies essentiellement et un peu de maïs ensilage) et de céréales cultivées en rotation avec les prairies temporaires qui procurent aussi de la paille. Des aliments achetés en commerce viennent compléter la ration.

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 Leblois a été sélectionnée grâce à son agriculture raisonnée et ses méthodes de culture et d'élevage respectueuses de l'environnement.

La mosaïque de paysage avec une forte présence de prairies mélangées mais aussi la présence d'une diversité de cultures (orge, blé, triticale, maïs) permet de limiter l'usage des intrants comme l'azote chimique. La présence d'éléments naturels boisés (haies, lisières de bois entretenues par les agriculteurs, ainsi que des bosquets et de zones humides (prairies humides rigoles traversant les parcelles, mares, étangs) maintient une grande biodiversité. Ces pratiques vertueuses ont permis à cette exploitation d'approvisionner la filière en vaches limousines issues d'un territoire sain.

