

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 VIDAUD E ET C



Tout commence ici, à La Porcherie, en Haute-Vienne (87). Quand le grand-père d'Eric Vidaud a fondé son exploitation familiale dans les années trente. Eric s'est installé sur la ferme en 1991, puis Christelle y est arrivée en 2000, où ils ont formé un GAEC à trois avec Claude, la mère d'Eric. Aujourd'hui, ce sont Eric et Christelle qui s'occupent de la ferme qui compte 199 animaux, dont 86 vaches mères sur 140 hectares, répartis sur deux sites : La Chèze et La Ramade, en Haute-Vienne.

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 Vidaud E et C 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, triticales, 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.