

C OMMUNIQUÉ DE PRESSE

CONSEIL DÉPARTEMENTAL D'INDRE-ET-LOIRE

LABEL ROUGE GRAND BŒUF : QUALITÉ, RESPECT ET PROXIMITÉ



TOURAINÉ
LE DÉPARTEMENT

01/09/2021

Label Rouge Grand Bœuf : une viande made in Touraine

Depuis 2019, le Conseil Départemental, la Chambre d'Agriculture et les professionnels locaux de la filière bovine ont uni leurs efforts pour développer en Touraine le Label Rouge Grand Bœuf. Pour cette rentrée 2021, le voici officiellement lancé !

L'objectif est triple : mieux rémunérer nos éleveurs, encourager la production locale de viande dans le respect de l'environnement et du bien-être animal, et offrir une alimentation de qualité dans les collèges, certaines cantines scolaires municipales et EHPAD.

Label Rouge Grand Bœuf : une viande made in Touraine

Soutenu par le Département et la Chambre d'Agriculture 37, le déploiement du Label Rouge Grand Bœuf en Indre-et-Loire respecte un cahier des charges strict, défini par les éleveurs membres de l'Organisme de Défense et de Gestion, porteur du projet.

Tous les élevages du Label Rouge Grand Bœuf sont ainsi situés à moins de 100km de l'abattoir de Vendôme. Dans les prairies au moins 7 mois par an et avec des étables spacieuses, les animaux grandissent naturellement, dans le respect des libertés définies par l'Organisation Mondiale de la Santé Animale. Nourris en grande partie d'herbes et de fourrages naturels issus à 80% de la ferme, ils bénéficient d'une alimentation riche en oméga 3, fidèle aux exigences de la filière « Bleu Blanc Cœur » à laquelle le Grand Bœuf s'associe.

Respect de l'environnement et du bien-être animal sont ainsi au cœur de ce Label Rouge 100% Touraine.

De la ferme à l'assiette : soutenir nos producteurs et Bien Manger dans nos collèges

« Nous avons déjà mis en place la plupart de ces pratiques. Mais produire avec le Label Rouge Grand Bœuf nous permet une meilleure valorisation du prix de nos bêtes » explique Julien Boudevin, éleveur de 34 ans installé à Villiers-au-Bouin. « Cela nous garantit aussi un circuit de distribution. Avant cela je fournissais des grandes surfaces, et quelques bouchers. Désormais je sais que mes animaux dans la catégorie Grand Bœuf resteront dans un circuit local, pour les jeunes du département ».

En effet, pour le Département, le Label Rouge Grand Bœuf est non seulement la preuve qu'une relocalisation de notre consommation bénéficie à une multitude d'acteurs, mais c'est aussi un ingrédient essentiel de l'opération « Bien Manger ». Des produits sains et en circuits courts dans les restaurants scolaires de nos collèges, dont cette viande bovine locale servie au moins une fois par semaine à la rentrée. 3 EHPAD et 4 mairies s'associent également au groupement de commandes du Label Rouge Grand Bœuf, pour proposer à leurs usagers une viande locale et de qualité.

Car tout ce projet repose bien sûr une certitude : le bœuf made in Touraine, c'est vachement bon !

CONTACTS PRESSE

Grégory CARUANA
gcaruana@departement-touraine.fr
06 62 83 61 48 - 02 47 31 47 32

Christine MERCIER
cmercier@departement-touraine.fr
06 30 80 15 06 - 02 47 31 49 47