



# LABEL ET LA BÊTE

ÉLEVÉES AVEC AMOUR...

Eau à profusion, ensoleillement régulier et sols riches pour des élevages à taille humaine... ajoutez à ça des éleveurs appliqués, attachés au territoire et à leurs bêtes, c'est le secret de l'élevage limousin !

Durant la plus grande partie de l'année, les bêtes pâturent en toute liberté et s'aventurent à leur gré à travers la diverse flore locale. On part du postulat suivant : un animal heureux, c'est un produit final de bonne qualité. Profitant au maximum du lait de leurs mères puis de l'herbe et des céréales

produites sur les exploitations, le point d'orgue est mis sur **élever l'animal dans les meilleures conditions possibles**. Au fil du territoire limousin, on découvre un mode de production durable d'élevage à taille humaine et calé sur le rythme des cycles de la nature. Respect des bêtes et de leur écosystème sont les maîtres mots. De quoi contenter et rendre célèbres le Label Rouge Limousin et l'IPG agneau du Limousin. Deux signes de qualité pour lesquelles les éleveurs de la coopérative CELMAR sont engagés.



# ... ET CERTIFIÉES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE !

Car toutes les promesses du monde n'auraient aucune valeur si l'on ne pouvait pas démontrer la qualité supérieure des produits concoctés sur ce territoire. Alors, pour certifier et attester que toutes les conditions sont réunies pour obtenir une viande locale d'excellente facture, des labels et distinctions ont été façonnés. Bonne nouvelle, la viande bovine origine Limousin les cumule tous !

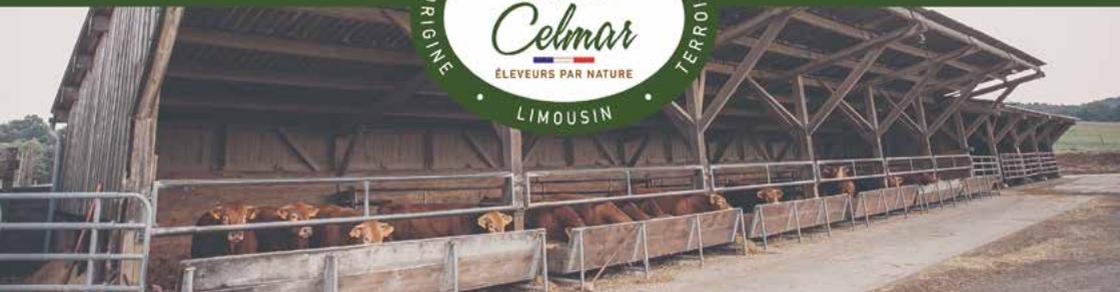
En 1970 c'est en Limousin qu'est ainsi lancé le premier label rouge bovin avec pour objectif de distinguer des produits démontrant un écart qualitatif significatif. D'un cahier des charges stricts (sélection des races, mise sur le marché... tout y passe !) à un contrôle en interne puis en externe par un organisme indépendant en passant par une dégustation, tout est conçu pour répondre à vos attentes, sociétales et gustatives.



«Blason Prestige» et «Qualité limousine» !

Ces marques identifient les viandes bovines limousines Label Rouge vendues en boucherie et en GMS appartenant à notre beau terroir limousin et dans les deux cas, les viandes sont sélectionnées pour leurs qualités exceptionnelles : tendres, juteuses... et goûteuses !

Pour en savoir plus, [www.celmar.fr](http://www.celmar.fr)



## Celmar

COOPÉRATIVE D'ÉLEVEURS BOVINS ET OVINS

Siret 314 492 349 00019 - Société Coopérative Agricole à Capital Variable  
Agrément HCCA n° 10710 - Agrément phytó n° LI00043 - Agrément PSE n° PH80291

Tél : 05 55 63 04 53 - Fax : 05 55 63 27 18 - E-mail : [accueil@celmar.coop](mailto:accueil@celmar.coop) - Site : [www.celmar.fr](http://www.celmar.fr)

