ROUGE FLAMANDE EXCELLENCE

RACE RÉGIONALE À VOCATION PRINCIPALEMENT LAITIÈRE, LA ROUGE FLAMANDE SE DISTINGUE PAR UNE VIANDE DE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE RECONNUE PAR TOUS LES PROFESSIONNELS DES MÉTIERS DE BOUCHE.

Cette viande se caractérise par un goût et une couleur très prononcés qui sont la marque des races à robe rouge foncé telles que Salers ou Angus. Sa supériorité tient aussi à un tassé de viande très particulier. Il explique que les acheteurs de bétail en vif sous estiment toujours de 50 à 70 kg le poids des animaux Rouges Flamands.

La marque « **Rouge Flamande Excellence** » véhicule la supériorité de ce patrimoine régional majeur détenu par les éleveurs du Nord-Pas de Calais et de Picardie.

> « Rouge Flamande Excellence,
> le soin des éleveurs,
> pour la fierté des chefs ! »

ROUGE FLAMANDE EXCELLENCE,

viande d'excellence de la race bovine

Rouge Flamande, est une filière créée par

Lesage & fils

Pour toutes informations, contactez-nous

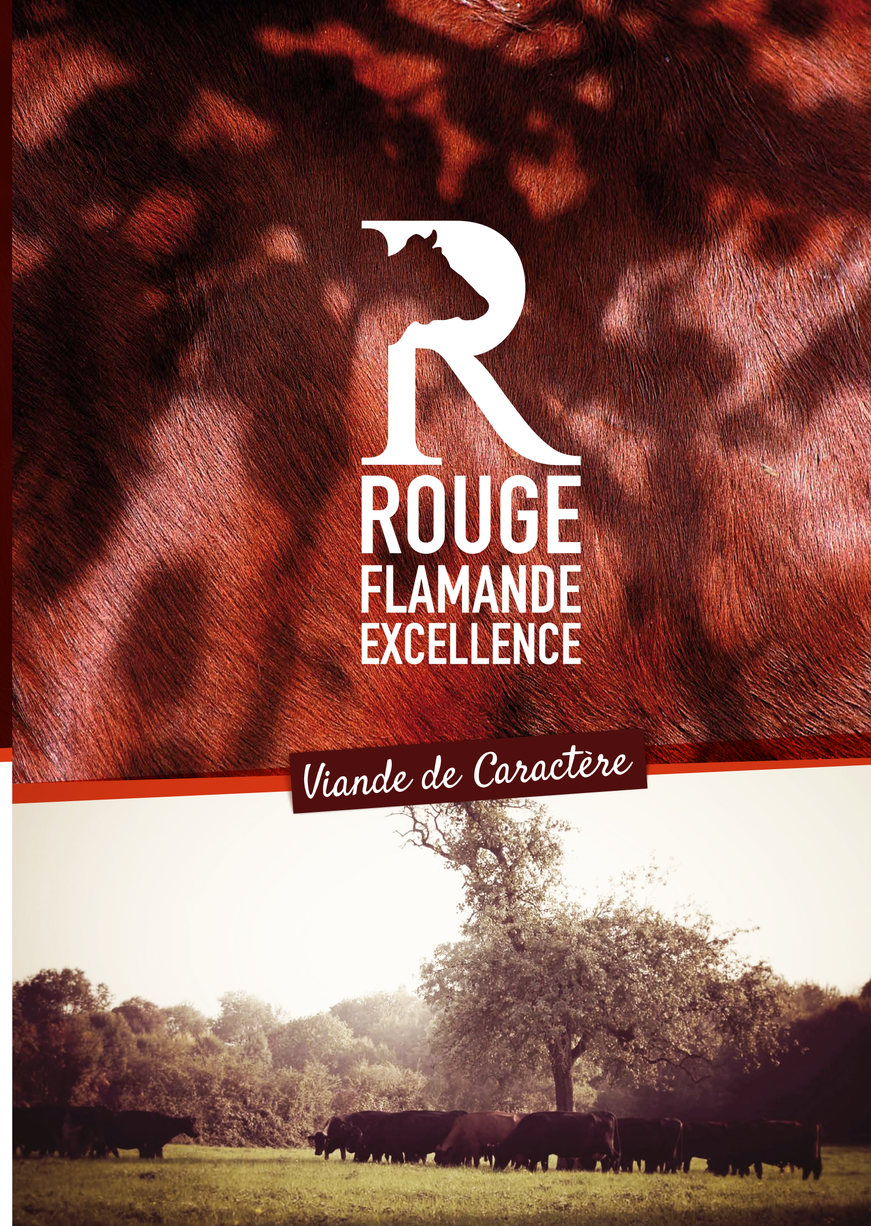
03 20 90 30 99
03 20 32 88 49
contact@monboucher.fr

Les partenaires engagés dans la filière Rouge Flamande Excellence

CEVINOR — Union ROUGE FLAMANDE — espaces naturels régionaux, Centre régional de ressources génétiques NORD-PAS DE CALAIS — LES BOVINS DE NOS TERROIRS

Pour la création de la filière « Rouge Flamande Excellence», l'Union Rouge Flamande a bénéficié du soutien de :

Nord le Département — Région Nord-Pas de Calais — Pas-de-Calais Le Département — Liberté • Égalité • Fraternité, République Française, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche



UNE RENOMMÉE DE LONGUE DATE

À la fin du XIXème siècle, la race Flamande, l'une des plus importantes de France, se développe pour atteindre 1 million de têtes, soit 8% de la population bovine nationale.

Dès cette époque, de Paris à la frontière belge, le caractère très fort de la viande Rouge Flamande est reconnu par le monde de l'élevage et de la boucherie.

Les boucheries ne commercialisent alors que du bétail Flamand engraissé avec les sous-produits de cultures abondants en Flandre et dans la région. Le veau d'Aire/Lys était alors le plus réputé et recherché.

Les éleveurs laitiers possédant plusieurs races ont toujours insisté sur la qualité de cette viande et encore maintenant la privilégient lorsqu'ils pratiquent la vente directe ou à fortiori pour leur consommation personnelle.

XIXème siècle

Nicolas GAUTIER,
Chef étoilé du restaurant « La Laiterie » à Lambersart

J'ai testé la viande Rouge Flamande sur différents morceaux et modes de cuisson. Le goût reste toujours très marqué et on conserve à chaque fois une belle jutosité.

Olivier VERVOORT,
Artisan boucher « La Belle Table» à Dunkerque

Pour un boucher, commercialiser la viande d'une race à vocation laitière est révélateur de la qualité réelle du produit ! Depuis que je vends de la viande, je n'ai jamais eu autant de retours positifs de ma clientèle qu'avec Rouge Flamande excellence. Même les Angus, Rubia et autres bons produits n'ont jamais suscité autant d'éloges. J'aimerais vraiment en faire plus et plus souvent.

UNE TYPICITÉ INCOMPARABLE

Quoique la race signifie en elle-même une assurance de qualité, la filière «Rouge Flamande Excellence» n'intègre que des jeunes vaches de moins de 8 ans ou des bœufs de 3 à 4 ans minimum.

Les animaux présélectionnés en ferme par l'Union Rouge Flamande et le Centre Régional de Ressources Génétiques (CRRG), d'un poids de carcasse potentiel de 340 kg, sont dirigés vers une station d'engraissement située à Lillers dans le Pas de calais. La finition très soignée qui leur est alors appliquée pendant 80 à 130 jours (selon le poids de départ) s'effectue à base de foin et d'aliment concentré sec et exclut tout apport d'ensilage d'herbe ou de maïs.

Dernier point essentiel pour garantir la qualité finale, la viande subit une maturation avant découpe de 12 jours minimum jusqu'à 30 jours.
L'Union Rouge Flamande, organisme de sélection agréé de missions de service public est chargée du contrôle interne du cahier des charges de production et du processus qualité.

DES PARTENAIRES RÉUNIS AUTOUR D'UN MÊME IDÉAL GASTRONOMIQUE

Les éleveurs de Rouges Flamandes, leur organisme de sélection, l'Union Rouge Flamande, le Centre Régional de Ressources Génétiques et les Entreprises LESAGE de Chemy se sont associés pour fournir aux restaurateurs et artisans bouchers de la région une viande Rouge Flamande de très haut de gamme.

« Rouge Flamande Excellence» est la dénomination qu'ils ont choisi pour illustrer l'origine de cette spécificité flamande rare et exceptionnelle et pour que transparaisse la qualité de cette viande qui est un « must » pour les gastronomes avertis.

Maxime SCHELSTRAETE,
Chef du restaurant
« Meert » à Lille

Rouge Flamande Excellence apporte une totale sécurité sur le produit qui impressionne toujours le client.
La typicité particulière de cette viande suscite très souvent des questions et des réactions de sa part

Florent LADEYN,
Chef étoilé du restaurant
« Le Vert Mont » à Boeschepe

La viande Rouge Flamande est impressionnante par sa couleur, sa densité et son équilibre gras sur viande est remarquable. Dès l'assiette posée, le client sait qu'on lui sert un produit différent et noble