



COMMUNIQUE DE PRESSE



Le lundi 26 février 2018

Sur le stand de l'OS Normande au Hall 1, de 15h00 à 15h30, Lancement du « Bœuf Normand Herbager », prémices du signe de qualité « Spécialité Traditionnelle Garantie » (STG) qui vise à mettre en valeur LE BOEUF TRADITIONNEL DE RACE NORMANDE.

2018, un nouveau départ pour un projet qui a été initié à la fin des années 1990 avec pour objectifs :

- * Fédérer les initiatives pour la mise en valeur d'un produit de grande qualité
- * Développer un cahier des charges lié à son mode d'élevage
- * Donner une notoriété et une valorisation au produit et au travail des éleveurs Normands

Cette formidable initiative portée par l'Organisme de sélection en race Normande et l'Association des Eleveurs de Bovins de Race Normande de l'ex-Haute-Normandie permet de porter haut le développement et la notoriété du patrimoine culinaire et gastronomique Normand. Aujourd'hui, cette initiative est en passe de se concrétiser par l'objectif d'acquisition d'un signe de qualité : la Spécialité Traditionnelle Garantie du « Bœuf Traditionnel de Race Normande ».

Adossé à un duo d'Opérateurs, la Société GROSDOIT basée à Rouen (76-Seine Maritime) et Les Eleveurs de la Charentonne situés à Gacé (61-Orne), ce projet devient peu à peu réalité et prends ses lettres de noblesse au travers des réseaux de belles Tables Normandes et des circuits de Restauration Collective fortement impliqués. Il est fort à parier que demain le « Bœuf Normand Herbager » aura gagné sa place dans le panier de la ménagère.

Il s'agit bien là d'un dossier profondément Normand à dimension artisanale dans l'esprit de la tradition bouchère et qui présente, en termes de qualité, un réel niveau d'exigence.

Plus qu'une marque, c'est une réelle philosophie de montée en gamme, de partage de valeurs et un souhait de hisser haut les métiers de l'élevage.

Venez la découvrir, venez nous rencontrer !

Suivi d'un atelier sur la Race Normande de 15h30 à 17h.

P. Grosdoit.