

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Veau du Limousin »

Homologué par l'arrêté du XXX, JORF du XXX

Bulletin officiel du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la forêt n°XXXX

Projet du 06/06/2025

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

- Les modifications apparaissent ci-dessous en caractères **gras XXXX**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~.
- Les modifications uniquement liées à des déplacements apparaissent en caractères barrés surlignés ~~XXXX~~ aux endroits initiaux et en surligné gris aux nouveaux endroits prévus

SOMMAIRE

	Pages
- PRÉSENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR	3 à 8
- DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES	9
- AIRE GÉOGRAPHIQUE	10 et 11
- HISTORIQUE	12 à 14
- MÉTHODE D'OBTENTION	15 et 16
- LE LIEN AVEC LE MILIEU NATUREL	17 à 19
- STRUCTURE DE CONTROLE	20 à 22
- ETIQUETAGE	23
- ANNEXES	24 et suivantes

◆	CATÉGORIE DE PRODUIT:	Viande Bovine
◆	NOM DU PRODUIT:	Veau Fermier du Limousin Elevé sous la Mère
◆	DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE:	"du Limousin"
◆	PROTECTION DEMANDÉE:	Indication Géographique Protégée
◆	GROUPEMENT DEMANDEUR:	CHAMBRE ——— RÉGIONALE D'AGRICULTURE DU LIMOUSIN 32-avenue du Général Leclerc 87065 LIMOGES Cédex
◆	ORGANISME CERTIFICATEUR:	CERTILIM 32-avenue du Général Leclerc 87065 LIMOGES Cédex

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Arborial – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

~~—— Identification : ——— CHAMBRE REGIONALE D'AGRICULTURE DU LIMOUSIN~~

Tel : 55.77.62.12

Fax : 55.77.45.93

Statut : Etablissement Public

— Objet de Chambre Régionale d'Agriculture du Limousin

~~La Chambre Régionale d'Agriculture du Limousin est un établissement public, à caractère administratif dont la mission est double :~~

- ~~— représenter et défendre les intérêts professionnels des exploitants,~~
- ~~— entreprendre des actions économiques en faveur du monde agricole.~~

~~La Chambre Régionale d'Agriculture du Limousin est constituée par les représentants des exploitants et des salariés ainsi que par des organismes de coopération mutualité ou crédit.~~

~~Elle a la capacité de créer toute entreprise collective d'intérêt régional ou un comité de promotion des produits.~~

— Composition

~~* La session (assemblée générale)~~

~~Elle est composée de 44 membres, élus pour 6 ans, qui se réunissent autant que de besoin et, au minimum, deux fois par an.~~

~~Elle se réunit en présence d'au moins la moitié, plus un, de ses membres pour :~~

- ~~— voter le budget de l'exercice,~~
- ~~— adopter les comptes financiers,~~
- ~~— délibérer sur tous sujets correspondant à son objet et prévus à l'ordre du jour,~~
- ~~— établir ou modifier le règlement intérieur.~~
- ~~— constituer des comités spécifiques,~~
- ~~— confier l'application de ses dossiers au Bureau.~~

~~* Le Bureau~~

~~Il est composé de 9 membres élus pour 6 ans qui se réunissent chaque mois.~~

~~Le Bureau a ainsi reçu pour mission :~~

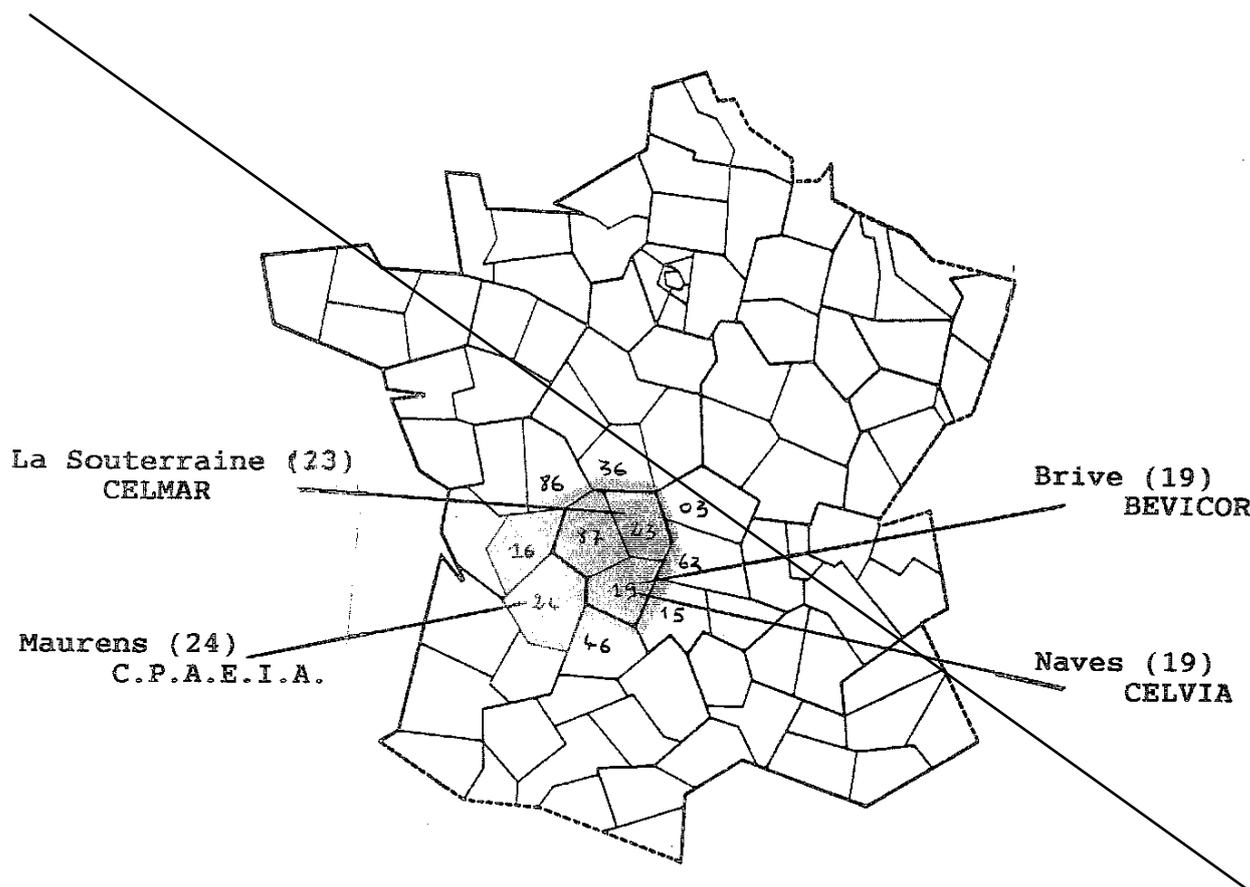
- ~~— de promouvoir les produits labellisés pour le compte de ses différents opérateurs par des actions de communication et de marketing,~~
- ~~— de gérer l'utilisation des marques collectives rattachées à ses produits labellisés,~~
- ~~— de défendre les intérêts de ses membres, en particulier d'engager les poursuites en justice en cas de contrefaçons,~~
- ~~— de contribuer à la définition et à la mise en œuvre d'une politique à long~~
- ~~— terme, tant en ce qui concerne les productions de qualité que leur mise en marché.~~

— Adhérents

- ~~— Organisations de production~~
- ~~— Entreprises d'abattage et de transformation~~
- ~~— Réseau de distribution (points de vente agréés en distribution exclusive)~~

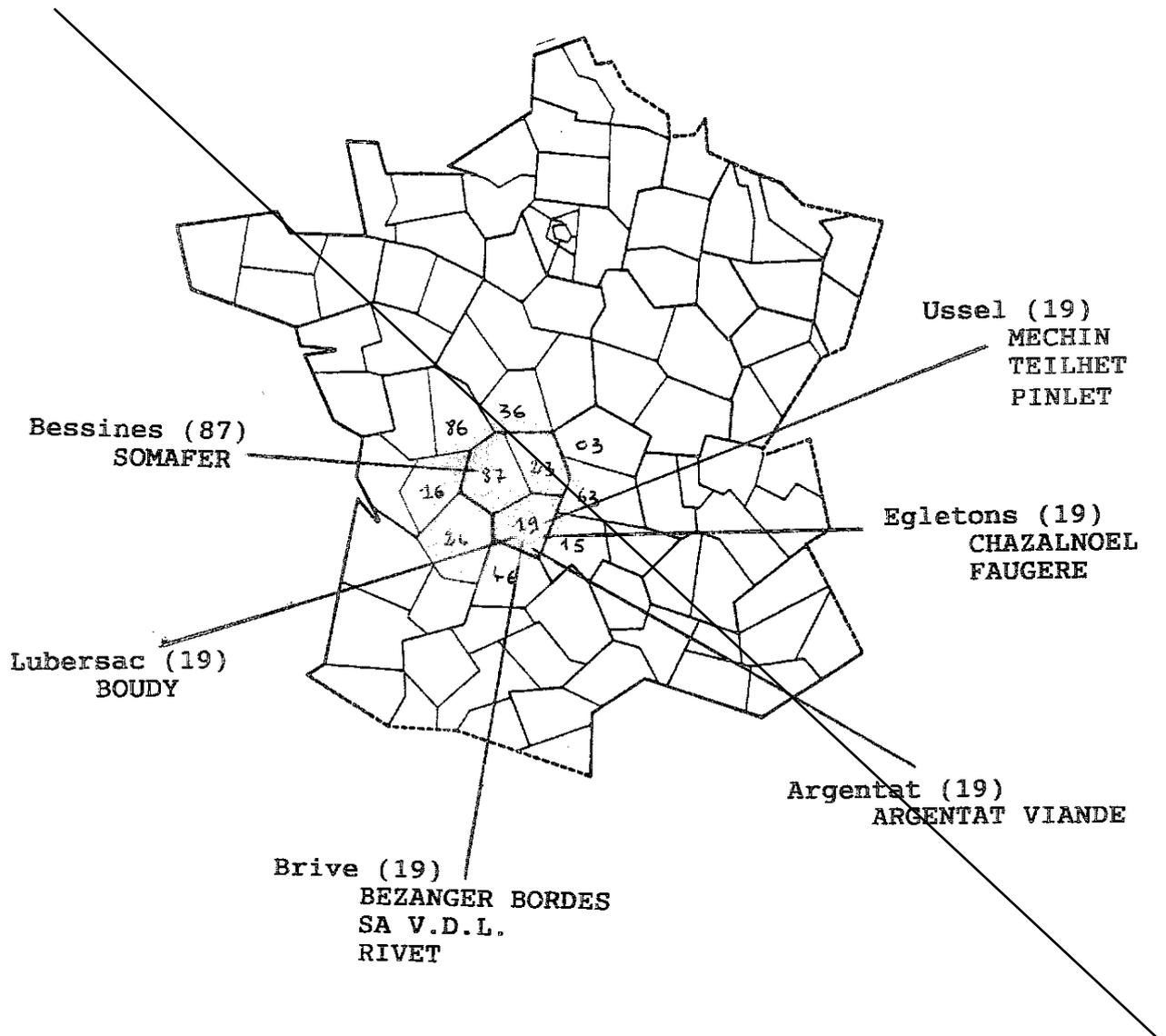
~~(voir cartes ci-jointes)~~

ORGANISATIONS DE PRODUCTION "VEAU FERMIER DU LIMOUSIN"



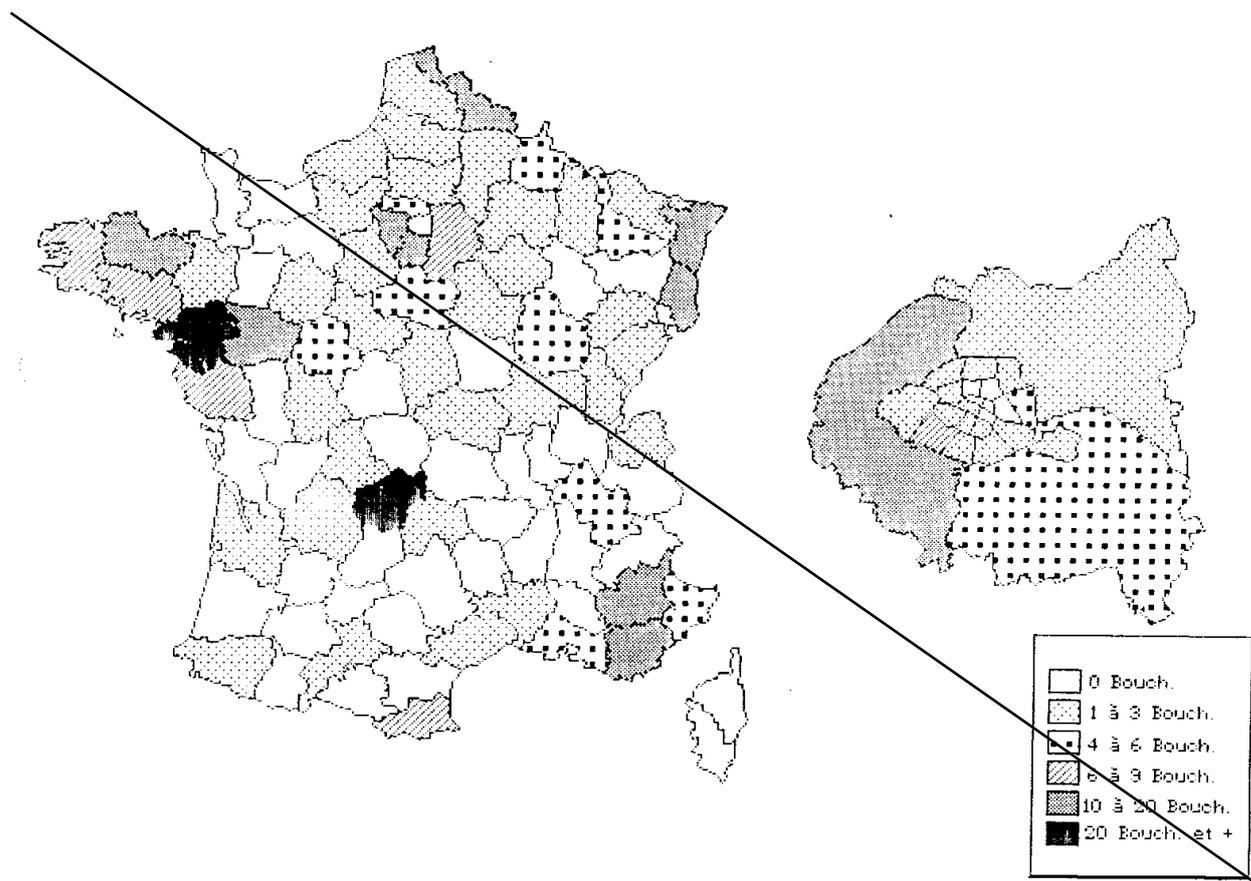
GROUPEMENTS DE PRODUCTION	NOMBRE D'ÉLEVEURS ADHÉRENTS
BEVICOR	2.000
CELMAR	750
CEi.ViA	80
C.P.A.E.I.A.	50
TOTAL	2880

**ENTREPRISES D'ABATTAGE ET DE TRANSFORMATION
"VEAU FERMIER DU LIMOUSIN"**



POINTS DE VENTE AGRÉÉS

LOCALISATION DES BOUCHERIES LABEL VEAU LIMOUSIN



Abatteurs/Expéditeurs	Nombre de points de vente
BEZANGER BORDES	83
V.D.L.	81
CHAZALNOEL	52
FAUGERE	36
ARGENTAT VIANDE	33
DIVERS EXPEDITEURS	30
BOUDY	8
SOMAFER	9
TOTAL	335

Association Limousine de la Qualité et de l'Origine, dite « LIMOUSIN PROMOTION »
Pôle de Lanaud
87220 Boisseuil
Tél : (33) (0)5 55 10 37 96
Courriel : accueil@lesviandeslimousines.com

Composition : Toute personne physique ou morale qui participe effectivement aux activités de production, de transformation ou d'élaboration prévues par le cahier des charges de l'IGP « Veau du Limousin »

1) NOM DU PRODUIT

« Veau du Limousin »

DESCRIPTION

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

~~Les veaux doivent être nés sur l'exploitation. Pour compléter d'éventuelles pertes, l'adoption de sujets âgés de trois semaines maximum pourra être admise. Ils devront satisfaire à l'ensemble des conditions d'élevage précisées ci après.~~

~~Dans un même élevage, ne sera admis qu'un seul type de production de veau de boucherie et ce, suivant les normes définies dans la présente notice.~~

~~Les veaux doivent être issus d'animaux du troupeau allaitant limousin et charolais, de croisements entre ces deux races ou de croisements Limousin Salers,~~

Le « Veau du Limousin » est soit de type racial Limousin ou Charolais, soit issu d'un croisement entre un parent de type racial Limousin et un parent de type racial Charolais, Salers, Normand ou Montbéliard.

~~Ils seront abattus-~~ **Le « Veau du Limousin » est abattu à un âge compris entre 3 et 5 mois et demi (de 91 à 168 jours) avec un poids de carcasse qui pourra varier varie de 85 à 150 kg 175 kilogrammes.**

~~Toutefois, il sera accepté que 10 % des carcasses d'une série d'abattage puisse excéder 150 kg sans que le poids individuel ne puisse dépasser 170 kg.~~

La carcasse du « Veau du Limousin » présente une conformation E, U ou R et un état d'engraissement de 2 ou 3.

Seuls peuvent bénéficier de l'IGP :

- **La viande en carcasse, demi-carcasse, quartier et découpe (PAD ou UVC ou RHF) ;**
- **La viande hachée ou présentée en carpaccio (UVC ou RHF) ;**
- **Les abats suivants : joues, foie, cœur, rognons, ris, fraise, tête entière ou roulée, pieds, panse, hampe, onglet et langue.**

La viande et les abats de « Veau du Limousin » sont vendus à l'état frais ou surgelé.

La viande de « Veau du Limousin » crue se caractérise par une couleur blanche à rosée.

AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire de production comprend :

— les 5 départements suivants :

Haute-Vienne, Creuse, Corrèze, Charente, Dordogne

— et les cantons ci-dessous énumérés pour chacun des départements suivants :

- Vienne :
L'Isle Jourdain
Montmorillon
La Trimouille
Availles-Limouzine

- Indre :
Saint-Benoit-du-Sault
Eguzon-Chantôlé
Aigurande
Sainte-Sevère-sur-Indre
Châteaumeillant

- Allier :
Huriel
Montluçon
Marcillat-en-Combraille

- Puy-de-Dôme :
Pionsat
Saint-Gervais-d'Auvergne
Pontaumur
Herment
Bourg-Lastic
Tauves
Latour-d'Auvergne

- Cantal :
Champs-sur-Tarentaise
Saignes
Mauriac
Pleaux
Laroquebrou

- Lot :
Souceyrac
Bretenoux
Saint-Céré
Vayrac
Martel
Souillac
Payrac
Gourdon
Salviac
Cazals



3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La naissance et l'élevage du « Veau du Limousin » ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique 2025 :

- Départements de la Charente, la Corrèze, la Creuse, la Dordogne et la Haute-Vienne dans leur intégralité (toutes les communes)

- Département de l'Allier :

Communes d'Archignat, Arpheuilles-Saint-Priest, La Celle, Chambérat, Chamblet, La Chapelaude, Chazemais, Courçais, Deneuille-les-Mines, Désertines, Domérat, Durdat-Larequille, Huriel, Lamais, Lavault-Sainte-Anne, Lignerolles, Marcillat-en-Combraille, Mazirat, Mesples, Montluçon, Nérès-les-Bains, La Petite-Marche, Prémilhat, Quinssaines, Ronnet, Saint-Angel, Saint-Désiré, Saint-Éloy-d'Allier, Saint-Fargeol, Saint-Genest, Saint-Marcel-en-Marcillat, Saint-Martinien, Saint-Palais, Saint-Sauvier, Saint-Victor, Sainte-Thérence, Teillet-Argenty, Terjat, Treignat, Vaux, Verneix, Villebret, Viplaix

- Département du Cantal :

Communes d'Ally, Antignac, Arches, Arnac, Auzers, Ayrens, Barriac-les-Bosquets, Bassignac, Beaulieu, Brageac, Chalvignac, Champagnac, Champs-sur-Tarentaine-Marchal, Chaussenac, Cros-de-Montvert, Drugeac, Escorailles, Glénat, Jaleyrac, Lacapelle-Viescamp, Lanobre, Laroquebrou, Madic, Mauriac, Méallet, La Monselie, Le Monteil, Montvert, Moussages, Nieudan, Pleaux, Rouffiac, Saignes, Saint-Étienne-Cantalès, Saint-Gérons, Saint-Martin-Cantalès, Saint-Pierre, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Victor, Sainte-Eulalie, Salins, Sauvat, Siran, Sourniac, Trémouille, Vebret, Veyrières, Le Vigeon, Ydes

- Département du Cher :

Communes de Beddes, Châteaumeillant, Culan, Préveranges, Reigny, Saint-Christophe-le-Chaudry, Saint-Jeanvrin, Saint-Maur, Saint-Priest-la-Marche, Saint-Saturnin, Sidiailles

- Département de l'Indre :

Communes d'Aigurande, Badecon-le-Pin, Baraize, Bazaiges, Beaulieu, Bélâbre, Bonneuil, La Buxerette, Ceaulmont, Chaillac, Chalais, La Châtre-Langlin, Chazelet, Crevant, Crozon-sur-Vauvre, Cuzion, Dunet, Éguzon-Chantôme, Feusines, Gargilles-Dampierre, Lignac, Lignerolles, Lourdoueix-Saint-Michel, Mauvières, Montchevrier, Mouhet, Orsennes, Parnac, Pérassay, Pommiers, Pouligny-Notre-Dame, Pouligny-Saint-Martin, Prissac, Roussines, Sacierges-Saint-Martin, Saint-Benoît-du-Sault, Saint-Civran, Saint-Denis-de-Jouhet, Saint-Gilles, Saint-Hilaire-sur-Benaize, Saint-Plantaire, Sainte-Sévère-sur-Indre, Sazeray, Tilly, Urciers, Vigoulant, Vigoux, Vijon

- Département du Lot :

Communes d'Anglars-Nozac, Les Arques, Autoire, Baladou, Bannes, Belmont-Bretenoux, Bétaille, Biars-sur-Cère, Bretenoux, Cahus, Calès, Carennac, Cavagnac, Cazals, Condat, Cornac, Cressensac-Sarrazac, Creysse, Cuzance, Dégagnac, Estal, Fajoles, Floirac, Frayssinet-le-Gélat, Frayssinhes, Gagnac-sur-Cère, Gignac, Gindou, Gintrac, Girac, Glanes, Goujounac, Gourdon, Lacave, Lachapelle-Auzac, Lamothe-Fénelon, Lanzac, Latouille-Lentillac, Laval-de-Cère, Lavercantière, Léobard, Loubressac, Loupiac, Marminiac, Martel, Masclat, Mayrac, Mayrinhac-Lentour, Meyronne, Milhac, Montcléra, Montvalent, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Payrignac, Pinsac, Pomarède, Prudhomat, Puybrun, Rampoux, Reilhaguet, Le Roc, Rouffilhac, Saignes, Saint-Caprais, Saint-Céré, Saint-Cirq-Madelon, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Clair, Saint-Denis-lès-Martel, Saint-Jean-Lagimeste, Saint-Jean-Lespinasse, Saint-Laurent-les-Tours, Saint-Médard-de-Presque, Saint-Michel-de-Bannières, Saint-Michel-Loubéjou, Saint-Paul-de-Vern, Saint-Projet, Saint-Sozy, Saint-Vincent-du-Pendit, Salviac, Souillac, Sousceyrac-en-Quercy, Strenquels, Tauriac, Teyssieu, Thédirac, Vayrac, Le Vigan-en-Quercy, Le Vignion-en-Quercy

- Département du Puy de Dôme :

Communes d'Avèze, Ayat-sur-Sioule, Bagnols, Biollet, Bourg-Lastic, Briffons, Bussièrès, La Celle, La Cellette, Charensat, Chastreix, Château-sur-Cher, Combrailles, Condat-en-Combraille, Cros, Espinasse, Fernoël, Giat, Gouttières, Herment, Labessette, Landogne, Larodde, Lastic, Messeix, Miremont, Montel-de-

Gelat, Picherande, Pionsat, Pontaumur, Prondines, Puy-Saint-Gulmier, Le Quartier, Roche-d'Agoux, Saint-Avit, Saint-Donat, Saint-Étienne-des-Champs, Saint-Genès-Champespe, Saint-Germain-près-Herment, Saint-Gervais-d'Auvergne, Saint-Hilaire-les-Monges, Saint-Hilaire, Saint-Julien-la-Geneste, Saint-Julien-Puy-Lavèze, Saint-Maigner, Saint-Maurice-près-Pionsat, Saint-Priest-des-Champs, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Sulpice, Sainte-Christine, Sauret-Besserve, Sauvagnat, Savennes, Singles, Tauves, Tortebeffe, La Tour-d'Auvergne, Tralaigues, Trémouille-Saint-Loup, Vergeheas, Verneugeol, Villosanges, Voingt

- Département de la Vienne :

Communes d'Adriers, Asnières-sur-Blour, Availles-Limouzine, Bourg-Archambault, Brigueil-le-Chantre, Coulonges-les-Hérolles, Haims, L'Isle-Jourdain, Jouhet, Journet, Lathus-Saint-Rémy, Liglet, Luchapt, Mauprévoir, Millac, Montmorillon, Moulismes, Moussac, Mouterre-sur-Blourde, Nérignac, Pindray, Plaisance, Pressac, Queaux, Saint-Léomer, Saint-Martin-l'Ars, Saulgé, Thollet, La Trimouille, Le Vigeant

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

HISTORIQUE

● **DE L'ORIGINE DE LA PRODUCTION DU VEAU**

La circulation du papier monnaie, l'émission furtive de pièces rognées et altérées, la mauvaise foi des marchands et leurs fréquentes banqueroutes rendirent peu à peu le commerce des bœufs moins florissant qu'avant la Révolution. Nos agriculteurs changèrent leur système et s'occupèrent de l'élevage du veau.

Ces différentes circonstances, dit encore Texier Olivier, ont intimidé un grand nombre de propriétaires, qui se bornent aujourd'hui à l'élevage du veau, qui leur offre moins de danger et qui leur procure à peu près les mêmes bénéfices.

Cet usage a persisté et la Haute-Vienne est restée le lieu de production de la plupart des veaux limousins.

La Vérité sur la race Limousine
Teissereng de Bort — 1889

● **A LA SPECIALISATION EN 2 TYPES DE PRODUCTION**

Veaux "sous la mère" et "en batterie".

Alors que, jusque vers 1960, la production de veaux de boucherie était assurée par allaitement (au pis ou au seau) à partir du lait maternel, la mise au point d'aliments d'allaitement et les aides accordées à ce type de produit ont provoqué une révolution dans les méthodes de production : installation d'ateliers spécialisés, alourdissement du poids des carcasses (55 kg en 1953, 113 kg en 1986) concentration de la production d'abord dans le Sud-Ouest, puis dans l'Ouest. A côté de ces veaux dits "de batterie", subsiste toutefois, dans de petites exploitations du Limousin et du Sud-Ouest, une production plus artisanale de veaux "sous la mère" (250.000 têtes) qui permet de valoriser, par un produit de grande qualité, la main-d'œuvre disponible.

Le Grand Atlas de la France Rurale
INRA — SCEES — 1989

● ~~LE VEAU SOUS LA MÈRE ET LE PREMIER LABEL REGIONAL « VEAU DE LAIT DU LIMOUSIN »~~

~~Cet élevage traditionnel du Limousin occupe une place de première importance dans l'économie de notre Région, en raison du nombre de vaches affectées à cette production.~~

~~Ce veau, qui a reçu pour toute nourriture le lait de sa mère, et éventuellement d'une "tante" donne une viande particulièrement appréciée pour sa saveur et sa blancheur, et la réputation du veau corrézien est faite depuis bien longtemps sur le marché.~~

~~Cependant, cet élevage a connu depuis quelques années plusieurs difficultés liées aux évolutions de la conjoncture :~~

~~— A côté de la production de veau fermier élevé au pis, s'est développée, par suite de la mise au point de l'allaitement artificiel, une production industrialisée de veaux de boucherie à partir de nourrissons de races laitières : ceux-ci sont venus concurrencer sur le marché le veau traditionnel, provoquant une pression très importante sur les prix.~~

~~— La production de veaux de lait sous la mère est exigeante en main d'œuvre, et beaucoup d'éleveurs qui ont pu agrandir leur exploitation ont préféré s'orienter vers des productions nettement moins exigeantes en main d'œuvre, tel le jeune bovin semi-fini par exemple.~~

~~— Enfin, l'absence de soutien et l'insécurité du marché ont constitué un facteur important de découragement pour les éleveurs.~~

● ~~POUR IDENTIFIER ET DEMARQUER LE PRODUIT~~

~~Pour que cette production fermière de qualité, mais exigeante en main d'œuvre et en capitaux (cheptel de souche), puisse se maintenir, il faut qu'elle trouve sur le marché une bonne valorisation.~~

~~Différents éléments permettent actuellement de prévoir que les conditions nécessaires peuvent être réunies pour offrir au veau limousin sous la mère un avenir assuré.~~

~~— Le français est de tradition gros consommateur de viande de veau. Avec une consommation par habitant de 7,3 kg (référence 1971), la France arrive nettement en tête des pays d'Europe pour la consommation de ce type de viande.~~

~~— Le veau de batterie peut fournir de la viande adaptée à une consommation de masse ; mais l'expérience a montré pour bien d'autres produits de l'alimentation qu'à côté du secteur consommation courante, la gastronomie reprend vite ses droits, et il y a toujours une clientèle intéressée par des produits de qualité supérieure : ceux-ci devenant même le complément indispensable de la consommation courante.~~

~~— A côté de la qualité proprement gustative, le consommateur attache maintenant, dans le large éventail des produits qui lui sont offerts, une importance toute particulière à l'origine de ceux-ci et à leur méthodes de production. Mais il est normal alors que cette origine et cette qualité puissent lui être garanties de façon certaine.~~

~~Tel est le but que s'est fixé "l'Association pour l'attribution et la défense du label veau de lait en Limousin".~~

Cahier des charges de l'IGP « Veau du Limousin » approuvé, sous réserve de la procédure nationale d'opposition et par délégation du comité national IGP-LR-STG, par la commission permanente du comité national IGP-LR-STG en sa séance du 2 juillet 2025

Ce label agréé depuis le 30 décembre 1970, en application du décret du 13 janvier 1965, constitue pour l'acheteur cette carte de garantie qualité origine.

~~Syndicat d'Expansion 1759-1974
La Race Bovine Limousine—1973~~

~~Cette première démarche qualitative au travers des signes officiels de la qualité a été confirmée par l'obtention du label régional "Veau Fermier du Limousin" en 1980 avec la Chambre Régionale d'Agriculture du Limousin en tant qu'organisme certificateur. Le développement de la production et de la communication du Veau Fermier du Limousin s'est développé pour atteindre près de 15.000 veaux distribués dans près de 300 magasins en contrat d'exclusivité.~~

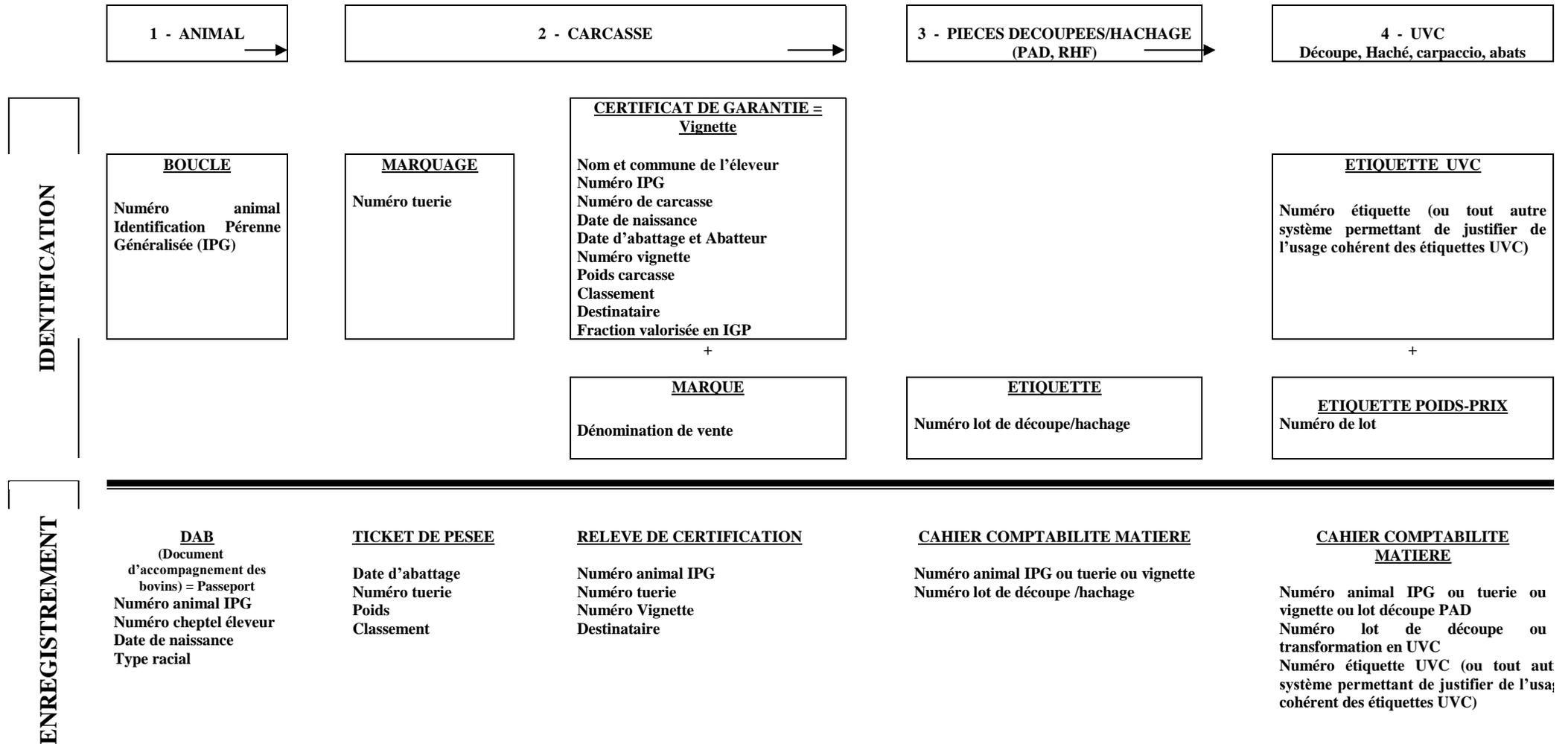
~~Le Veau Fermier du Limousin a sollicité et obtenu son agrément au titre de Label Rouge en Décembre 1992.~~

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L' AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1. Obligations déclaratives

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée « Veau du Limousin » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation.

4.2. Schéma de traçabilité



NB : tous les éléments inscrits sur chaque identifiant et enregistrement ne sont pas mentionnés. Sont mentionnés principalement ceux intervenant dans la traçabilité.

4.3. Enregistrements relatifs à la traçabilité

Quelle que soit la méthode de travail de l'abattoir, les enregistrements nécessaires pour établir la correspondance entre le numéro d'identification de l'animal, le numéro apposé sur la carcasse et l'identification de l'éleveur, ~~devront être~~ **sont** répertoriés sur un registre.

Le groupement assure la centralisation de l'ensemble des données de certification sur un relevé de certification qui comporte notamment :

- **Le numéro de l'animal (IPG)**
- **Le numéro de l'élevage dont est issu l'animal**
- **Le numéro de tuerie**
- **La date d'abattage**
- **La date de naissance**
- **Le classement (couleur, conformation et état d'engraissement)**
- **Le nom du destinataire**
- **Le numéro de vignette**

Sur les carcasses, demi-carcasses ou quartiers répondant aux critères du présent cahier des charges, l'agent mandaté par le groupement appose un marquage distinct faisant référence à l'IGP. Une vignette de garantie numérotée est fixée sur la fraction valorisée en IGP et l'accompagne. Cette vignette comporte notamment les indications suivantes :

- **le nom de l'éleveur et sa commune**
- **le numéro animal (n° IPG)**
- **la date d'abattage**
- **la date de naissance**
- **le nom du destinataire**
- **le numéro carcasse**
- **la fraction valorisée en IGP**
- **le poids carcasse**
- **le classement : la couleur, la conformation et l'état d'engraissement.**

Chaque unité découpée en UVC est identifiée par une étiquette numérotée faisant mention à l'IGP (ou alors l'atelier de découpe dispose d'un système permettant de justifier de l'usage cohérent des étiquettes UVC).

Chaque unité découpée en PAD ou destinée à la RHF est identifiée par une étiquette faisant mention à l'IGP.

Toute fraction valorisée en IGP « Veau du Limousin » fait l'objet d'un enregistrement sur le relevé de certification au plus tard au moment de la vente (départ de l'entreprise).

4.4. Enregistrements relatifs au suivi du respect des conditions de production

Les dates de sortie et de rentrée du pâturage du troupeau sont enregistrées.

Les veaux destinés au renouvellement du troupeau reproducteur sont enregistrés sur le registre d'élevage.

Les éléments permettant le calcul de l'autonomie alimentaire sont conservés (déclaration PAC, facture/bon de livraison des aliments, plan d'alimentation, rendements, relevé parcellaire, registre d'élevage).

L'éleveur peut justifier que la nature des aliments utilisés est conforme aux dispositions du présent cahier des charges ; les factures/bons de livraison et les étiquettes des aliments sont conservés à cet effet.

Le jour de démarrage de la complémentation est enregistré pour chaque veau.

Un enregistrement quotidien de la quantité totale d'aliment complémentaire distribuée, ainsi que le nombre de veaux ayant reçu cette complémentation est effectuée. L'éleveur est en capacité de fournir en cas de contrôle, les factures concernant les livraisons de lait reconstitué.

Les opérations de désinfection du bâtiment où sont logés les veaux sont enregistrées ou les preuves de désinfection du bâtiment sont conservées.

Dans le cas où l'abattoir se situe à plus de 200 km de l'exploitation, le transporteur doit disposer de document prouvant les dates et heures de chargement et déchargement des animaux.

La date et l'heure de la dernière buvée des animaux sont enregistrées.

A l'abattoir sont notés le jour et l'heure d'arrivée de chaque animal et son heure d'abattage.

L'atelier d'élaboration de produits (viande hachée, carpaccio) doit :

- disposer de la date d'abattage,
- tenir un registre de fabrication précisant la date de mise en œuvre de la viande,
- tenir les fiches recettes et fiche de fabrication.

MÉTHODE D'OBTENTION

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

~~● UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL~~

La veau de lait est un animal très jeune que l'on abat vers 3 ou 4 mois. Il est élevé dans toutes les parties du Limousin mais il est surtout célèbre sous le nom de veau corrézien (Montagne, plateaux, Bassin de Brive), il est également produit dans le Sud-Ouest de la Haute-Vienne, dans les Monts d'Ambazac et dans le Nord-Ouest de la Creuse. On le trouve aussi, en dehors de ces régions, dans presque toutes les petites fermes où il peut être élevé en association avec d'autres animaux.

Cet animal pèse, à 3 ou 4 mois, de 120 à 150 kg en moyenne, mais les sujets de grande qualité peuvent atteindre 200 kg. Le veau de lait, ou veau blanc, est un animal anormal, anémié qui, en principe, fournit une viande blanche. La blancheur de la chair est due à une faible teneur du sang en fer. Pour obtenir cette blancheur, chaque éleveur a "son petit secret", son "tour de main". Certains placent le veau dans une obscurité totale, au fond de l'étable ; là, le veau est gavé du lait de sa mère et de ses tantes. La consommation de ce lait aurait une influence sur la blancheur de la viande, c'est pourquoi, on ne donne aux vaches que des fourrages issus de sols pauvres, des fourrages pauvres en fer.

L'Evolution Récente de la Vie Rurale en Limousin
Guy Bouet

Cette méthode de travail est restée inchangé au fil du temps. Si la conception de l'étable limousine a évolué, la tétée au moins deux fois par jour est toujours immuable.

~~● DES EQUIPEMENTS ET DES METHODES DE TRAVAIL SPECIFIQUES~~

Veaux de lait, veaux de Lyon sont le plus souvent produits suivant la méthode traditionnelle utilisant comme élément primordial et central : l'étable dite "limousine".

Dans ce système, la limousine est traitée comme une race d'auge. Les vêlages se font toute l'année pour permettre une rentrée d'argent régulière, avec cependant une plus grande proportion de veaux nés au printemps pour les veaux de Lyon. Les naissances réparties toute l'année permettaient également d'utiliser au maximum la place des étables. Autrefois, les vaches étaient saillies soit par le taureau de l'exploitation, soit par un taureau de monte publique, mais, de nos jours, près des deux tiers des vaches sont saillies par insémination artificielle.

A la belle saison, les vaches sont conduites au pré durant la journée, après la tétée des veaux, et reviennent le soir à l'étable pour la deuxième tétée et pour la nuit. Quelquefois, les vaches sont même rentrées à midi pour de nouveau allaiter leurs veaux et recevoir un complément alimentaire, et regagnent leur pacage l'après-midi, lorsque les heures chaudes sont passées.

En hiver, elles sont entravées constamment, mais, quelle que soit la saison, elles sont brossées et nettoyées chaque jour. La vie des animaux, à l'entretien ou à l'engrais, se passe donc le plus souvent entre quatre murs. En Limousin, on donne justement au vacher le nom de "granger". L'étable limousine est proche de la maison d'habitation, souvent dans le même corps de bâtiment. C'est une salle rectangulaire, dont les animaux occupent les deux longueurs, séparés d'un large couloir central par des cornadis de chêne très solides qui donnent sur des auges en ciment.

Au-dessus des animaux, un plafond supporte le foin jusqu'au faite. Il s'arrête au ras des cornadis, car le couloir

central, axe principal de l'élevage, est ouvert jusqu'au toit pour permettre le passage des remorques à foin qui peuvent ainsi être déchargées directement dans les fenils. Dans le couloir se trouve aussi quelquefois une réserve de betteraves et de topinambours avec les hacheuses de racines. Le vacher peut donc préparer la nourriture et alimenter les animaux à l'abri de leur coups de tête ou de pied.

Entre la rigole et le mur de soutènement, il y a un couloir à deux fins : c'est, d'une part, le couloir de service qui permet l'apport des litières et l'enlèvement des fumiers, mais c'est aussi fréquemment le logement des veaux. Attachés à des anneaux scellés au mur, ils passent leurs journées à attendre que le granger les détache pour les conduire au pis de leur mères qu'ils têtent goulûment deux à trois fois par jour.

● **LE CAHIER DES CHARGES ACTUEL PERPETUE LA TRADITION**

5-1. Veaux destinés au renouvellement du troupeau reproducteur

Les veaux nés sur l'exploitation et destinés à assurer le renouvellement du troupeau reproducteur de l'exploitation, peuvent être élevés sur le même site que des veaux destinés à l'IGP sous réserve d'un enregistrement des veaux destinés au renouvellement du troupeau sur le registre d'élevage afin d'assurer la maîtrise de la production de veau destinée à l'IGP et la traçabilité de l'alimentation des veaux.

5-2. Type racial

Les veaux sont soit de type racial Limousin ou Charolais, soit issus d'un croisement entre un parent de type racial Limousin et un parent de type racial Charolais, Salers, Normand ou Montbéliard.

5-3. Naissance

Les veaux sont nés et élevés sur la même exploitation.

5-4. Bâtiments

Le bâtiment dans lequel les animaux sont logés est éclairé par une lumière naturelle pour que les animaux soient bien visibles de jour (en journée, capacité à lire un document sans éclairage artificiel). Les mères ont un accès permanent à un système d'abreuvement.

La présence de litière végétale (paille, copeaux, sciure...) pour les mères et les veaux est obligatoire en bâtiment. Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux animaux.

Le bâtiment où sont logés les veaux dispose d'une ventilation naturelle ou mécanique. Il est désinfecté au moins une fois par an.

5-5. Alimentation des mères et nourrices

Pendant toute la durée de leur vie, les mères et les nourrices le cas échéant sont élevées selon le système allaitant traditionnel avec des cycles d'alternance entre pâture et stabulation. La durée minimum de pâturage des mères et des nourrices est de 6 mois par an. Les aliments produits sur l'exploitation d'élevage (fourrages pâturés ou conservés, céréales, etc.) représentent au moins 70 % de l'alimentation du troupeau des mères et des nourrices (en matière sèche et en moyenne sur l'année). L'alimentation des mères et des nourrices est sans OGM.

L'ensilage est réalisé sans utilisation d'agents d'ensilage chimiques et ne constitue pas l'aliment unique de la ration journalière (complément d'une ration à base de foin).

Plan d'alimentation des mères et des nourrices (ration journalière par animal, en kg de matière brute) :

Période au pâturage	- pâturage à volonté
	- fourrages secs à volonté

	- avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés (enrubannages et ensilages d'herbe, de céréales, de légumineuses, ...)
	- avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires
	- fourrages secs à volonté
Période au bâtiment	- avec un maximum de 40 kg de fourrages conservés (enrubannages et ensilages d'herbe, de céréales, de légumineuses, ...)
	- avec un maximum de 12 kg d'aliments complémentaires

5-6. Alimentation et abreuvement des veaux

~~le veau sera nourri au lait entier naturel~~

Le veau ~~sera obligatoirement allaité~~ **est nourri par tétée au pis** par sa mère naturelle ou le cas échéant adoptive, la tétée d'autres nourrices pouvant compléter la quantité de lait. **L'allaitement par tétée au pis est obligatoire jusqu'à son départ pour l'abattoir.**

Le veau est nourri par tétée au pis, pour au moins 85 % de son alimentation (exprimée en matière sèche) sur l'ensemble de sa vie. L'accès des veaux à l'auge est interdit.

~~En cas de besoin, et pour les seules exploitations qui ne vendent pas de lait, le veau pourra voir son alimentation complétée par :~~

- ~~— des adjuvants traditionnels : sucre, œufs frais,~~
- ~~— un aliment d'allaitement complet jusqu'à concurrence de 35 kg, ce complément ne pourra donc excéder 10 % du lait globalement consommé par l'animal.~~

Le veau peut voir son alimentation complétée uniquement par des aliments traditionnels (sucre, œufs frais) si besoin, et par un aliment d'allaitement complémentaire. La distribution d'aliment complémentaire est autorisée dans la limite de 50 kilogrammes (matière sèche) par veau (de l'âge de 45 jours jusqu'à son départ pour l'abattoir), en moyenne sur l'ensemble des veaux de l'exploitation destinés à l'IGP.

L'aliment complémentaire d'allaitement ne peut être utilisé avant l'âge de 45 jours. La complémentation est réservée à la période de finition du veau (limitée aux deux mois et demi qui précèdent l'abattage).

L'alimentation des veaux est sans OGM.

L'aliment d'allaitement complémentaire ne peut être composé que des éléments suivants, dans les proportions indiquées (en matière sèche) : 60 % minimum de lait en poudre écrémé et babeurre, entre 20 % minimum et 25 % maximum de matière grasse d'origine exclusivement laitière ou végétale, 20 % minimum de matières protéiques d'origine exclusivement laitière et des minéraux et vitamines.

Les huiles et matières grasses de palme et palmiste ne peuvent être utilisées qu'à hauteur de 15 % maximum du poids total de l'aliment d'allaitement complémentaire (en matière sèche) et doivent provenir de cultures certifiées durables.

Les matières premières autorisées pour les aliments d'allaitement complémentaires sont les suivantes :

→ parmi les produits laitiers et produits dérivés :

- produit laitiers fermentés,
- lait écrémé en poudre, babeurre en poudre,
- lactosérum et sous-produits du lactosérum,
- matières grasses laitières, protéines de lait en poudre ;

→ parmi les graines ou fruits oléagineux et produits dérivés :

- huiles et matières grasses végétales de palme, coprah, soja, colza, lin ;

→ parmi les minéraux et produits dérivés :

- carbonate de calcium, coquilles marines calcaires, carbonate de calcium et magnésium ;
- phosphate monocalcique, bi-calcique ou monobicalcique ;
- phosphate monopotassique ;
- sels de magnésium, sels de sodium, sels de calcium ;

→ parmi les grains de céréales et produits dérivés : amidon et/ou farine de blé ;

→ parmi les graines de légumineuses et produits dérivés : farine de pois.

Sont formellement interdits les antibiotiques, les substances à effet hormonal et les activateurs métaboliques.

Les additifs appartenant aux catégories et groupes fonctionnels suivants sont interdits :

→ Dans la catégorie « additifs technologiques », les additifs des groupes fonctionnels :

- substance pour le contrôle de contamination de radionucléides ;
- additifs pour l'ensilage ;
- dénaturants ;
- substances destinées à réduire la contamination des aliments pour animaux par les mycotoxines ;
- améliorateurs des conditions d'hygiène ;
- autres additifs technologiques ;

→ Dans la catégorie « additifs sensoriels » : les additifs du groupe fonctionnel des colorants ;

→ Dans la catégorie « additifs nutritionnels » : les additifs du groupe fonctionnel de l'urée et ses dérivés ;

→ Dans la catégorie « additifs zootechniques », les additifs des groupes fonctionnels :

- substances qui ont un effet positif sur l'environnement ;
- autres additifs zootechniques ;
- stabilisateurs de l'état physiologique ;

→ Dans la catégorie des « coccidiostatiques et histomonostatiques » : tous les additifs.

5-7. Soin aux veaux

Pour être valorisé en IGP « Veau du Limousin », un veau n'a pas reçu de traitement antibiotique durant les 2 mois précédant l'abattage. Si un traitement antibiotique est nécessaire pour soigner l'animal, la date d'abattage est reportée afin de respecter ce délai, ou bien l'animal n'est pas valorisé en IGP « Veau du Limousin ».

5-8. Ramassage et transport à l'abattoir

L'utilisation de tranquillisants allopathiques et de l'aiguillon électrique sont interdits. Les veaux peuvent transiter par un centre d'allotement ou un marché en vif. L'élevage est situé dans un rayon de 200 kilomètres autour de l'abattoir, ou bien la durée maximale du transport entre l'exploitation et l'abattoir (hors temps passé en centre allotement ou marché en vif) n'excède pas 7 heures. Les animaux sont tenus propres jusqu'à l'expédition.

5-9. Abattage

Les animaux sont abattus entre 91 et 168 jours. Pour un lot d'animaux chaque veau est traité individuellement. Le délai maximum entre la dernière buvée des animaux à l'élevage et l'abattage est de 24 heures. L'animal est abattu dans la journée même du départ de la ferme, ou au plus tard dans la matinée du lendemain pour les animaux arrivés en cours d'après-midi à l'abattoir. Les conditions minimales ci-dessous sont respectées : amenée au poste d'étourdissement sans stress, dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux, et sans utilisation d'aiguillon électrique, immobilisation et étourdissement dans le calme.

5-10. Ressuage

Une courbe de descente en température des carcasses est établie à l'abattoir. Les modes de refroidissement autorisés sont le refroidissement progressif ou le refroidissement rapide avec

stimulation électrique. Il ne doit pas y avoir de condensation à la surface des carcasses. Le transport des carcasses ne peut avoir lieu qu'au minimum 20 heures après abattage.

En cas de refroidissement progressif, la température interne de la viande ne descend pas en dessous de 10°C en moins de 10 heures après l'abattage.

En cas de refroidissement rapide une stimulation électrique efficace est effectuée sur la ligne d'abattage. L'efficacité de cette stimulation est vérifiée en routine par une appréciation de l'installation de la rigidité cadavérique (impossibilité du pliage de l'épaule), et ponctuellement par une mesure de pH (<6,0) avant l'entrée en réfrigération rapide. La réfrigération rapide doit toutefois éviter la congélation superficielle des carcasses.

5-11. Sélection des carcasses

Les carcasses destinées à l'IGP pèsent entre 85 et 175 kg. La conformation est de E, U ou R et l'état d'engraissement de 2 ou 3. Le rein est couvert de gras et les muscles intercostaux légèrement couverts. Le gras présente une consistance ferme et une couleur d'un blanc franc.

Enfin seules les catégories de couleur 0 (blanc), 1 (rosé très clair), 2 (rosé clair) ou 3 (rosé) sont autorisées.

5-12. Conditionnement des découpes

Les opérations de conditionnement des découpes pour la préparation d'unités de vente au consommateur (UVC) sont réalisées dans l'établissement de découpe.

5-13. Commercialisation des abats

Les abats destinés à l'IGP sont issus de carcasses conformes aux critères du cahier des charges au moment de leur séparation de la carcasse. Sont éligibles à l'IGP : les joues, le foie, le cœur, les rognons, le ris, la fraise, la tête entière ou roulée, les pieds, la panse, la hampe, l'onglet et la langue.

5-14. Surgélation

Seule la surgélation des viandes et des abats est autorisée. Toutefois, la congélation des découpes de viandes de « Veau du Limousin » est possible uniquement dans le cas où elles sont destinées à la production de viande hachée surgelée de « Veau du Limousin », dans les conditions définies au point suivant.

5-15. Viande hachée, carpaccio

La fabrication de carpaccio et de viande hachée formée ou non de « Veau du Limousin » IGP se fait obligatoirement à partir de viande de « Veau du Limousin » IGP à 100%. Le délai maximal de la séquence de fabrication (fabrication, conditionnement et étiquetage) est de :

- **6 jours après abattage pour la viande de veau désossée réfrigérée ;**
- **9 jours après abattage pour la viande de veau désossée conditionnée sous vide (sous réserve d'un conditionnement dans les 4 jours suivant l'abattage).**

Tous les ingrédients et additifs sont interdits. Pour le steak haché le taux de matière grasse du produit fini est compris entre 5 et 15%. Le rapport collagène / protéine maximum du produit fini est inférieur ou égal à 12%. Le hachage est réalisé à « gros grain » avec une grille de hachage supérieure ou égale à 2,5 mm, le formage (le cas échéant) est réalisé en basse pression et le produit fini est non strié.

Dans le cas d'utilisation de viande congelée pour la fabrication de viande hachée surgelée, la proportion maximale de viandes congelées est de 30% de la mêlée. Le délai maximum entre l'abattage des animaux et la mise en œuvre de la viande (hachage des viandes congelées) est de 6 mois.

LE LIEN AVEC LE MILIEU NATUREL

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien entre le « Veau du Limousin » et son origine géographique repose d'une part sur sa réputation et d'autre part sur une caractéristique : la couleur claire, de blanc à rosé, de sa viande.

➤ Spécificité de l'aire géographique

● UNE ZONE DE PRODUCTION TRES DELIMITEE

Facteurs naturels

~~En Haute Vienne, sur 128.000 animaux de boucherie vendus en 1969, il y avait 53.000 veaux de lait, soit 12,2 % des têtes et ce pourcentage est supérieur en Corrèze ou en Dordogne, en ce qui concerne la race Limousine (en race pure, ce pourcentage est de 25,5 % dans la Haute Vienne).~~

~~Les veaux de lait sont produits : en Haute Vienne dans la région de Bessines (bordure Est du département), zone qui se prolonge dans la Creuse (Fursac, la Souterraine : bordure Nord Ouest), en Corrèze sur le Plateau Sud Est, le Bas Pays de Brive, et une partie du Haut Limousin, en Dordogne enfin dans le Ribéracois, et l'Ouest Nontronnais, en Périgord Blanc à un degré moindre.~~

La production du « Veau du Limousin » se fait en grande majorité dans la partie nord-ouest du Massif central mais aussi en Dordogne et en Charente.

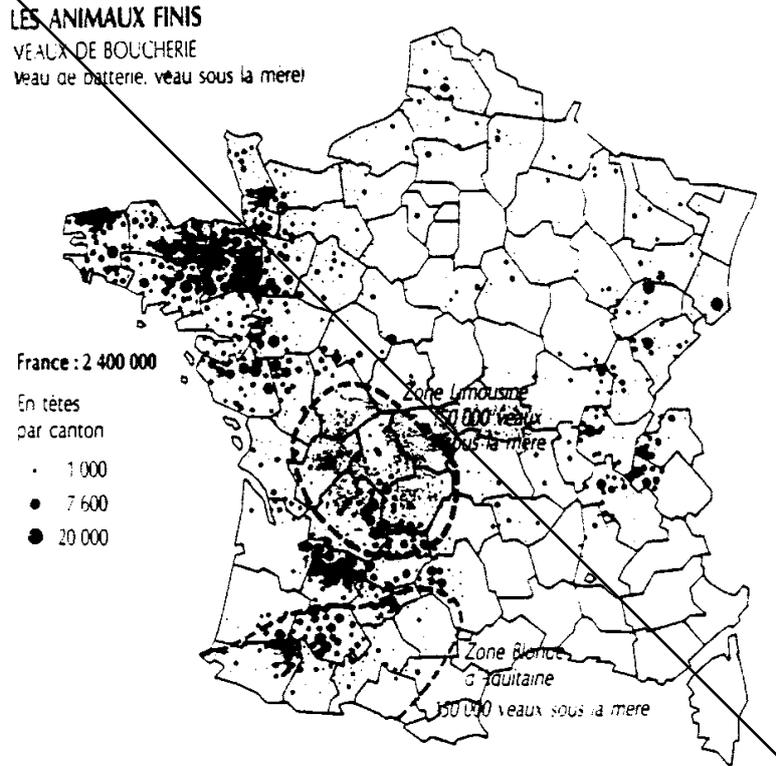
L'aire géographique est située à moins de 1000 mètres d'altitude. Les sols y sont majoritairement granitiques ou schisteux, sauf sur la bordure ouest où on rencontre des sols calcaires d'origine secondaire recouverts de placages argilo-siliceux. Le vallonnement demeure partout prédominant et l'eau est omniprésente. Le climat est du type océanique altéré, assez doux avec des températures moyennes peu élevées (8 à 14°C). La pluviométrie annuelle, majoritairement supérieure à la moyenne nationale, varie de 800 à plus de 1500 millimètres. Répartie tout au long de l'année, elle est favorable à une bonne production d'herbe.

Les prairies dominent l'espace agricole, qui se mêle aux massifs boisés pour occuper le territoire.

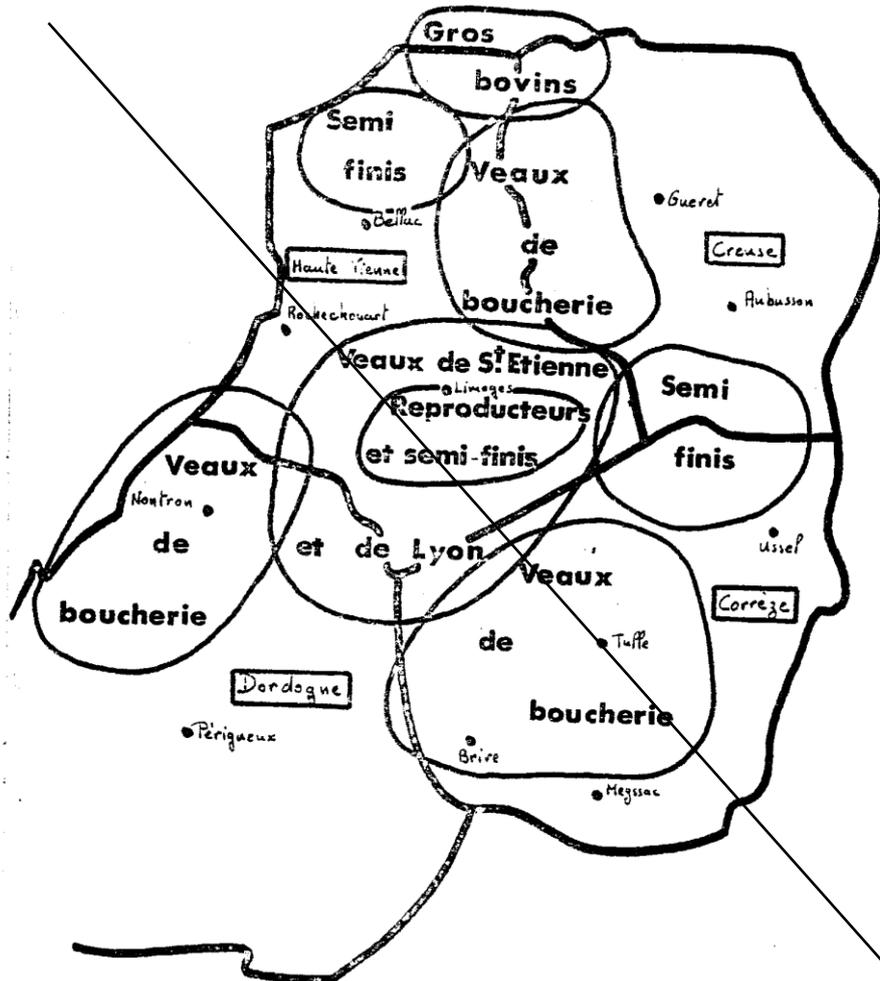
Facteurs humains

~~Les veaux de lait ne représentent plus aujourd'hui que le cinquième du total des veaux limousins commercialisés. On les trouve surtout dans des petites ou moyennes exploitations de la Corrèze, qui assure à elle seule 40 % de la production, de la Dordogne, et de la Creuse Limousine. Bien souvent, cette production, dont la localisation est bien délimitée, est associée en polyculture élevage à d'autres spéculations intensives (tabac, légumes, vigne, porcs, volailles grasses, ...) qui permettent de valoriser une main d'œuvre importante au regard de la surface agricole.~~

(Voir cartes ci après)



LOCALISATION DES TYPES DE PRODUCTION 1969



Dès la fin du XIX^{ème} siècle, de nombreux éleveurs de l'aire géographique se sont spécialisés dans la production de veaux de lait élevés sous la mère. Cette production s'est développée jusqu'à nos jours, faisant de l'aire géographique la plus importante zone de production du territoire national.

La production de « Veau du Limousin » valorise une main d'œuvre importante au regard de la surface agricole et est souvent associée en polyculture-élevage à d'autres types de productions (tabac, légumes, vigne, porcs, volailles grasses...). Les élevages sont à taille humaine car limités par le travail et le nombre de mères qui doivent disposer de pâturage. Les aliments produits sur l'exploitation représentent au moins 70 % de l'alimentation du troupeau. Pendant toute la durée de leur vie, les mères sont élevées selon le système allaitant traditionnel avec des cycles d'alternance entre pâture et stabulation. Les veaux sont nourris au pis pour au moins 85 % de leur alimentation et têtent leur mère et éventuellement une nourrice jusqu'au départ de l'exploitation. Si besoin, un complément avec un aliment d'allaitement ne devant pas dépasser 15 % de l'alimentation totale des veaux peut être donné en plus en période de finition.

➤ Spécificité du produit

Le « Veau du Limousin » est soit de type racial Limousin ou Charolais, soit issu d'un croisement entre un parent de type racial Limousin et un parent de type racial Charolais, Salers, Normand ou Montbéliard.

L'âge maximum à l'abattage est de 5 mois et demi. La viande crue se caractérise par une couleur claire (blanc à rosé).

➤ Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

● UNE NATURE ADAPTEE QUI DEVIENT UN TERROIR

Les prix varient évidemment suivant les années et les régions plus élevés généralement dans les localités renommées pour être des crus de veaux blancs, comme il y en a plusieurs en Corrèze. Cependant, depuis quelques années, sous l'impulsion des groupements de producteurs, et notamment de celui de la Marche, créé à l'initiative du Centre d'Etudes Techniques Agricoles de Fursac, qui s'était déjà fait remarquer pour ses travaux de collaboration avec la recherche sur les veaux, la vente de ces animaux est devenue moins spéculative et tend à s'organiser avec une discipline de production et une vente sous marque. La destination des veaux est le marché de la Côte d'Azur pour les extra blancs, puis les marchés de Paris et du Nord et l'exportation en Italie.

Cependant, cette question des veaux blancs qui tant fait parler les Limousins aux jours de foire à chacun de ne pas dévoiler son petit secret, qui le gavage du riz cuit, qui le sucre ou les œufs en fin d'engraissement ! a été bien éclairée par la recherche agronomique, en collaboration avec les Centres d'Etudes Techniques Agricoles du Limousin. A l'abattage, 10 à 12 % des veaux "tombent" extra blancs, 45 à 65 % tombent blancs, 15 à 40 % roses et le reste rouges.

Il y a une liaison entre le taux d'hématocrite sanguin des mères, et peut être des pères, et la blancheur des veaux (Charpentier).

Les mères vaches ayant un taux d'hématocrite faible : 20 à 25 au lieu de 35 à 40, donnent habituellement des veaux blancs.

Les recherches sont poursuivies, mais il est certain que l'absence de fer dans l'alimentation, ce qui est favorisé par des sols dont la teneur en fer est très faible, contribue à blancheur du veau.

Le relief, les sols et le climat de l'aire géographique sont favorables à une production d'herbe abondante. Cette herbe, associée aux autres ressources produites essentiellement sur l'exploitation, est utilisée pour l'alimentation des vaches qui allaitent les veaux. La couleur claire de la viande du « Veau du Limousin » est liée à son alimentation uniquement lactée, assurée pour au moins 85 % par tétée au pis, ainsi qu'à l'âge des veaux.

● — UNE NOTORIÉTÉ

Voir annexes

La réputation du « Veau du Limousin », forgée dès la fin du XIX^{ème} siècle, tient beaucoup à son mode de production et à la couleur de sa viande. Elle a été consacrée par un premier label obtenu en 1970, puis un second en 1980, qui ont permis d'identifier et de démarquer pour le consommateur cette production particulière. En 1994, on peut lire dans le magazine « Art de vivre » : « *Améliorant, avec clairvoyance et opiniâtreté, une de leurs rares richesses, les paysans limousins ont réussi à faire de leurs veaux une des meilleures viandes. La célébrité de ce savoureux produit ne doit pourtant pas dissimuler ce que les Limousins tirent de leur chasse ou de leurs rivières aux eaux toujours claires : le lièvre farci au porc et au veau, le soufflé de truite, ou encore les queues d'écrevisses aux girolles.* ». Le développement de la production et de la communication ont permis d'atteindre au début des années 1990, les 15000 veaux distribués dans près de 300 magasins. Le « Veau du Limousin » est régulièrement mis à l'honneur dans la gastronomie régionale et nationale. De nombreux chefs (Laurent Mariotte, Laurent André, Jean Louis Bonnardot, Gilles Dudognon, Chefs des logis de France...) proposent ainsi des recettes de « Veau du Limousin » sur Internet et des restaurants partout en France (Paris, Limoges, Nieul, Collonges-la-Rouge, Brive-la-Gaillarde...) le proposent à leur carte. A titre d'illustration, le « Veau du Limousin » composait le plat principal du menu de la Saint-Sylvestre de la Présidence de la République française le 31 décembre 2014.

STRUCTURE DE CONTROLE :

CERTILIM

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

La mission première de CERTILIM est d'être Organisme Certificateur, détenteur de labels agricoles.

De ce fait, les bases légales et réglementaires sur lesquelles s'appuient nos activités sont régies par les textes officiels (loi du 5 Août 1960 et décret n° 83.507 du 17 juin 1983).

Ce contexte officiel est géré par la Commission Nationale des Labels et Certification de Conformité qui examine et donne son avis :

- sur la notice technique qui lui est proposée,
- sur le fonctionnement de l'organisme de certification à qui est concédé le label.

avant homologation définitive par arrêté ministériel signé conjointement par le Ministère de l'Agriculture et le Ministère des Finances.

Les caractéristiques principales de la démarche Label reposent sur :

- le caractère collectif de la démarche
- le positionnement du produit : qualité supérieure
- le rôle des pouvoirs publics qui
 - agrément l'Organisme Certificateur
 - homologuent le document technique du label et les modalités d'étiquetage.

En outre, dans le souci de fiabiliser et de crédibiliser davantage le système de certification, notre démarche a pris en compte les dispositions de la norme EN NF 45011 relative aux critères généraux concernant les organismes de certification procédant à la certification des produits.

Après l'avis favorable de la Commission Nationale des Labels (C.N.L.C.C.), l'arrêté portant agrément de notre organisme certificateur, conformément aux dispositions de l'article 2 du décret du 17 janvier 1983, a été signé par le Ministère de l'Agriculture de de la Forêt en date du 25 Juillet 1994.

● **Plan de contrôle**

Le plan de contrôle de CERTILIM prend en compte :

- le plan de contrôle global homologué par la C.N.L.C.C. en même temps que le règlement technique,
- le traitement des non-conformités,
- les procédures de recours,
- l'évaluation des résultats de contrôles,
- la surveillance des licenciés et de la conformité des produits.

● **Traçabilité des produits :**

— Engagement des éleveurs :

Un état nominatif des éleveurs individuellement engagés dans la démarche est tenu pour chaque groupement. Un listing est transmis deux fois par an à l'organisme de contrôle.

— Suivi de l'identification/traçabilité

D'une manière générale l'Organisme Certificateur prendra toutes les dispositions pour qu'à chaque stade de la filière puisse être appréhendé l'identité du produit permettant de remonter facilement tous les échelons situés en amont.

Quelle que soit la méthode de travail de l'abattoir, les enregistrements nécessaires pour établir la correspondance entre le numéro d'identification de l'animal, le numéro apposé sur la carcasse et l'identification de l'éleveur, devront être répertoriés sur un registre.

Un registre de labellisation est mis en place dans chaque abattoir et rempli sous la responsabilité de l'organisme certificateur ou de tout autre organisme ou personne agréé par lui et qui reçoit délégation de responsabilité. Il comportera :

- le numéro de tuerie,
- le numéro d'élevage dont est issu l'animal, le nom et l'adresse de l'éleveur,
- le numéro d'identification figurant sur le document d'accompagnement, le nom de l'organisme commercial,
- le numéro de la vignette label qui accompagnera et identifiera le produit de l'abattoir jusqu'au détaillant,
- le classement avec conformation, couleur et état d'engraissement, le nom du destinataire.

Les carcasses devront toutes comporter l'estampille C.E.E.

● **Circuit de distribution**

Le détaillant signe un contrat avec l'opérateur commercial assurant la mise en marché et l'organisme certificateur. Le détaillant s'engage à vendre en exclusivité le produit "Veau Fermier du Limousin".

Sur les carcasses répondant aux critères de qualité précisés ci-dessus, l'organisme de contrôle apposera la marque du produit à l'encre alimentaire. Une vignette de garantie, fixée sur la carcasse l'accompagnera jusque chez le détaillant agréé. Cette vignette comporte les indications suivantes :

- nom de l'éleveur (n° de l'animal),
- distributeur,
- destination,
- date d'abattage,

- groupement et abatteur responsables,
- poids et classement.

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris cedex 13

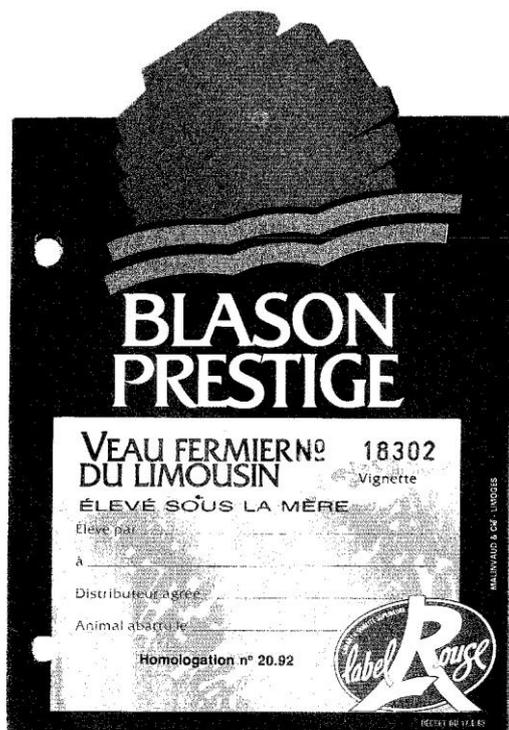
Tél : (33) (0)1 44 97 17 17

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions des articles 39 et 40 du R (UE) 2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

ETIQUETAGE

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE



PRÉSENTATION DE LA CARCASSE

DÉLAI DE MATURATION : 4 jours minimum après abattage avant la vente au détail (pour les pièces à griller ou à rôtir)

ANIMAL N°:

1	1/2	1/4
---	-----	-----

POIDS _____ CLASSEMENT _____

GROSSISTE _____

CERTILIM
32, av. du Gal-Leclerc, 87065 LIMOGES CEDEX - Tél. 55.77.62.12.

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte :

- la dénomination enregistrée du produit : « Veau du Limousin »,
- le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

9) EXIGENCES NATIONALES

Le tableau suivant décrit les principaux points à contrôler du cahier des charges et leurs méthodes d'évaluation.

Points à contrôler	Méthode d'évaluation
Naissance et élevage dans l'aire géographique de l'IGP « Veau du Limousin »	Vérification documentaire
Type racial	Vérification documentaire
Veau nourri par tétée au pis	Vérification visuelle et documentaire
Age à l'abattage	Vérification documentaire
Poids à l'abattage	Vérification documentaire, visuelle et par entretien
Couleur des carcasses	Vérification documentaire, visuelle et par entretien
Conformation	Vérification documentaire, visuelle et par entretien
Etat d'engraissement	Vérification documentaire, visuelle et par entretien