

Document unique

«Veau d'Aveyron et du Ségala»
AOP () IGP (X)

1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Veau d'Aveyron et du Ségala»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Code de nomenclature combinée

- 02 - VIANDES ET ABATS COMESTIBLES

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Veau d'Aveyron et du Ségala » est une viande issue d'un veau élevé sous la mère, avec une alimentation comprenant notamment le lait maternel, des fourrages et des céréales.

Les carcasses de « Veau d'Aveyron et du Ségala » répondent aux critères suivants :

- Âge d'abattage compris entre 5 mois et 10 mois ;
- Veau lourd de poids carcasse compris entre 140 et 270 kilogrammes ;
- Conformation : E, U, R ;
- Etat d'engraissement : 2, 3, 4.

La viande crue de « Veau d'Aveyron et du Ségala » est de couleur rosée très claire à rouge.

La viande peut être commercialisée en carcasses, demi-carcasses, quartiers (avant/arrière), pièces de gros, muscles ou portions de découpe y compris en viande non assaisonnée hachée, en tartare et en carpaccio.

Les abats suivants peuvent bénéficier de l'IGP : onglet, hampe, fraise, foie, cœur, rognons, langue, joues, ris, tête entière ou désossée, roulée, panses et pieds.

Les viandes et abats se présentent au consommateur en frais ou surgelés, conditionnés ou non.

Les muscles ou pièces entières de plus de 4 kilogrammes, ainsi que les pièces de viandes utilisées dans la fabrication des viandes hachées surgelées, du tartare et du carpaccio, peuvent aussi se présenter congelés, conditionnés ou non.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Au moins 70 % des aliments consommés par les animaux (mères, nourrices, renouvellement et veaux), hors lait tété au pis, évalués en matière sèche et en moyenne sur l'année, sont produits sur l'exploitation.

Le veau est élevé sous la mère avec du lait de sa mère ou le cas échéant d'une mère adoptive ou d'une nourrice.

Le « Veau d'Aveyron et du Ségala » n'est pas sevré. Il tète quotidiennement au pis jusqu'à son départ de la ferme.

En plus du lait tété au pis quotidiennement, les veaux ont à disposition une alimentation complémentaire comprenant notamment des fourrages, des aliments céréaliers et des compléments minéraux et vitaminiques.

Les seuls fourrages grossiers apportés autorisés sont le foin, la paille et la luzerne déshydratée.

Dès 4 mois d'âge, l'alimentation complémentaire au lait tété au pis (hors fourrages grossiers) comporte au moins 50 % de graines de céréales et produits dérivés de céréales (en matière sèche, en poids de la formule).

Les matières premières relevant des catégories « produits laitiers et produits dérivés », « produits d'animaux terrestres et produits dérivés » et « poissons, autres animaux aquatiques et produits dérivés » sont interdites, ainsi que les produits dérivés de palme et de palmiste.

L'utilisation de poudre de lait ou d'aliment d'allaitement reconstitué est interdite.

Les matières premières entrant dans la composition de l'alimentation complémentaire sont non OGM.

Parmi les additifs, seuls l'urée et ses dérivés sont interdits.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Le « Veau d'Aveyron et du Ségala » est né et élevé dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Les opérations de conditionnement des pièces découpées sont réalisées dans l'établissement de découpe.

Les opérations de conditionnement des viandes préparées (haché, tartare, carpaccio) sont réalisées dans l'établissement où elles sont préparées.

La congélation ou surgélation est réalisée dans les mêmes établissements que la découpe ou la préparation des viandes.

L'ensemble de ces étapes est réalisé dans un même lieu afin de réduire les manipulations et donc intrinsèquement les risques de contamination et d'impact sur la qualité sanitaire comme organoleptique des produits compte-tenu de leur fragilité.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

—

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Département de l'Aveyron :

Cantons en entier :

Aveyron et Tarn, Causse-Comtal, Ceor-Ségala, Enne et Alzou, Lot et Dourdou, Lot et Montbazinois, Lot et Truyère, Monts du Réquistanais, Nord-Lévezou, Raspes et Lévezou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique, Vallon, Villefranche-de-Rouergue, Villeneuvois et Villefranchois.

Cantons en partie :

Canton d'Aubrac et Carladez : communes de Brommat, Campouriez, Florentin-la-Capelle, Huparlac, Lacroix-Barrez, Montézic, Mur-de-Barrez, Murols, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Symphorien-de-Thénières, Taussac, Thérondels.

Canton de Causses-Rougiers : communes de Balaguier-sur-Rance, (La) Bastide-Solages, Belmont-sur-Rance, Brasc, Combret, Coupiac, Laval-Roquecezière, Martrin, Montclar, Montfranc, Montlaur, Mounes-Prohencoux, Murasson, Plaisance, Pousthomy, Rebourguil, Saint-Juéry, Saint-Sernin-sur-Rance, Saint-Sever-du-Moustier, (La) Serre.

Canton de Lot et Palanges : communes de Bertholène, Castelnau-de-Mandailles, Gaillac-d'Aveyron, Laissac-Sévérac l'Église, Lassouts, Palmas d'Aveyron, Saint-Côme-d'Olt, Vimenet.

Canton de Tarn et Causses : communes de Castelnau-Pégayrols, Montjoux, Saint-Beauzély, Verrières, Viala-du-Tarn.

Département du Cantal :

Cantons en partie :

Canton d'Arpajon sur-Cère : toutes les communes sauf Arpajon sur-Cère, Prunet.

Canton de Maurs : toutes les communes sauf Sansac-de-Marmiesse.

Canton de Saint-Paul-des-Landes : communes de Cayrols, Omps, Parlan, (Le) Rouget-Pers, Roumégoux, Saint-Saury, (La) Ségalassière.

Département du Lot :

Cantons en entier :

Cère et Ségala, Figeac-1, Figeac-2, Lacapelle-Marival, Saint-Céré.

Cantons en partie :

Canton de Causse et Vallées : communes de Brengues, Cadrieu, Cajarc, Calvignac, Carayac, Cénevières, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espédaillac, Frontenac, Gréalou, Grèzes, Larnagol, Larroque-Toirac, Marcilhac-sur-Célé, Montbrun, Puyjourdes, Quissac-en-Quercy, Saint-Chels, Saint-Jean-de-Laur, Saint-Martin-Labouval, Saint-Pierre-Toirac, Saint-Sulpice.

Canton de Gramat : communes d'Albiac, Durbans, Flaujac-Gare, Issendolus, Reilhac.

Canton de Marches du Sud-Quercy : communes de Beaugard, Concots, Laramière, Limogne-en-Quercy, Lugagnac, Promilhanes, Saillac, Varaire, Vidaillac.

Canton de Martel : communes de Bétaille, Carennac, Cavagnac, Condat, Saint-Michel-de-Bannières, Strenquels, Vayrac, (Le) Vignon-en-Quercy (pour le seul territoire de la commune déléguée Les Quatre-Routes-du-Lot).

Département du Tarn :

Cantons en entier :

Albi-1, Albi-2, Albi-3, Albi-4, Carmaux-1 Le Ségala, Carmaux-2 Vallée du Cérou, Castres-1, Castres-3, Gaillac, Graulhet, Le Haut Dadou, Les Deux Rives, Saint-Juéry.

Cantons en partie :

Canton de Castres-2 : toutes les communes sauf Saint-Salvy-de-la-Balme.

Canton des Hautes Terres d'Oc : communes de Berlats, (Le) Bez, Brassac, Cambounès, Espérausses, Fontrieu, Gijounet, Lacapelle-Escroux, Lacaune, Lacaze, Lacrouzette, (Le) Masnau-Massuguiès, Saint-Pierre-de-Trivisy, Saint-Salvi-de-Carcavès, Senaux, Vabre, Viane.

Canton du Pastel : commune de Saïx

Canton de Plaine de l'Agoût : communes de Brousse, Jonquières, Laboulbène, Lautrec, Montdragon, Montpinier, Peyregoux, Puycalvel, Saint-Genest-de-Contest, Saint-Julien-du-Puy, Vénès.

Canton de Vignobles et Bastides : communes d'Alos, Andillac, Cahuzac-sur-Vère, Campagnac, Castelnaud-de-Montmiral, Larroque, Lisle-sur-Tarn, Montels, Puycelci, Saint-Beauzile, Sainte-Cécile-du-Cayrou, (Le) Verdier, Vieux.

Département du Tarn-et-Garonne :

Cantons en partie :

Canton de Quercy-Rouergue : communes de Castanet, Caylus, Cazals, Espinas, Féneyrols, Ginals, Lacapelle-Livron, Laguépie, Loze, Mouillac, Parisot, Puylagarde, Saint-Antonin-Noble-Val, Saint-Projet, Varen, Verfeil.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien avec l'aire géographique repose sur une méthode d'élevage spécifique à l'aire géographique et sur la réputation du produit.

L'aire géographique comporte de nombreuses vallées et prairies. Cette région très herbagère est une région historique d'élevage de bovins et d'ovins.

La capacité herbagère et la géographie vallonnée de l'aire géographique permettent la présence de nombreuses fermes de taille petite à moyenne, avec des effectifs observés d'environ 50 mères par éleveur et en moyenne 45 à 50 hectares. Ces fermes sont composées de prairies et de surfaces de céréales. Ce territoire, adapté au pâturage et à la production de foin pour les animaux d'élevage, permet aux vaches de valoriser l'herbe. Les vaches entretiennent le territoire et transforment cette herbe en lait pour leur veau.

Cette aire géographique présente majoritairement un sol à caractère acide. La culture du seigle (« segala » en occitan), adaptée à ce territoire, a permis l'apparition d'une production spécifique liée au cheptel bovin et a donné son nom au territoire et à la production de « Veau d'Aveyron et du Ségala », qui repose sur le principe de donner des céréales au veau au cours de sa vie, en complément du lait de la mère et de fourrages.

De nombreuses traces se retrouvent dans la littérature, la peinture, les recettes familiales et les registres des foires, notamment du XVIIIème siècle à nos jours. La majeure partie des fermes possédait quelques bovins, qui servaient autant au travail qu'à l'alimentation de la famille (lait et viande), dans un fonctionnement quasi autarcique.

Lorsqu'ils étaient destinés à l'abattage, deux types de bovins étaient consommés : les veaux et les bovins réformés. Dans un souci de rentabilité sur des fermes petites et pauvres, les bovins étaient principalement des vaches, qui avaient alors la double fonction : produire un veau (pour l'alimentation) et aider l'éleveur dans son travail quotidien au champ.

Après que les fermes aient été pendant très longtemps en systèmes autarciques, au début du XIXème siècle, le développement agricole permet aux éleveurs de l'aire géographique d'acheter une ou deux bêtes de plus et de vendre un ou deux veaux par an. Le commerce du « Veau d'Aveyron et du Ségala » s'organise petit à petit sur les foires locales et régionales de France, où sa qualité est repérée par des consommateurs gastronomes du sud-est de la France, mais aussi par les hôpitaux de Paris.

Puis après la seconde guerre mondiale, dans les années 1950, les Italiens découvrent, à leur tour, ces veaux sur les marchés de Lyon et de Saint-Etienne. Ils deviennent vite

très prisés des zones riches italiennes (Piémont, Ligurie, Toscane) et même en Espagne (Catalogne). Les Italiens deviennent dans les années 1970/80 les acheteurs quasi exclusifs de la production de « Veau d'Aveyron et du Ségala », qui s'oriente alors majoritairement vers l'export.

A la fin des années 1980, alors que les méthodes d'élevage évoluent dans toutes les régions de France et que les veaux laitiers arrivent nombreux sur les marchés, les éleveurs dans l'aire géographique prennent conscience de leurs différences et décident de protéger leur savoir-faire historique dans une démarche encadrée et contrôlée autour de la dénomination « Veau d'Aveyron et du Ségala ».

Le « Veau d'Aveyron et du Ségala » est une viande issue d'un veau de type racial viande, élevé au pis et complémenté aux céréales.

Il est abattu à un âge compris entre 5 et 10 mois.

Son poids carcasse est inférieur ou égal à 270 kilogrammes.

La viande crue présente une couleur rosée très claire à rouge.

Historiquement, dans les petites fermes de l'aire géographique, après la tétée du matin, l'éleveur attelait les vaches pour le travail de la terre durant la journée et gardait le veau à l'étable. Pour le faire patienter et répondre à ses besoins alimentaires, il lui proposait du foin et des céréales. La spécificité du « Veau d'Aveyron et du Ségala » est née de cette rencontre entre les besoins d'un veau et les végétaux disponibles de la ferme.

Ainsi, les caractéristiques de ce veau (son âge, son poids et sa couleur) sont directement liées au type d'alimentation et au mode d'élevage développés dans l'aire géographique, comme on en trouve mention dans la littérature.

L'utilisation exclusive du lait maternel comme source laitière dans l'alimentation du veau depuis sa naissance jusqu'au départ de la ferme, complémentée notamment par du fourrage et des céréales, conduit le veau de type racial viande à un âge de finition de 10 mois maximum (8 mois en moyenne), avec un poids de carcasse de 270 kilogrammes maximum.

L'apport de fourrages et de céréales en complément du lait équilibre le régime alimentaire du veau et conduit à une viande rosée très claire à rouge.

Le « Veau d'Aveyron et du Ségala » est réputé et apprécié :

- par les éleveurs eux-mêmes, qui le consomment dans les familles du Ségala depuis des générations,
- dès le début du XIX^{ème} siècle par les hôpitaux de Paris, les foires de Lyon, de Saint-Etienne et les foires locales, puis par de nombreux abatteurs nationaux,
- par des restaurateurs gastronomiques et étoilés : Sébastien Bras, Michel Sarran, Pierre Augé ou encore François Adamski, Boccuse d'Or et Meilleur Ouvrier de France, cité dans le magazine Gourmet de France d'avril 2016, et des consommateurs nationaux et européens, qui lui reconnaissent les atouts d'une viande jeune et ceux d'une viande plus mature,

- par des journalistes gastronomiques, tel que François-Régis Gaudry (TV-M6-Les Grands Duels de Top Chef- 26 février 2020 « J'ai choisi de présenter cette viande car elle est d'une qualité incomparable »).

Il a également été récompensé chaque année depuis 2015 au Concours Général Agricole de Paris, par des médailles d'Or et d'Argent, le jury ayant souligné les caractéristiques du produit.

Référence à la publication du cahier des charges

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCIGPVAS20250130.pdf>