

Document unique

«Veau du Limousin»

N°UE: DRAFT-PGI-FR-0189-AMD-STD_MSD

AOP () IGP (X)

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

«Veau du Limousin»

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 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.

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 varie de 85 à 175 kilogrammes.

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.

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

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.

Le veau 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'au départ du veau pour l'abattoir et représente au moins 85 % de son alimentation (exprimée en matière sèche) sur l'ensemble de sa vie.

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, 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.

Seules les matières premières précisées dans une liste positive sont autorisées dans l'aliment d'allaitement complémentaire. Les additifs précisés dans une liste négative sont interdits.

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

La naissance et l'élevage du « Veau du Limousin » ont lieu dans l'aire géographique.

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

—

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

L'aire géographique comprend les départements, cantons et communes suivants :

- Départements de la Charente, la Corrèze, la Creuse, la Dordogne et la Haute-Vienne dans leur intégralité

- Département de l'Allier :

·Cantons de Montluçon-1, Montluçon-2, Montluçon-3, Montluçon-4

·Communes d'Archignat, Chambérat, Chamblet, La Chapelaude, Chazemais, Courçais, Deneuille-les-Mines, Huriel, Mesples, Montluçon, Saint-Angel, Saint-Désiré, Saint-Éloy-d'Allier, Saint-Martinien, Saint-Palais, Saint-Sauvier, Treignat, Verneix, Viplaix

- Département du Cantal :

·Canton d'Ydes

·Communes d'Ally, Arnac, Auzers, Ayrens, Barriac-les-Bosquets, Brageac, Chalvignac, Chaussenac, Cros-de-Montvert, Drugeac, Escorailles, Glénat, Lacapelle-Viescamp, Laroquebrou, Mauriac, Méallet, Montvert, Moussages, Nieudan, Pleaux, Rouffiac, Saint-Étienne-Cantalès, Saint-Gérons, Saint-Martin-Cantalès, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Victor, Sainte-Eulalie, Salins, Siran, Le Vigean

- 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, Bêlâbre, 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, Poulligny-Notre-Dame, Poulligny-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 :

· Cantons de Cère et Ségala, Gourdon, Martel, Souillac

· Communes des Arques, Autoire, Bannes, Frayssinet-le-Gélat, Frayssinhes, Goujounac, Latouille-Lentillac, Loubressac, Mayrinhac-Lentour, Montcléra, Pomarède, Saignes, Saint-Caprais, Saint-Céré, Saint-Jean-Lagineste, Saint-Jean-Lespinasse, Saint-Laurent-les-Tours, Saint-Médard-de-Presque, Saint-Paul-de-Vern, Saint-Vincent-du-Pendit, Thédirac

- Département du Puy de Dôme :

· Communes d'Avèze, Ayat-sur-Sioule, Bagnols, Biollet, Bourg-Lastic, Briffons, Bussières, 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, Tortebesse, La Tour-d'Auvergne, Tralaigues, Trémouille-Saint-Loup, Vergheas, Verneugheol, 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

5. Lien avec l'aire géographique

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.

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.

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.

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).

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.

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.

Référence à la publication du cahier des charges

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCIGPVeauLimousin250702.pdf>