

Demande de reconnaissance “Veau élevé sous la mère” présentée au comité National des  
IGP/LR/STG de l’INAO à la séance du 8 décembre 2010

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

**DEMANDE D’ENREGISTREMENT D’UNE STG**

Règlement (CE) no 509/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif aux spécialités traditionnelles  
garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires.

«VEAU ELEVE SOUS LA MERE»

No CE:

**1. Nom et adresse du groupement demandeur**

— Nom du groupement : Association « Le Veau Sous La Mère »  
— Adresse : 1, Boulevard d’Estienne d’Orves, 19100 BRIVE-LA-GAILLARDE  
— Téléphone : (00 33) 05 55 87 09 01  
— Fax : (00 33) 05 55 87 29 93  
— Adresse de courrier électronique: civo@veausouslamere.com

**2. État membre ou pays tiers**

France

**3. Cahier des charges**

*3.1. Nom(s) à enregistrer*

«Veau élevé sous la mère» en français.

L’enregistrement de cette dénomination est demandé dans la langue officielle de chacun des Etats  
Membres de l’Union Européenne suivants :

:

LANGUE	TRADUCTION « VEAU ELEVE SOUS LA MERE »
DE - Allemand	Kalbfleisch aus Mutterkuhhaltung
GB - Anglais	Veal from suckling beef calf
BU - Bulgare	Месо от теле сукалче
CY - Chypre	Μοσχαράκι γάλακτος που θηλάζει
ES - Espagnol	Ternera lechal criada con la madre
FR - Français	Veau élevé sous la mère
GR - Grec	Μοσχαράκι γάλακτος που θηλάζει
HU - Hongrois	Tejesborjú
IT - Italien	Vitello allevato alla mammella / Vitello allatato dalla madre
MA - Malte	Veal from suckling beef calf
NL - Néerlandais	Kalfsvlees van zuigkalf
PO - Polonais	Ciełęcina z cieląt karmionych
PT - Portugais	Carne de vitelo amamentado com leite materno
RO - Roumain	Vitel de lapte
SK - Slovaque	Mäso z teliat dojčených matkou
SL - Slovène	Meso dojenega teleta
CZ - Tchèque	Tele odchované s matkou, krmené mlékem matky

### 3.2. Il s'agit d'un nom:

indiquant les caractéristiques spécifiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire

### 3.3. Demande de réservation du nom conformément à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (CE) no 509/2006

Enregistrement accompagné de la réservation du nom

### 3.4. Type de produit

Classe 1.1. Viandes (et abats) frais

### 3.5. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1

La qualité spécifique du produit résulte de son mode d'élevage.

Le veau élevé sous la mère est un veau nourri par tétée au pis. Il peut recevoir, de façon limitée et dans des conditions strictement définies par le cahier des charges, un aliment complémentaire liquide.

Il est issu :

- soit d'une race pure spécialisée « viande »
- soit d'un croisement entre des races pures spécialisées « viande »
- soit d'une mère de race « mixte » ou croisée « viande » et d'un père de race pure spécialisée « viande ».

La liste des races à viande et mixtes admises à produire le veau sous la mère STG est établie par chaque État membre concerné.

Les caractéristiques du produit à l'abattage sont les suivantes :

- Age d'abattage : 90 à 182 jours
- Poids de carcasse : 85 à 180 kg

Une fois abattu, le produit est livré aux distributeurs (boucherie traditionnelle ; grande et moyenne distribution ; restauration collective et commerciale) soit en frais soit en surgelé.

La commercialisation peut être faite sous l'un des conditionnements suivants :

- carcasses entières
- demi-carcasses
- pièces prêtes à découper (PAD)
- abats
- unités de vente consommation (UVC)

### 3.6. Description de la méthode d'obtention du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1

#### 3.6.1. NAISSANCE ET ENGRAISSEMENT DES ANIMAUX

### 3.6.1.1. CONDUITE DU TROUPEAU DES MERES

#### 3.6.1.1.1. Conduite d'élevage générale

L'exploitation doit disposer de surfaces en prairies et pacages et de réserves en fourrages suffisantes pour assurer une alimentation correcte et un bon état d'entretien des animaux. Les surfaces fourragères consacrées à l'alimentation du troupeau doivent correspondre au moins à un demi-hectare pour une vache et sa suite destinées à la production de veau élevé sous la mère.

Tout au long de sa vie, le troupeau doit être élevé dans le respect des cycles traditionnels d'alternance entre vie extérieure au pâturage et vie intérieure en stabulation.

#### 3.6.1.1.2. Habitat

Trois modes de logement sont autorisés :

- étable à stabulation entravée
- étable à stabulation libre à logettes
- étable à stabulation libre sur litière accumulée intégrale ou avec aire de parcours.

Ces modes de logement assurent aux animaux le maintien d'une ambiance favorable à leur bon développement et une minimisation des problèmes sanitaires.

Les conditions de confort et d'ambiance suivantes doivent être respectées :

- aire de couchage propre et saine
- éclairage naturel suffisant, c'est-à-dire permettant à un homme de voir la totalité des animaux sans le recours à la lumière artificielle durant la journée.
- aération suffisante lors de la présence des animaux, c'est-à-dire 12m<sup>3</sup> minimum par vache si ventilation statique / 8m<sup>3</sup> minimum par vache si ventilation dynamique
- accès permanent des animaux à un dispositif d'abreuvement.

#### 3.6.1.1.3. Alimentation du troupeau

L'alimentation du troupeau doit couvrir en permanence l'ensemble des besoins nutritifs des animaux et en respecter l'équilibre.

##### ➤ Pâturage et fourrages conservés

Le chargement global en animaux ne devra pas excéder 2 UGB/ha de surface fourragère totale. Cela permet que :

- durant les périodes de printemps, d'été et d'automne, l'alimentation soit composée essentiellement d'herbe et de fourrages verts,

- en période de stabulation hivernale, les fourrages conservés distribués (foin, enrubannage, ensilage) soient majoritairement produits sur l'exploitation.

Les foins, enrubannages et ensilages doivent être parfaitement conservés (absence d'odeur anormale, de moisissure et de pourriture). L'ensilage doit être réalisé sans utilisation d'agents conservateurs chimiques et ne doit pas constituer l'aliment unique de la ration journalière.

La part d'ensilage apportée dans la ration journalière ne doit pas excéder 60 % de la matière sèche totale distribuée.

##### ➤ Aliments complémentaires

Pour les catégories d'animaux qui le nécessitent, une ration complémentaire à base de céréales et de protéagineux adaptée aux besoins nutritionnels des animaux sera adjointe à la ration d'herbe ou de fourrages.

Les matières premières et aliments autorisés dans la ration complémentaire sont les suivants :

- grains de céréales, leurs produits et sous-produits
- graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits
- graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits
- tubercules et racines, leurs produits et sous-produits
- autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits
- fourrages, y compris grossiers
- autres plantes, leurs produits et sous-produits
- produits laitiers
- minéraux.

L'urée ainsi que les produits ou additifs d'origine animale sont interdits, à l'exception des produits laitiers.

#### 3.6.1.1.4. Environnement et voies d'accès à l'élevage

Les voies d'accès à l'élevage doivent être stabilisées et exemptes d'écoulements d'effluents provenant des aires de vie des animaux ou des aires de stockage des réserves alimentaires.

#### 3.6.1.2. CONDUITE D'ELEVAGE DES VEAUX

##### 3.6.1.2.1. Naissance des veaux et site d'élevage

Les veaux doivent être nés sur l'exploitation.

Toutefois, l'adoption de nourrissons achetés est tolérée en remplacement de veaux défaillants nés sur l'exploitation, dans la limite des disponibilités en lait du troupeau pour les nourrir jusqu'à la vente. Dans ce cas, les veaux adoptés doivent être âgés de 45 jours maximum lors de l'adoption. Le nombre de veaux produits par an ne doit pas normalement excéder le nombre de vaches allaitantes présentes sur l'exploitation.

Toutefois, si l'exploitation peut apporter la preuve qu'elle n'a pas acheté d'aliment complémentaire (liquide ou solide) durant l'année en cours, le nombre de veaux sous la mère produit par an peut atteindre 1.25 fois le nombre de vaches allaitantes présentes (la présence s'entend sur une période pleine de 12 mois). Ces veaux doivent satisfaire à l'ensemble des conditions de race et d'élevage précisées au paragraphe 2.2 ci-après et leur mère biologique doit avoir satisfait aux conditions définies dans la partie « Conduite du troupeau des mères ».

Il ne peut exister en même temps sur un même site d'élevage une production de veaux élevés sous la mère sous cahier des charges STG et une autre production de veaux de boucherie, sauf si celle-ci respecte les exigences du présent cahier des charges en termes d'alimentation des veaux. Est considéré comme appartenant au même site d'élevage tout bâtiment ou ensemble de bâtiments d'une même exploitation éloigné des autres bâtiments de la même exploitation d'une distance inférieure à 500 m. Toutefois, les veaux nés sur l'exploitation qui sont destinés à assurer le renouvellement du troupeau reproducteur de l'exploitation peuvent être élevés sur le même site que des veaux sous cahier des charges STG, sous réserve d'une part de l'identification des animaux, d'autre part de la traçabilité de leur alimentation (hormis le lait tété au pis).

##### 3.6.1.2.2. Types génétiques

Les veaux doivent être issus :

- soit d'une race pure spécialisée « viande »
- soit d'un croisement entre des races pures spécialisées « viande »
- soit d'une mère de race « mixte » ou croisée « viande » et d'un père de race pure spécialisée « viande ».

La liste des races à viande et mixtes admises à produire le veau sous la mère STG est établie par chaque État membre concerné.

#### 3.6.1.2.3. Conduite d'élevage générale

Les veaux doivent être élevés sur une litière végétale propre.

#### 3.6.1.2.4. Habitat

Les conditions de confort et d'ambiance suivantes doivent être respectées :

- aire de vie propre et saine
- éclairage naturel suffisant, c'est-à-dire permettant à un homme de voir la totalité des animaux sans le recours à la lumière artificielle durant la journée.
- aération suffisante lors de la présence des animaux, c'est-à-dire 9 m<sup>3</sup> minimum par veau si ventilation statique / 6 m<sup>3</sup> minimum par veau si ventilation dynamique.

#### 3.6.1.2.5. Alimentation des veaux

Le veau est obligatoirement allaité jusqu'à son départ à l'abattoir par sa mère naturelle ou adoptive. Si nécessaire, la tétée d'autres nourrices peut compléter la quantité de lait apportée.

En cas de besoin, le veau pourra voir son alimentation complétée par du sucre ou par des œufs frais entiers provenant de l'exploitation.

Pour les seules exploitations qui ne vendent pas de lait, le veau pourra voir son alimentation complétée par un aliment d'allaitement complet. Ce complément ne pourra excéder 50 kg (matière sèche) par veau sur toute la durée de sa vie.

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

Un enregistrement quotidien de la quantité totale d'aliment complémentaire distribuée (tétée du matin et tétée du soir), ainsi que des numéros des veaux ayant reçu cette complémentation, sera effectué.

L'aliment d'allaitement complémentaire doit contenir :

- 60 % minimum de lait en poudre écrémé et babeurre
- 20 % minimum et 25 % maximum de matières grasses d'origine exclusivement laitière ou végétale
- 20 % minimum de matières protéiques d'origine exclusivement laitière
- des minéraux et des vitamines.

Seuls les matières premières, ingrédients et additifs suivants sont autorisés :

- Produits et sous-produits du lait :

- . lait écrémé en poudre, babeurre en poudre (minimum 60 %)
- . lactosérum et sous-produits du lactosérum
- . matières grasses et protéines d'origine laitière

- Grains de céréales, leurs produits et sous-produits

- Amidon et/ou farine de blé

- Autres composants :

- . huiles et graisses végétales : palme, coprah, soja, colza
- . minéraux majeurs sous forme de carbonate de calcium, phosphate mono ou bi-calcique, sels de magnésium, sels de sodium
- . acides aminés.

- Additifs autorisés :
  - . vitamines, provitamines et dérivés
  - . oligo-éléments
  - . micro-organismes : levures, ferments lactiques, probiotiques
  - . substances aromatiques et apéritives
  - . substances à effet anti-oxygène
  - . émulsifiants, épaississants, gélifiants, stabilisants
  - . liants, antimottants, coagulants
  - . conservateurs.

Les antibiotiques sont formellement interdits dans l'aliment.

### 3.6.2. ENLEVEMENT ET TRANSPORT DES ANIMAUX A L'ABATTOIR

Les animaux doivent être tenus propres avant l'expédition.

Le transport doit être aussi court que possible et ne doit, en aucun cas, excéder 6 heures entre l'embarquement des animaux à la ferme et leur débarquement à l'abattoir.

### 3.6.3. ABATTAGE ET SELECTION DES CARCASSES, DES PIÈCES ET DES ABATS POUR L'ATTRIBUTION DE LA STG

Les carcasses ayant satisfait aux conditions d'élevage, d'âge, de poids et de qualité sont déclarées éligibles à la STG et pourront recevoir le marquage prévu à cet effet.

Les caractéristiques du produit à l'abattage sont les suivantes :

- Age d'abattage : 90 à 182 jours
- Poids de carcasse : 85 à 180 kg

Les carcasses, pièces et abats marqués en certification STG doivent être enregistrées au moment de leur marquage dans un registre de certification prévu à cet effet.

Les abats éligibles à la STG sont les abats issus de carcasses éligibles à la STG, c'est-à-dire conformes aux critères du cahier des charges STG, que ces carcasses soient écoulées ou non sous signe STG. Ces abats sont commercialisés soit en frais soit avec un conditionnement sous vide.

Les abats éligibles à la STG sont les suivants :

- abats rouges : foie ; cœur ; rognons
- abats blancs : tête entière, désossée ou roulée sans cervelle ; pieds ; tripes (panse, bonnet, feuillet, caillette).

### *3.7. Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire*

La qualité spécifique du produit résulte de son mode d'élevage.

Outre l'alimentation du veau au lait naturel tété au pis, la génétique des pères et des mères, la conduite alimentaire du troupeau, l'âge et le poids d'abattage des veaux revêtent une importance majeure et font la spécificité de cette production et de ce produit, y compris par rapport à la viande de veau de boucherie standard, production vitellière d'existence beaucoup plus récente que le veau élevé sous la mère.

Les principaux critères de différenciation du veau élevé sous la mère d'avec le veau de boucherie standard sont récapitulés dans le tableau ci-après :

VEAU ELEVE SOUS LA MERE	VEAU DE BOUCHERIE STANDARD
<p><u>Système de production :</u></p> <p>L'élevage reste lié au sol par le cheptel de mères nécessaire au naissage puis au nourrissage des veaux.</p> <p>Les élevages sont de taille artisanale car ils sont limités d'une part par le nombre de mères qui doivent disposer de surfaces suffisantes en pâtures regroupées autour de l'étable et d'autre part par le travail important exigé pour l'élevage et la tétée des veaux. Une exploitation élève en moyenne une quinzaine de veaux par an.</p>	<p><u>Système de production :</u></p> <p>Cet élevage est conduit «hors sol». Dans leur grande majorité, les éleveurs sont «intégrés» par un fabricant d'aliments d'allaitement ou par un abatteur-transformateur.</p> <p>Les ateliers peuvent être de taille importante avec des bandes moyennes de 200 à 300 veaux. L'éleveur peut produire jusqu'à 2 bandes et demi de veaux par an (soit une moyenne de 500 veaux de boucherie avec un bâtiment classique de 200 places).</p>
<p><u>Origine des veaux :</u></p> <p>Les veaux sont nés sur l'exploitation.</p> <p>En cas de surplus de lait disponible dans le troupeau ou de veaux défaillants nés sur l'exploitation, quelques nourrissons peuvent être achetés dans des élevages répondant aux exigences du cahier des charges de la STG pour être adoptés par une ou plusieurs vaches nourrices, leur nombre ne devant pas dépasser la capacité d'allaitement de ces mères adoptives.</p>	<p><u>Origine des veaux :</u></p> <p>Les veaux ne sont pas nés sur l'exploitation.</p> <p>Les nourrissons de 2 à 5 semaines d'âge sont achetés pour être rassemblés dans des ateliers spécialisés où ils sont allotés et engraisés avec une conduite en bandes.</p>
<p><u>Génétique des veaux :</u></p> <p>Les veaux sont issus :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soit d'une race pure spécialisée « viande »</li> <li>- soit d'un croisement entre deux races pures spécialisées « viande »</li> <li>- soit d'une mère de race « mixte » ou croisée « viande » et d'un père de race pure spécialisée « viande ».</li> </ul>	<p><u>Génétique des veaux :</u></p> <p>Les veaux sont issus :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soit d'une race pure spécialisée « lait »</li> <li>- soit d'un croisement entre une mère de race spécialisée « lait » et un père de race spécialisée « viande »</li> </ul>
<p><u>Mode de conduite d'élevage :</u></p> <p>Les mères et leur veau bénéficient de soins individualisés (« à la carte »), chaque couple mère-veau bénéficiant ainsi d'un « traitement de faveur » bien adapté.</p>	<p><u>Mode de conduite d'élevage :</u></p> <p>La conduite des veaux se fait en bandes, à savoir que tous les animaux présents reçoivent les mêmes soins en même temps.</p>
VEAU ELEVE SOUS LA MERE	VEAU DE BOUCHERIE STANDARD
<p><u>Conduite alimentaire des mères et de leur veau :</u></p> <p>L'alimentation du troupeau, essentiellement produite à la ferme, est composée d'herbe et de fourrages conservés issus de pacages et de prairies</p>	<p><u>Conduite alimentaire des veaux (les mères restant dans les troupeaux laitiers spécialisés) :</u></p>

<p>naturelles ou temporaires à base de mélanges d'espèces végétales de valeurs nutritives complémentaires.</p> <p>Le veau tète le lait au pis de la vache au moins deux fois par jour. Le lait tété peut être complété par l'apport d'œufs fermiers et de sucre. En période de finition, et en cas de nécessité absolue, il peut recevoir au biberon, en quantité très limitée et contrôlée, un complément lacté de composition rigoureusement définie dans le cahier des charges.</p>	<p>Le veau est alimenté à partir d'un aliment d'allaitement composé de produits laitiers écrémés puis réengraissés avec des matières grasses de substitution d'origines végétale ou animale.</p> <p>Les veaux boivent cet aliment lacté soit au seau soit à la tétine du distributeur automatique de lait.</p>
<p><u>Conduite sanitaire des veaux :</u></p> <p>Du fait qu'il ne quitte ni sa mère ni son élevage, le veau ne subit pas de stress. Il est de ce fait peu ou pas exposé aux agressions microbiennes extérieures, contre lesquelles il est de toute façon bien protégé par les anticorps du colostrum et du lait maternel qu'il tète à profusion.</p> <p>L'usage de médicaments à titre préventif est interdit. Les traitements thérapeutiques sont limités aux interventions curatives strictement nécessaires pour le rétablissement de la bonne santé du veau, en cas de maladie. Tout traitement curatif est effectué sous contrôle vétérinaire.</p>	<p><u>Conduite sanitaire des veaux :</u></p> <p>Du fait qu'il a quitté son exploitation de naissance dès le plus jeune âge et qu'il se retrouve mélangé à d'autres veaux venant de fermes différentes, le veau est beaucoup plus exposé au stress et aux agressions microbiennes extérieures. D'où des risques sanitaires accrus, et cela d'autant plus que l'absorption de colostrum et de lait maternel est réduite avec ce mode d'élevage.</p> <p>Du fait qu'il est élevé en bandes de tailles relativement importantes, les risques de contamination de tout ou partie du lot par un sujet malade sont importants et nécessitent l'application systématique d'un plan sanitaire préventif.</p> <p>Pour ces deux raisons, le suivi thérapeutique doit être rigoureux, autant à titre préventif qu'à titre curatif.</p>
<p><u>Age et poids à l'abattage des veaux :</u></p> <p>L'âge à l'abattage est au minimum de 90 jours et au maximum de 182 jours.</p> <p>Le poids de carcasse à l'abattage est au minimum de 85 kg et au maximum de 180 kg.</p>	<p><u>Age et poids à l'abattage des veaux :</u></p> <p>Le règlement communautaire n° 700/2007 autorise la dénomination « Veau » jusqu'à un âge d'abattage de 8 mois sans contrainte/obligation de poids.</p>

### 3.8. Caractère traditionnel du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.8.1 Le veau élevé sous la mère est l'héritier de très anciennes traditions d'élevage et de consommation festive de veau gras

C'est au début du XIIIème siècle que le petit de la vache prend le nom de « veau » -dérivé de vitellus signifiant « jaune d'œuf »- en référence aux œufs qui étaient traditionnellement ingérés par le petit animal. Le veau de France était en effet exclusivement nourri de lait maternel et

d'œufs, ce qui faisait sa réputation et celle des restaurants qui proposaient ce mets comme, par exemple, le restaurant Parisien « Le veau qui tête », particulièrement renommé au XVI<sup>e</sup> siècle.

Si l'on remonte plus loin, dans l'Antiquité, on ne saurait oublier le Veau Gras qui fut sacrifié en l'honneur du retour du fils prodigue. D'ailleurs, aujourd'hui encore, l'expression « tuer le veau gras » garde tout son sens en désignant le festin préparé à l'occasion de réjouissances familiales.

Plus près de nous, Olivier de Serres, éminent agronome Français, décrivait en 1600 l'élevage et l'engraissement du veau dans les termes suivants : « *L'élevage des veaux dure de 30 à 50 jours. Le veau est laissé avec la vache, parfois attaché à une jambe durant la tétée. Durant la journée, les veaux sont séparés de la mère et munis d'une muselière. Celle-ci a surtout pour effet d'empêcher le veau de manger* ».

Dans son traité de Zootechnie de 1888, SANSON confirmait ce mode d'élevage en décrivant de la même manière la qualité recherchée pour le produit et, de là, la conduite d'élevage appropriée du veau pour obtenir cette qualité : « *Les veaux gras réputés les meilleurs sont des veaux blancs ... Leur engraissement n'est considéré comme achevé que quand ils ont la conjonctive et la muqueuse de la bouche pâles... A des heures fixes, on leur fait téter du lait autant qu'ils veulent en accepter. Le plus est le mieux. Plus ils boivent, plus ils profitent, sauf accident. On leur fait avaler de temps en temps des œufs de poule avec la coquille, qui passent pour les préserver des indigestions et de la diarrhée...* ». Cette qualité et ce mode de conduite n'ont guère changé, dans leurs grands principes, depuis cette époque-là.

### ***3.8.2. AVEC L'APPARITION ET LE DEVELOPPEMENT FULGURANT DU VEAU DE BOUCHERIE DIT « EN BATTERIE » DANS LES ANNEES 60, LE VEAU ELEVE SOUS LA MERE (SEUL TYPE DE VEAU PRODUIT JUSQU'ALORS) A DU AFFIRMER SES DIFFERENCES AUX YEUX DU CONSOMMATEUR EN METTANT EN AVANT ET EN FAISANT VALOIR SES SPECIFICITES ET SON MODE D'ELEVAGE TRADITIONNEL ET ARTISANAL***

Jusqu'aux années 50, tous les veaux de boucherie produits en France et dans l'Union Européenne étaient des veaux nourris au pis de leur mère. L'apparition et le développement de la production en ateliers hors-sol de veaux de boucherie issus des élevages laitiers et alimentés à la buvée grâce à des aliments d'allaitement reconstitués mis au point par des chercheurs Français dès 1958, a provoqué une chute vertigineuse de la production traditionnelle de veaux élevés sous la mère, au point qu'à la fin des années 60, la plupart des dirigeants agricoles et des prescripteurs du développement considéraient celle-ci comme condamnée.

16

Fort heureusement, à cette époque, quelques responsables professionnels lucides et visionnaires ont parié sur les atouts et la capacité de cette production à aider à la sauvegarde de l'agriculture dans les zones difficiles et de montagne du grand Sud-Ouest de la France. S'étant regroupés au sein d'une association de groupements de producteurs, ils ont mis en place le premier Label Rouge (signe d'identification et de garantie de qualité supérieure pour le produit) de toutes les viandes bovines et ont inventé et développé l'appellation collective « Le Veau Sous La Mère », mention valorisante qui, par la suite, est passée progressivement dans le langage courant.

3.8.3. Les éleveurs ont réussi, de génération en génération, à perpétuer les fondamentaux de leurs pratiques d'élevage et, ainsi, à préserver l'authenticité de leur produit

Ainsi :

- le mode de production avec la conduite en mains de la tétée du lait au pis au moins deux fois par jour à heures régulières, avec la pratique du multiallaitement « mère + tantes » et avec l'élevage des veaux sur litière végétale abondamment renouvelée – des pratiques qui sont à la base de cette production – n'a pas changé ;

- les pratiques traditionnelles d'alimentation du troupeau des vaches nourrices à base d'herbe et de fourrages issues de prairies extensives et d'herbages naturels à flore diversifiée et très complémentaire sur le plan nutritif (mélanges de graminées et de légumineuses) se sont maintenues jusqu'à nos jours ;
- ces pratiques ont été remarquablement préservées depuis les temps les plus anciens, d'après la lecture des témoignages écrits dont nous disposons.

*Néanmoins, par rapport aux coutumes ancestrales d'élevage du « veau qui tète » décrites par ces sources bibliographiques, quelques évolutions sont à relever, au cours des 50 dernières années, dans la conduite d'élevage du veau élevé sous la mère, mais sans pour autant que cela remette en cause le caractère traditionnel de cette production et les qualités spécifiques du produit. Les plus importantes de ces évolutions sont les suivantes :*

*- l'âge et le poids à l'abattage se sont accrus par rapport à ceux du « veau » produit jusque dans les années 50 : un mois à un mois et demi de plus et une quarantaine de kilos de poids de carcasse supplémentaires,*

*- la suppression de l'attache des veaux au profit de l'élevage libre dans des cases collectives de 2 ou 3 veaux ainsi que l'abandon de la muselière : de telles pratiques ne correspondaient plus à la définition du bien-être des animaux au sens de la réglementation européenne entrée en vigueur dans les années 1990. Une adaptation rationnelle de la conduite d'élevage et une maîtrise améliorée de l'environnement de vie des animaux ont permis de juguler efficacement les conséquences prévisibles de l'abandon de ces deux pratiques sur les caractéristiques du produit,*

*- la suppression du maintien des veaux dans la pénombre. Cette pratique était motivée, pour les anciennes générations d'éleveurs, par la croyance que les muqueuses oculaires (bon indicateur de la couleur de la viande sur l'animal vivant) « blanchissaient » dans le noir et, au contraire, « rougissaient » lors de l'exposition à la lumière. Cette croyance et cette pratique ont été mises à mal par les études qu'a conduites le Comité Interprofessionnel « Veau Sous La Mère » il y a une quinzaine d'années.*

*Aujourd'hui, les recommandations d'élevage préconisent une ambiance et un confort de vie optima des veaux, des volumes et une surface de vie plus importants qu'autrefois, une ventilation et une isolation thermique efficaces ainsi que la pénétration abondante de lumière naturelle dans le local d'élevage.*

### 3.9. Exigences minimales et procédures en matière de contrôle du caractère spécifique

Les exigences minimales et les procédures de contrôle prévues sont récapitulées dans le tableau ci-après :

EXIGENCES A RESPECTER	CRITERES DE MAITRISE ET/OU DE CONTROLE	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET/OU DE CONTROLE	FREQUENCE MINIMALE DES CONTROLES		SOURCES D'INFORMATIONS ASSOCIEES
				Contrôle interne	Contrôle externe	
Type génétique des veaux	Respect des génotypes	Père de race spécialisée «viande» Mère de race à viande ou mixte	Contrôle documentaire en élevage et en abattoir	1 contrôle par site d'élevage et	10% des élevages et 2 contrôles par site d'abattage	Registre des bovins Passeport des animaux
Origine des veaux	Lieu de naissance et/ou âge d'adoption	Nés sur l'exploitation ou adoptés avant l'âge de 45 jours	Contrôle documentaire en élevage et en abattoir	d'abattage et par an	et par an	Registre des bovins Passeport des animaux
Logement	Adéquation	Litière végétale obligatoire Eclairage naturel				Fiche de

et bien-être des veaux	des bâtiments et des équipements	Volume d'air et aération : 9 m <sup>3</sup> minimum par veau si ventilation statique / 6 m <sup>3</sup> minimum par veau si ventilation dynamique	Contrôle visuel et documentaire en élevage	1 contrôle par élevage et par an	10 % des élevages par an	contrôle en élevage
Alimentation des mères	Respect du mode de conduite alimentaire	Respect des pratiques d'alimentation traditionnelles et de l'alternance pâture / stabulation intérieure	Contrôle visuel en élevage : - de l'alternance pâture/ stabulation intérieure - des rations distribuées  Contrôle documentaire en élevage			Parcelleire et assolement de l'exploitation
Alimentation des veaux	Respect du mode d'élevage « sous la mère »	Alimentation essentielle ou exclusive au lait tété au pis  Recours si nécessaire à un complément lacté agréé : quantité limitée à 50 kg sur la vie du veau	Contrôle visuel et documentaire en élevage: - de la référence du complément lacté acheté - de la composition de ce complément lacté - des quantités de complément lactés achetées - des quantités de complément lacté distribuées			Liste de compléments lactés référencés  Etiquettes des compléments achetés  Analyse en laboratoire agréé  Factures d'achat de compléments lactés  Fiches d'enregistrement des quantités distribuées
Caractéristiques et qualité des carcasses et des abats	Age d'abattage	Minimum : 90 jours Maximum : 182 jours	Contrôle documentaire en abattoir	1 contrôle par site d'abattage	2 contrôles par site d'abattage	Passport de l'animal Certificat de conformité au cahier des charges
	Poids de carcasse	Minimum : 85 kg Maximum : 180 kg	Contrôle documentaire en abattoir	et par an	et par an	Tickets de pesée abattoir

	Origine des abats	Abats issus de veaux éligibles à la STG	Contrôle documentaire dans les entreprises d'abattage	1 contrôle par entreprise et par an	2 contrôles par entreprise et par an	Certificat de conformité au cahier des charges Registre d'attribution STG Traçabilité des abats
--	-------------------	---	---	-------------------------------------	--------------------------------------	---

#### 4. Autorités ou organismes chargés de vérifier le respect du cahier des charges en France

##### 4.1. Nom et adresse

— Nom: QUALISUD  
 — Adresse: 15 avenue de Bayonne – 40500 SAINT-SEVER  
 — Téléphone: 05 58 06 15 21  
 — Adresse de courrier électronique: contact@qualisud.fr

##### 4.2. Tâches spécifiques de l'autorité ou de l'organisme

Organisme certificateur conforme à la norme EN 45011, chargé d'habiliter les opérateurs, d'auditer le groupement et d'effectuer les contrôles externes prévus dans un plan de contrôle validé.

Ces tâches spécifiques de contrôle concernent :

Le respect des règles générales de conduite du troupeau des mères

- l'alimentation des vaches et le respect de l'alternance pâturage/étable et d'une autonomie alimentaire suffisante
- la conformité des bâtiments et des installations d'élevage par rapport aux exigences d'ambiance, de confort et de bien-être des animaux et par rapport aux normes environnementales
- les conditions sanitaires, d'hygiène et de propreté du logement et des animaux édictées par le cahier des charges.

Le respect des règles particulières de conduite d'élevage des veaux

- les types génétiques et le lieu de naissance des veaux élevés
- les conditions d'ambiance, de confort et de bien-être des animaux
- la nature et les modalités des interventions sanitaires pratiquées
- la conduite de l'alimentation des veaux au pis et leur complémentation.

Le respect des règles d'enlèvement et de transport à l'abattoir

Le respect des caractéristiques des carcasses et des abats pour l'attribution de la STG « Veau Elevé Sous La Mère »