

## Le Veau d'Aveyron et du Ségala, plébiscité par les consommateurs !



### L'OR et L'ARGENT au Concours Général Agricole 2016 de Paris.

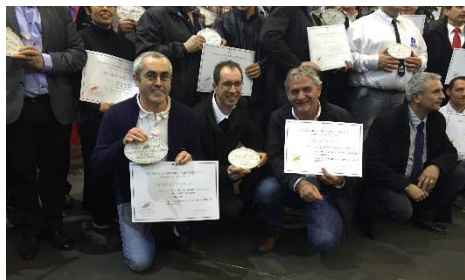
**Pour les consommateurs, le Veau d'Aveyron et du Ségala gagne sa place au premier rang des veaux Label rouge.**

Une **viande tendre, haute en saveur, franche en couleur**, le Veau d'Aveyron et du Ségala vient pour la seconde année consécutive de monter sur le prestigieux podium du Concours Général Agricole des viande de veau Label Rouge.

Sa couleur rosée, gage de bien-être animal et d'élevage traditionnel, a surpris les membres du jury du Concours Général Agricole, plus habitué, à Paris, à une viande de veau blanche, mais c'est bien sa saveur et sa tendreté qui lui font accéder à l'or et l'argent.

39 candidats ont concouru pour défendre leurs labels en bœuf, veau, agneau, porc. Dans la catégorie, Veau Label Rouge, 11 artisans bouchers se sont présentés et les couleurs de 3 Labels Rouge étaient défendus : Le veau sous la mère, le veau au lait entier, le Veau d'Aveyron et du Ségala. Après que les viandes en concours aient été évaluée, dégustée à l'aveugle, le jury a décerné 3 médailles dont 2 présentant le Veau d'Aveyron et du Ségala :

- La boucherie « Halles de l'Aveyron », à Rodez/Onet avec une médaille d'Or 2016,
- La « boucherie Ortalo » à Villeneuve d'Aveyron avec une médaille d'Argent 2016 (médaillé d'or 2015).



**Contact Presse :** Anne-Sophie Geniez- Interprofession Régionale du Veau d'Aveyron et du Ségala –  
05 65 73 78 04 ou 06 71 30 57 19 ou [irva@wanadoo.fr](mailto:irva@wanadoo.fr)

### Vraie Fierté d'un territoire :

**Pour les éleveurs du Veau d'Aveyron et du Ségala, le bien-être de l'animal est au 1er rang des préoccupations.**

Le Veau d'Aveyron et du Ségala est la fierté des éleveurs du Nord du Tarn et du département de l'Aveyron. Le Ségala déborde un peu sur le Lot et le Cantal. Ce terroir constitue une entité géologique sur laquelle l'élevage du **veau fermier élevé sous la mère** est une tradition liée intimement à la culture du seigle, d'où le nom de Ségala.

Cette tradition se transmet dans les familles aux jeunes générations qui s'installent.

Les éleveurs, depuis plus de 20 ans, ont choisi de se rassembler et de protéger leurs modes d'élevages par un **Label Rouge** et une **IGP** (Indication Géographique Protégée).

L'élevage traditionnel nécessite plus de temps, plus d'attentions, et souvent plus de travail avec les animaux mais aussi de nombreuses satisfactions sont à la clé. Les éleveurs apprécient ce contact dans le respect de l'animal et de son mode d'alimentation naturelle. Ensemble, ils réussissent à défendre des prix équitables, permettant à leurs partenaires abatteurs et bouchers de bien valoriser ce veau.

Cette viande de veau atypique représente 2% de l'élevage des veaux en France. Issu du savoir-faire ancestral d'une agriculture paysanne, ce veau est élevé, tout au long de sa vie, au lait de sa mère (Limousine, Blonde d'Aquitaine). Après chaque tétée, du foin et des céréales, issus de la ferme, sont mis à disposition des veaux qui complètent ainsi leurs alimentations selon leurs grés.

Cette alimentation alliant lait maternel et céréales procure une couleur rose plus intense et une saveur incomparable.

Elle a d'autres atouts dans son sac : **très diététique et d'une excellente tenue à la cuisson**, c'est aussi une viande extrêmement appréciée des restaurateurs.

Bref, une viande à faire découvrir à toutes les papilles !