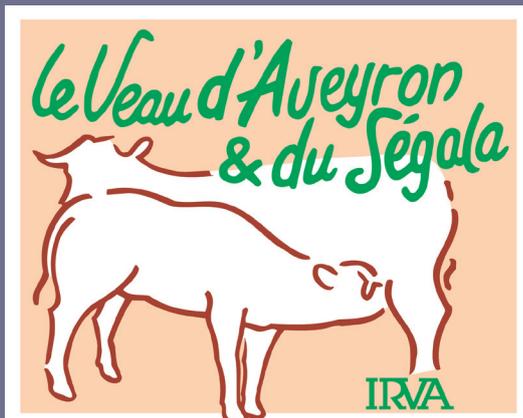


Le Veau d'Aveyron & du Ségala

20 ans

DOSSIER DE PRESSE

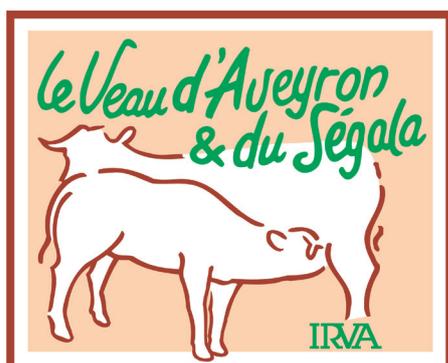
Point presse du 26 février 2013
Salon de l'Agriculture, Paris



Il y a 20 ans, en 1993, une poignée d'éleveurs convaincus, volontaires et visionnaires, décident de protéger leur production et son appellation

1

Enregistrement
du nom à l'INPI :
**LE VEAU D'AVEYRON
ET DU SÉGALA**



2

Reconnaissance
de la qualité
supérieure par un
LABEL ROUGE



Face aux épreuves que l'agriculture française aura à traverser (crises sanitaires, industrialisation, baisses des aides), le Veau d'Aveyron et du Ségala s'organise, se structure, met en place une contractualisation forte avec des partenaires engagés et d'envergure nationale.

1993 -2013 : c'est l'histoire d'une réussite que nous poursuivons ensemble...

**La tradition est préservée,
l'économie est au rendez-vous...**

Le Veau d'Aveyron & du Ségala

un terroir singulier



**Au nord de la région Midi-Pyrénées
le SEGALA regroupe 5 départements**
(Aveyron, Tarn, Tarn et Garonne,
Lot et Cantal)

**Une région traditionnelle
de petites fermes avec quelques
vaches allaitantes** (région vallonnée
à dominante herbagère)

**L'élevage des veaux sous la mère est
une tradition locale, en association
à la culture de céréales** (le seigle).



**Cette tradition est reconnue
dans une IGP** (Indication
Géographique Protégée)
enregistrée à Bruxelles

Le Veau d'Aveyron & du Ségala

un élevage traditionnel



Le Veau d'Aveyron & du Ségala est un veau fermier, né et élevé sur paille à la ferme, dans des étables spacieuses.

Il est allaité par sa mère (élevé sous la mère et jamais sevré) **et reçoit, en complément des deux tétées par jour, des céréales** (essentiellement produites sur l'exploitation).



Issu des races de qualité bouchère (Limousine, Blonde d'Aquitaine...), **le veau est élevé jusqu'à un âge compris entre 6 et 10 mois.**

Ce mode d'élevage particulier et son alimentation donnent une viande tendre et savoureuse de couleur rosée.

Une viande authentique

Les éleveurs s'organisent autour de quatre abattoirs présents dans la zone IGP, et créent l'interprofession : l'IRVA suit ses filières, réalise les contrôles internes et assure la gestion et la promotion de la marque.

En 2012, ce sont **655** éleveurs qui travaillent dans le respect des cahiers des charges Label Rouge et IGP.

30 000 veaux suivis dès la naissance ,

dont **18 000** labellisés

et commercialisés dans **145** GMS,

25 boucheries artisanales,

810 magasins spécialistes du surgelé

et en

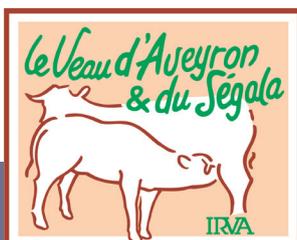
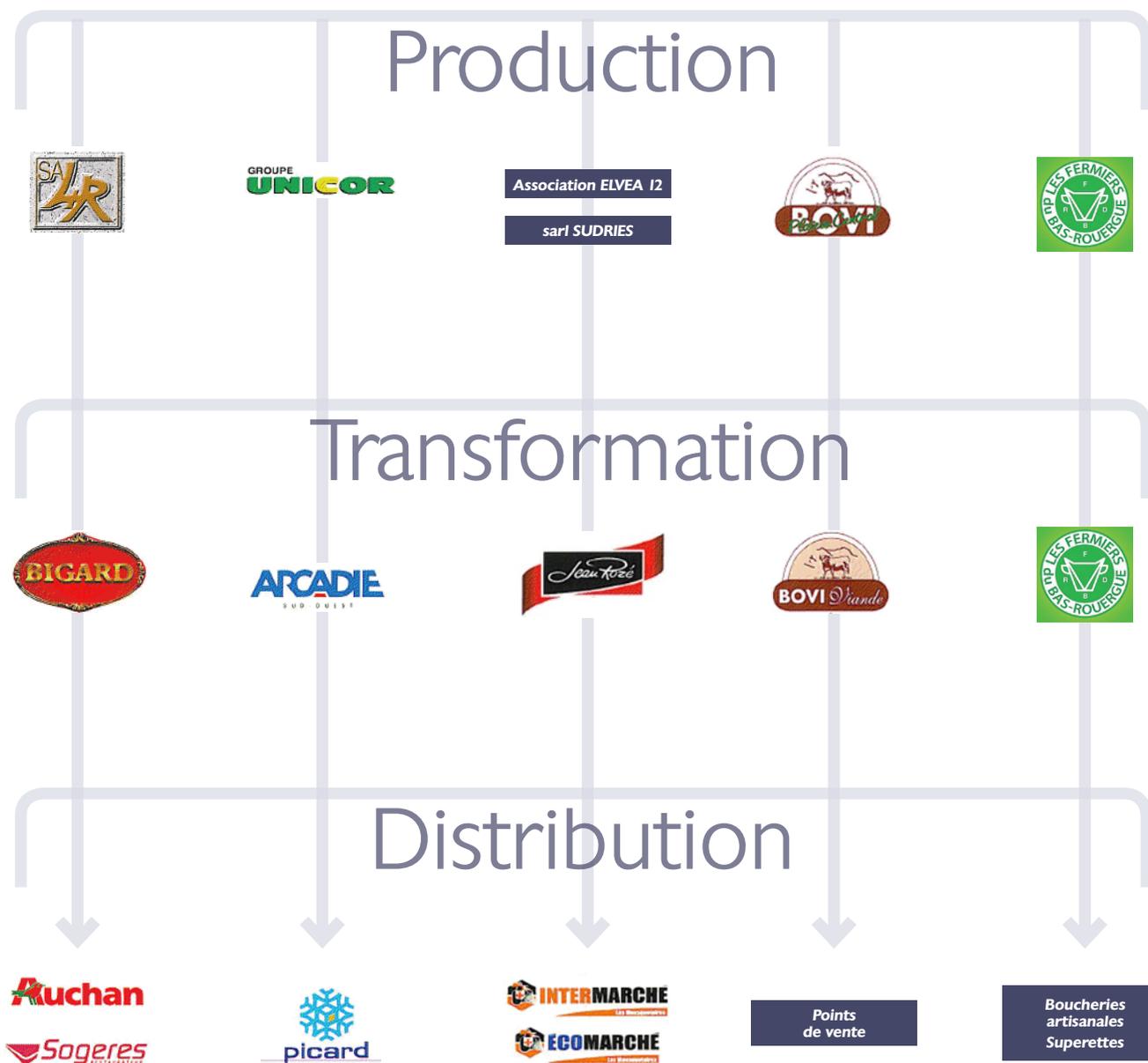
restauration hors domicile.

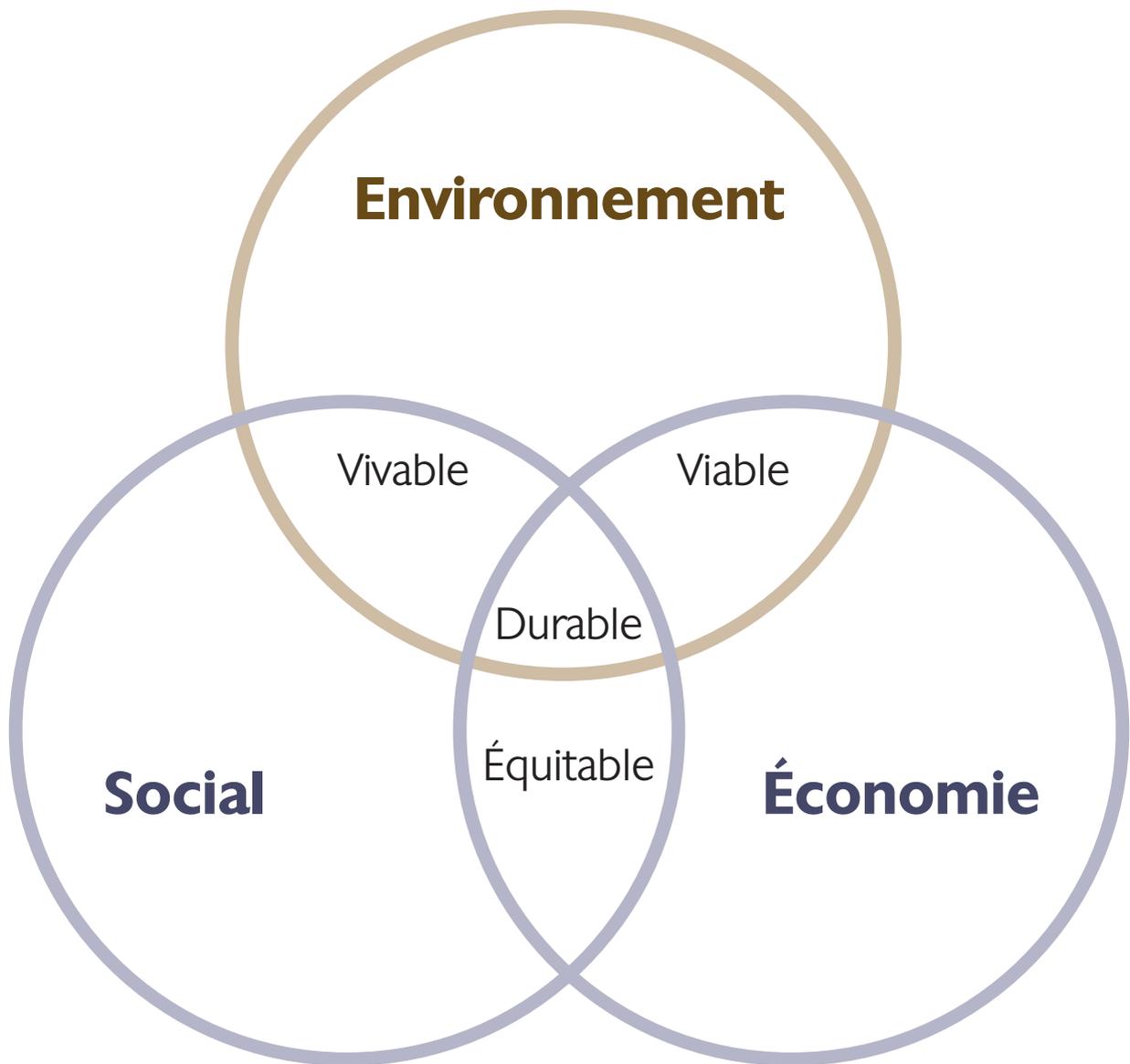
Le Veau de l'Aveyron et du Ségala contribue à l'économie de toute une région :
des outils d'abattages locaux et les emplois associés,
des fermes qui perdurent et se transmettent,
des paysages agricoles entretenus, de l'agro-tourisme qui se développe...

L'économie d'une région

Le Veau d'Aveyron & du Ségala

quelques filières exemplaires...





Homologation n° 0533



ÉVÈNEMENT !

Pour fêter les **20 ans** du
Veau de l'Aveyron et du Ségala

Un grand photographe :
Thierry des Ouches

EXPOSITION AU CŒUR DU SÉGALA

25 prises de vue du Veau d'Aveyron et du Ségala
réalisées en mars 2013

DU 15 JUIN AU 31 AOÛT
24/24H - 7/7J • ILLUMINÉE LA NUIT

Bibliographie

- 1995 : *Requiem*, préface de Jeanloup Sieff, Éditions Rupella, La Rochelle
- 1997 : *Vaches*, préface d'Elliott Erwitt, Éditions Subervie, Rodez
- 1998 : *Requiem*, réédition, Éditions Subervie, Rodez
- 1999 : *Femmes*, Éditions Subervie, Rodez
- 2000 : *France*, préface de Philippe Delerm, Éditions du collectionneur, Paris
- 2002 : *Dans mon parking il y a des anges...*, Éditions du collectionneur, Paris
- 2004 : *Vaches*, réédition, Éditions du Rouergue, Paris
- 2006 : *Les Animaux de la ferme*, Le Chêne, Paris
- 2006 : *Quand les poules auront des dents*, Le Chêne, Paris
- 2006 : *Noirmoutier* par Thierry des Ouches, Éditions Coiffard, Nantes
- 2007 : *L'île d'Yeu* par Thierry des Ouches, Éditions Coiffard, Nantes
- 2010 : *Thierry des Ouches, 35 ans de photographie*, Éditions Somogy, Paris

Le Veau d'Aveyron
& du Ségala

20
ans

INVITATION AU VERNISSAGE

des photographies du **Veau d'Aveyron et du Ségala**



Photomontage, exemple d'installation de l'exposition avec des photographies de Thierry des Ouches.

Le 20 juin 2013 au cœur du Ségala
Dédicaces de Thierry des Ouches sur place

La blanquette

de veau d'Aveyron et du Ségala, recette délicieuse transmise par Mamie avec un petit grain de folie, la vanille...



Pour 4 personnes :

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure 30

Ingrédients :

1 kg de veau de l'Aveyron et du Ségala

Label Rouge IGP

2 carottes

6 champignons de Paris

1 oignon

2 clous de girofle

1 gousse et demi de vanille

40 gr de beurre

20 gr de farine

10 cl de crème épaisse

1 jaune d'œuf

600 ml d'eau

Sel et poivre

Préparation :

- Eplucher les carottes et les couper en rondelles, enlever la peau de l'oignon et le couper en 2. Piquer un clou de girofle dans chaque moitié. Couper le veau en gros morceaux.
- Dans une cocotte, faire fondre le beurre. Quand il est totalement fondu, rajouter la farine et remuer avec une spatule en bois. Rajouter petit à petit l'eau pour obtenir la consistance d'une crème.
- Couper la gousse de vanille dans le sens de la longueur et gratter l'intérieur. Incorporer les graines à la béchamel. Bien remuer et rectifier l'assaisonnement. Ajouter ensuite les morceaux de veau, les carottes et l'oignon. Fermer la cocotte et laisser mijoter à feu doux 1 heure 30.
- Pendant ce temps, laver et couper en rondelles les champignons. Les ajouter 1/2 heure avant la fin de la cuisson.
- Juste avant de servir, il faut lier la sauce. Mélanger dans un bol la crème et le jaune d'œuf et incorporer le mélange doucement dans la sauce. Bien mélanger et vérifier l'assaisonnement.

Et voilà, c'est prêt !

Accompagner la blanquette avec du riz blanc.

Brochettes de veau d'Aveyron et du Ségala



Pour 4 personnes :

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 5 minutes

Ingrédients :

150 g de veau de l'Aveyron et du Ségala
Label Rouge IGP par pers. pour un déjeuner
(escalope, quasi, noix, tendron)
Légumes (tomates, poivrons, oignons)
1 botte de basilic
1 c. à café de vinaigre de vin
1 c. à soupe de curry
6 c. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre

Préparation :

- La veille, si possible, laver et hacher le basilic, puis découper la viande en petits morceaux. Les mélanger avec le basilic, l'huile, le curry et le vinaigre dans un grand saladier et laisser mariner au réfrigérateur.
- Préparer des brochettes en intercalant des morceaux de veau avec les légumes coupés puis faire griller 5 min à la plancha, à la poêle ou encore sous le grill du four, en les retournant à mi-cuisson.
- Tourner les brochettes chaudes dans la marinade froide. Servir.

Conseil

A proposer en apéritif en mini-brochette ou à faire avec du tendron de veau, pour encore plus de saveurs.



20 ans

Le Veau d'Aveyron & du Ségala

Contact :

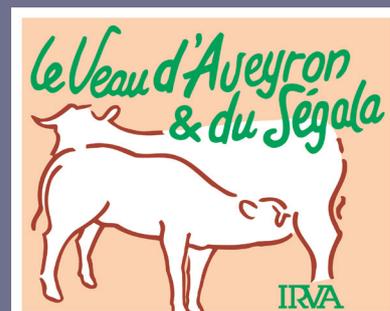
Agnès Mallet de Chauny
Directrice
Interprofession Régionale
du Veau d'Aveyron et du Ségala
irva@wanadoo.fr

Contact presse :

IRVA
05 65 73 78 04

Malice MPS,
agence de conseil marketing
& communication
05 65 73 10 10

Pour télécharger ce dossier de presse, allez sur ce lien :
www.agencemalice.fr/veau-aveyron



www.veau-aveyron.fr