Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Veau d'Aveyron et du Ségala »
homologué par arrêté du 4 août 2025 publié au *JORF* n°0181 du 6 août 2025

Bulletin officiel du Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2025-32

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tangy
TSA 300003 – 93555 Montreuil Cedex
Tel : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

IRVA
Carrefour de l'Agriculture – 12026 Rodez Cedex 9
Tel : (33) (0)5 65 73 78 04 – Fax : (33) (0)5 65 73 77 16
Courriel : contact@irva.fr

Catégories d'opérateurs : Toute personne physique ou morale qui participe effectivement aux activités de production, de transformation ou d'élaboration prévues par le cahier des charges de l'IGP « Veau d'Aveyron et du Ségala »

1 - NOM DU PRODUIT

« Veau d'Aveyron et du Ségala »

2 - DESCRIPTION DU PRODUIT

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 ou congelés, conditionnés ou non.

3 - DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Le « Veau d'Aveyron et du Ségala » est né et élevé dans l'aire géographique telle que définie ci-dessous. Cette aire se situe essentiellement sur les départements de l'Aveyron et du Tarn et concerne une partie plus limitée des départements du Tarn-et-Garonne, du Lot et du Cantal.

Le périmètre de l'aire géographique englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2025 :

Département de l'Aveyron :

Agen-d'Aveyron, (Les) Albres, Almont-les-Junies, Alrance, Ambeyrac, Anglars-Saint-Félix, Arques, Arvieu, Asprières, Aubin, Auriac-Lagast, Auzits, Ayssènes, Balaguier-d'Olt, Balaguier-sur-Rance, Baraqueville, (Le) Bas Ségala, (La) Bastide-Pradines, (La) Bastide-Solages, Belcastel, Belmont-sur-Rance, Bertholène, Bessuéjouls, Boisse-Penchot, Bor-et-Bar, Bouillac, Bournazel, Boussac, Bozouls, Brandonnet, Brasc, Brommat, Broquiès, Brousse-le-Château, Cabanès, Calmels-et-le-Viala, Calmont, Camboulazet, Camjac, Campouriez, Campuac, Canet-de-Salars, Capdenac-Gare, (La) Capelle-Balaguier, (La) Capelle-Bleys, Cassagnes-Bégonhès, Castanet, Castelmary, Castelnau-de-Mandailles, Castelnau-Pégayrols, Causse-et-Diège, (Le) Cayrol, Centrès, Clairvaux-d'Aveyron, Colombiès, Combret, Compolibat, Comps-la-Grand-Ville, Connac, Conques-en-Rouergue, (Les) Costes-Gozon, Coubisou, Coupiac, Cransac, Crespin, Curan, Decazeville, Druelle Balsac, Drulhe, Durenque, Entraygues-sur-Truyère, Escandolières, Espalion, Espeyrac, Estaing, (Le) Fel, Firmi, Flagnac, Flavin, Florentin-la-Capelle, Foissac, (La) Fouillade, Gabriac, Gaillac-d'Aveyron, Galgan, Golinhac, Goutrens, Gramond, Huparlac, Lacroix-Barrez, Laissac-Sévérac l'Église, Lanuéjouls, Lassouts, Laval-Roquecezière, Lédergues, Lescure-Jaoul, Lestrade-et-Thouels, Livinhac-le-Haut, (La) Loubière, Luc-la-Primaube, Lugan, Lunac, Maleville, Manhac, Marcillac-Vallon, Martiel, Martrin, Mayran, Meljac, (Le) Monastère, Montbazens, Montclar, Monteils, Montézic, Montfranc, Montjaux, Montlaur, Montrozier, Montsalès, Morlhon-le-Haut, Mounes-Prohencoux, Mouret, Moyrazès, Murasson, Mur-de-Barrez, Muret-le-Château, Murols, Najac, Naucelle, Naussac, Nauviale, (Le) Nayrac, Olemps, Ols-et-Rinhodes, Onet-le-Château, Palmas d'Aveyron, Peyrusse-le-Roc, Plaisance, Pont-de-Salars, Pousthomy, Prades-Salars, Pradinas, Prévinquières, Privezac, Pruines, Quins, Rebourguil, Réquista, Rieupeyroux, Rignac, Rodelle, Rodez, Roquefort-sur-Soulzon, (La) Rouquette, Roussennac, Rullac-Saint-Cirq, Saint-Affrique, Saint-Amans-des-Cots, Saint-André-de-Najac, Saint-Beauzély, Saint-Christophe-Vallon, Saint-Côme-d'Olt, Saint-Félix-de-Lunel, Saint-Félix-de-Sorgues, Saint-Hippolyte, Saint-Igest, Saint-Izaire, Saint-Jean-d'Alcapiès, Saint-Jean-Delnous, Saint-Juéry, Saint-Just-sur-Viaur, Saint-Laurent-de-Lévézou, Saint-Léons, Saint-Parthem, Saint-Rémy, Saint-Rome-de-Cernon, Saint-Rome-de-Tarn, Saint-Santin, Saint-Sernin-sur-Rance, Saint-Sever-du-Moustier, Saint-Symphorien-de-Thénières, Saint-Victor-et-Melvieu, Sainte-Croix, Sainte-Juliette-sur-Viaur, Sainte-Radegonde, Salles-Courbatiès, Salles-Curan, Salles-la-Source, Salmiech, Salvagnac-Cajarc, (La) Salvetat-Peyralès, Sanvensa, Saujac, Sauveterre-de-Rouergue, Savignac, Sébazac-Concourès, Sébrazac, Ségur, (La) Selve, Sénergues, (La) Serre, Sonnac, Tauriac-de-Naucelle, Taussac, Tayrac, Thérondels, Toulonjac, Tournemire, Trémouilles, (Le) Truel, Vabres-l'Abbaye, Vailhourles, Valady, Valzergues, Vaureilles, Verrières, Versols-et-Lapeyre, Vézins-de-Lévézou, Viala-du-Tarn, (Le) Vibal, Villecomtal, Villefranche-de-Panat, Villefranche-de-Rouergue, Villeneuve, Vimenet, Viviez.

Département du Cantal :

Boisset, Cassaniouze, Cayrols, Junhac, Labesserette, Lacapelle-del-Fraisse, Ladinhac, Lafeuillade-en-Vézie, Lapeyrugue, Leucamp, Leynhac, Marcolès, Maurs, Montmurat, Montsalvy, Omps, Parlan, Puycapel, Quézac, Roannes-Saint-Mary, (Le) Rouget-Pers, Roumégoux, Rouziers, Saint-Antoine, Saint-Constant-Fournoulès, Saint-Étienne-de-Maurs, Saint-Julien-de-Toursac, Saint-Mamet-la-Salvetat, Saint-Santin-de-Maurs, Saint-Saury, Sansac-Veinazès, (La) Ségalassière, Sénezergues, (Le) Trioulou, Vieillevie, Vitrac.

Département du Lot :

Albiac, Anglars, Assier, Autoire, Aynac, Bagnac-sur-Célé, Bannes, Beauregard, Béduer, Belmont-Bretenoux, Bessonies, Bétaille, Biars-sur-Cère, (Le) Bourg, Boussac, (Le) Bouyssou, Brengues, Bretenoux, Cadrieu, Cahus, Cajarc, Calvignac, Cambes, Camboulit, Camburat, Capdenac, Carayac, Cardaillac, Carennac, Cavagnac, Cénevières, Concots, Condat, Corn, Cornac, Cuzac, Durbans, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espédaillac, Espeyroux, Estal, Faycelles, Felzins, Figeac, Flaujac-Gare, Fons, Fourmagnac, Frayssinhes, Frontenac, Gagnac-sur-Cère, Gintrac, Girac, Glanes, Gorses, Gréalou, Grèzes, Issendolus, Issepts, Labastide-du-Haut-Mont, Labathude, Lacapelle-Marival, Ladirat, Laramière, Larnagol, Larroque-Toirac, Latouille-

Lentillac, Latronquière, Lauresses, Laval-de-Cère, Lentillac-Saint-Blaise, Leyme, Limogne-en-Quercy, Linac, Lissac-et-Mouret, Livernon, Loubressac, Lugagnac, Lunan, Marcilhac-sur-Célé, Mayrinhac-Lentour, Molières, Montbrun, Montet-et-Bouxal, Montredon, Planioles, Prendeignes, Promilhanes, Prudhomat, Puybrun, Puyjourdes, Quissac-en-Quercy, Reilhac, Reyrevignes, Rudelle, Rueyres, Sabadel-Latronquière, Saignes, Saillac, Saint-Bressou, Saint-Céré, Saint-Chels, Saint-Cirgues, Saint-Félix, Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Laur, Saint-Jean-Lagineste, Saint-Jean-Lespinasse, Saint-Jean-Mirabel, Saint-Laurent-les-Tours, Saint-Martin-Labouval, Saint-Maurice-en-Quercy, Saint-Médard-de-Presque, Saint-Médard-Nicourby, Saint-Michel-de-Bannières, Saint-Michel-Loubéjou, Saint-Paul-de-Vern, Saint-Perdoux, Saint-Pierre-Toirac, Saint-Simon, Saint-Sulpice, Saint-Vincent-du-Pendit, Sainte-Colombe, Sénaillac-Latronquière, Sonac, Sousceyrac-en-Quercy, Strenquels, Tauriac, Terrou, Teyssieu, Thémines, Théminettes, Varaire, Vayrac, Viazac, Vidaillac, Le Vignon-en-Quercy (pour le seul territoire de la commune déléguée Les Quatre-Routes-du-Lot).

Département du Tarn :

Alban, Albi, Almayrac, Alos, Amarens, Ambialet, Andillac, Andouque, Arifat, Arthès, Assac, Aussac, Bellegarde-Marsal, Berlats, Bernac, (Le) Bez, Blaye-les-Mines, Bournazel, Brassac, Brens, Briatexte, Brousse, Broze, Burlats, Busque, (Les) Cabannes, Cadalen, Cadix, Cagnac-les-Mines, Cahuzac-sur-Vère, Cambon, Cambounès, Campagnac, Carlus, Carmaux, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Castres, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Courris, Crespin, Crespinet, Cunac, Curvalle, Dénat, Donnazac, (Le) Dourn, Espérausses, Fauch, Faussergues, Fayssac, Fénols, Florentin, Fontrieu, Fraissines, Frausseilles, (Le) Fraysse, Fréjairolles, Gaillac, (Le) Garric, Gijounet, Graulhet, Itzac, Jonquières, Jouqueviel, Labarthe-Bleys, Labastide-de-Lévis, Labastide-Gabausse, Labessière-Candeil, Laboulbène, Laboutarie, Lacapelle-Escroux, Lacapelle-Pinet, Lacapelle-Ségalar, Lacaune, Lacaze, Lacrouzette, Lagrave, Lamillarié, Laparrouquial, Larroque, Lasgraisses, Lautrec, Lédas-et-Penthiès, Lescure-d'Albigeois, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Lombers, Loubers, Mailhoc, Marnaves, Marssac-sur-Tarn, (Le) Masnau-Massuguiès, Massals, Milhars, Milhavet, Miolles, Mirandol-Bourgnounac, Missècle, Monestiés, Montans, Montauriol, Montdragon, Montels, Montfa, Montirat, Montpinier, Montredon-Labessonnié, Mont-Roc, Montrosier, Moularès, Moulayrès, Mouzieys-Panens, Mouzieys-Teulet, Navès, Noailles, Orban, Padiès, Pampelonne, Parisot, Paulinet, Penne, Peyregoux, Peyrole, Poulan-Pouzols, Puybegon, Puycalvel, Puycelci, Puygouzon, Rayssac, Réalmont, (Le) Riols, Rivières, Roquecourbe, Rosières, Rouffiac, Roussayrolles, Saint-André, Saint-Beauzile, Saint-Benoît-de-Carmaux, Saint-Christophe, Saint-Cirgue, Saint-Gauzens, Saint-Genest-de-Contest, Saint-Germier, Saint-Grégoire, Saint-Jean-de-Marcel, Saint-Jean-de-Vals, Saint-Juéry, Saint-Julien-du-Puy, Saint-Julien-Gaulène, Saint-Marcel-Campes, Saint-Martin-Laguépie, Saint-Michel-de-Vax, Saint-Michel-Labadié, Saint-Pierre-de-Trivisy, Saint-Salvi-de-Carcavès, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Sainte-Gemme, Saïx, Saliès, Salles, Saussenac, (Le) Ségur, Senaux, Senouillac, (Le) Sequestre, Sérénac, Sieurac, Souel, Taïx, Tanus, Técou, Teillet, Terre-de-Bancalié, Terssac, Tonnac, Tréban, Trébas, Trévien, Vabre, Valderiès, Valence-d'Albigeois, Vaour, Vénès, (Le) Verdier, Viane, Vieux, Villefranche-d'Albigeois, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

Département du Tarn-et-Garonne :

Castanet, Caylus, Cazals, Espinas, Féneyrols, Ginals, Lacapelle-Livron, Laguépie, Loze, Mouillac, Parisot, Puylagarde, Saint-Antonin-Noble-Val, Saint-Projet, Varen, Verfeil.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4 - ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1 - Obligations déclaratives

- **Document d'identification**

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production du « Veau d'Aveyron et du Ségala » est tenu de s'identifier auprès du groupement.

- **Déclaration de naissance des veaux**

Les éleveurs déclarent la naissance des veaux dont les carcasses sont destinées à être commercialisées en IGP auprès du groupement au plus tard 10 jours après la naissance.

La déclaration de naissance comporte notamment les informations suivantes :

- le numéro d'identification du cheptel,
- le numéro national d'identification du veau (n° IPG),
- la date de naissance du veau,
- le sexe du veau,
- les types raciaux du père et de la mère du veau.

- **Déclaration de transfert d'un couple mère-veau**

Dans le cas du transfert d'un couple mère-veau, l'éleveur acheteur de ce couple informe le groupement au préalable et au plus tard 15 jours avant la date du transfert, en transmettant les informations sur les animaux (numéro IPG de la mère, numéro IPG du veau, exploitation d'origine, exploitation de destination, date de sortie et date d'entrée). Ces informations sont traitées par le groupement qui vérifie que l'exploitation d'origine de la mère et du veau est habilitée en IGP « Veau d'Aveyron et du Ségala » et valide, sous 7 jours maximum, la possibilité du maintien (ou non) des animaux dans la démarche. Ce transfert est inscrit dans la base de données du groupement permettant le suivi des exploitations habilitées en IGP et des animaux susceptibles de bénéficier de l'IGP.

- **Déclaration des données d'abattage**

L'abatteur transmet au groupement les données d'abattage des veaux dont les carcasses sont destinées à être commercialisées en IGP (poids carcasses, conformation, état d'engraissement) dans les 24 heures suivant leur abattage.

4.2 - <u>Enregistrements relatifs à la traçabilité</u>

La traçabilité et les principaux enregistrements sont décrits dans le tableau ci-dessous.

Lieu /Opération	Eléments de traçabilité	Enregistrement
Elevage	L'exploitation de naissance/élevage est située dans l'aire géographique. (Numéro du cheptel et adresse).	Document d'identification de l'exploitation Base de données du groupement sur les exploitations
	L'éleveur déclare, par la déclaration de naissance, auprès du groupement la naissance des veaux dont les carcasses sont destinées à être commercialisées en IGP.	Registre d'élevage + Déclaration de naissance du veau dont la carcasse est destinée à être commercialisée en IGP Base de données du groupement
	Lors de cette déclaration, le groupement s'assure de la conformité du veau (origine, types raciaux des parents). Il valide la déclaration par l'attribution d'un numéro unique (numéro de déclaration de naissance du veau).	Base de données du groupement Registre d'élevage ou déclaration de naissance
	Le veau dont la carcasse est destinée à être commercialisée en IGP est identifié en sortie exploitation. L'éleveur inscrit la sortie du veau sur son registre.	Fiche individuelle du veau (papier ou informatique) Registre d'élevage
Abattage	L'abatteur transmet au groupement les données d'abattage des veaux dont la carcasse est destinée à être commercialisée en IGP (poids carcasses, conformation, état d'engraissement).	Tickets d'abattage ou de pesée, base des données d'abattage Déclaration des données d'abattage
	Sur la base de l'identification du veau et des	Base de données du groupement

Lieu /Opération	Eléments de traçabilité	Enregistrement
	caractéristiques d'abattage, les carcasses conformes obtiennent un Certificat de Garantie et d'Origine (CGO), possédant un numéro unique. Ce CGO peut être sous forme papier ou informatique. Le Certificat de Garantie et d'Origine (CGO) comporte : - le numéro d'identification national de l'animal (N° IPG), - le numéro du CGO, - la date de naissance de l'animal, - la date d'abattage de l'animal, - le nom de l'éleveur (et adresse), - le nom de l'abatteur/abattoir, - la destination de la carcasse (nom du client). Le CGO accompagne la carcasse (ou demi-carcasse) jusqu'au client. Les abats possèdent une étiquette portant le symbole IGP et un numéro d'identification (faisant le lien dans le registre de l'abattoir entre le numéro du veau et le numéro d'identification des abats).	Certification de Garantie et d'Origine Etiquette avec symbole IGP pour les abats Registre d'abattage
Découpe Préparation des viandes Conditionnement	Les viandes réceptionnées sont identifiées par le CGO (carcasses, demi-carcasses, pièces de gros) ou par une étiquette, comprenant la mention IGP, apposée sur le muscle ou les pièces de viandes conditionnées. Les découpes et préparations des viandes sont organisées avec des fiches de travail (numérique ou papier) ou document équivalent qui reprennent l'identification des viandes entrées en fabrication (n° CGO ou n° lot, volumes concernés, date de fabrication) et l'identification des produits réalisés (n° de lot de fabrication, volumes produits). Après travail de découpe ou de préparations des viandes, les viandes ou préparations sont conditionnées et identifiées avec une étiquette portant la mention IGP et reprenant le n° de lot de fabrication.	Etiquette avec mention IGP Fiche travail (découpe ou préparations des viandes) ou document équivalent
Conditionnement pour le consommateur final	Les viandes conditionnées destinées à la vente au consommateur final ont une étiquette avec le symbole IGP et la dénomination « Veau d'Aveyron et du Ségala ».	Etiquette produit avec le symbole IGP et « Veau d'Aveyron et du Ségala »

4.3 - Enregistrements relatifs au suivi et au contrôle des conditions de production

Les opérateurs tiennent à la disposition des services de contrôle des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle des conditions de production du « Veau d'Aveyron et du Ségala ».

Les éleveurs mettent à la disposition des services de contrôle les documents permettant de connaître l'assolement de l'exploitation (plan d'assolement, déclaration PAC, cahier de culture ou documents équivalents). Ils enregistrent les rendements des cultures destinées à l'alimentation des mères, des nourrices, du renouvellement et des veaux.

Les éleveurs conservent les bons de livraison et les factures relatives aux achats d'aliments destinés aux mères, aux nourrices et aux veaux, ainsi que tout élément (étiquettes et emballages) indiquant la composition des aliments destinés aux veaux. En cas de fabrication à la ferme, une fiche de ration est tenue par l'éleveur.

Les éleveurs notent la date de sortie des mères et des nourrices des bâtiments (date de première mise à l'herbe) et la date de rentrée en bâtiment dans des fiches de présence en extérieur fournies par le groupement ou des cahiers de pâturage ou tout support équivalent. En cas d'interruption de séjour en extérieur de plus de 24 heures consécutives, cette rupture est également notée.

En cas de présence d'aliment d'allaitement sur l'exploitation, les veaux nourris avec ces aliments sont identifiés.

Les éleveurs enregistrent l'heure de la dernière tétée avant départ du veau de la ferme sur le bon de livraison ou sur la fiche de vente mise à disposition par le groupement ou sur tout document équivalent.

Des enregistrements sont mis en place avec les horaires de déchargement des veaux à l'entrée abattoir. Dans les cas de distance entre exploitation et abattoir supérieure à 200 kilomètres, un enregistrement de l'heure de sortie de la ferme est également mis en place, ainsi que des heures de chargement et déchargement au centre de rassemblement ou au marché en vif le cas échéant.

L'opérateur préparant des viandes hachées, tartares et carpaccios :
- Dispose de la date d'abattage ;
- Enregistre la date de mise en œuvre de la viande ;
- Tient à disposition ses fiches de fabrication.

5 - DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

5.1 - Conditions liées à l'exploitation agricole et au respect de son territoire

5.1.1 - Préservation de la biodiversité

Les infrastructures agro-écologiques représentent au moins 3 % de la SAU de l'exploitation.
Ou
La somme des surfaces en prairies permanentes (indépendamment de leur taille) et des surfaces des unités culturales de SAU de moins de 6 hectares, hors prairies permanentes, représentent au moins 80 % de la SAU de l'exploitation.

5.1.2 - Place de l'herbe dans l'exploitation

Les surfaces occupées par de l'herbe tout ou partie de la campagne culturale, y compris les cultures dérobées fourragères d'herbe, représentent au moins 70 % de la SFP de l'exploitation.

Les surfaces en herbe prises en compte sont :

- Les surfaces dites de « prairies permanentes », correspondant aux surfaces de production d'herbe ou d'autres plantes fourragères herbacées, qui ne font pas partie du système de rotation des cultures de l'exploitation depuis 5 années révolues ou plus. Cette catégorie couvre les prairies en rotation longue

de 6 ans ou plus, les prairies permanentes, les surfaces pastorales, les jachères de 6 ans ou plus, les bois pâturés et les roselières.

- Les surfaces dites de « prairies temporaires », correspondant aux surfaces consacrées à la production fourragère à base de graminées et/ou de légumineuses pluriannuelles. Elles sont gérées pour produire du fourrage.
- Les surfaces dites de « dérobées fourragères » correspondant aux surfaces consacrées à la production fourragère à base de graminées et/ou de légumineuses en interculture. Elles sont gérées pour produire du fourrage.

5.1.3 - Diversité culturale et autonomie de l'exploitation

Les prairies permanentes représentent au moins 70 % de la SAU de l'exploitation.
Ou
Les légumineuses représentent au moins 10 % de la surface des terres arables de l'exploitation.
Les légumineuses prises en compte sont des variétés fourragères ou à graine, implantées en pur ou en mélange.

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.

5.1.4. - Accès à l'extérieur des mères et des nourrices

Pendant toute la durée de leur vie, les mères et nourrices sont élevées selon le système allaitant traditionnel avec des cycles d'alternance entre la pâture (en période de disponibilité d'herbe et lorsque les conditions climatiques le permettent) et les bâtiments.
Les mères et les nourrices sont en extérieur au minimum 182 jours par an.
Le zéro pâturage est interdit.

5.2 - Type racial

Les veaux sont de type racial viande, c'est-à-dire :

- Soit issus de parents de types raciaux viandes (identiques ou différents),
- Soit issus d'un croisement entre un parent de type racial viande et un parent croisé dont au moins un des parents est de type racial viande.

5.3 - Alimentation des veaux

5.3.1 - L'allaitement au pis

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.

5.3.2 - Alimentation complémentaire à la tétée au pis

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.

5.4 - Elevage

5.4.1 - Origine des veaux

Les veaux sont nés et élevés sur la même exploitation.
Le transfert d'un couple mère-veau entre deux exploitations habilitées en IGP « Veau d'Aveyron et du Ségala » est uniquement admis en cas de cessation d'activité et reprise de cheptel, ou de fusion d'exploitations. Ce transfert est effectué dans la journée, sans transit dans un lieu tiers.

5.4.2 – Conditions d'élevage des veaux

Les veaux sont élevés en collectif. Ils peuvent être élevés avec les mères et les nourrices.

S'ils ne sont pas avec les mères et les nourrices, ils sont élevés dans le même bâtiment, un bâtiment attenant ou un bâtiment situé à moins de 100 mètres de celui où sont logées les mères et les nourrices lorsqu'elles ne sont pas en extérieur.

Lorsqu'un animal est malade ou blessé, il peut être isolé afin d'éviter la propagation de la maladie aux autres veaux ou de le protéger de ses congénères.

En bâtiment, les veaux disposent d'une litière végétale propre, exempte de moisissures et de terre, et renouvelée. Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement, doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux animaux.

Les bâtiments sont aérés et reçoivent la lumière naturelle (en journée, capacité de lire un document sans éclairage artificiel).

Les veaux ont un accès permanent à un système d'abreuvement.

5.5 - Départ de la ferme et abattage

Les animaux sont tenus propres avant le transport.
L'utilisation de tranquillisants allopathiques et d'aiguillon électrique est interdite.
La dernière tétée a eu lieu au maximum 12 heures avant le départ de la ferme.

La ferme est située dans un rayon de 200 kilomètres autour de l'abattoir, ou bien la durée maximale du transport entre la ferme et l'abattoir (hors temps passé en centre de rassemblement ou marché en vif) n'excède pas 7 heures.

Le veau est abattu dans la journée même du départ de la ferme, ou au plus tard, dans la matinée du lendemain pour les animaux arrivés en cours d'après-midi.

Le veau est abattu entre 5 mois et 10 mois, soit à partir de 150 jours et au maximum à 304 jours.

Les conditions minimales ci-dessous sont respectées :

- Amenée au poste d'étourdissement sans stress, dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux,
- Immobilisation et étourdissement dans le calme.

5.6 - Caractéristiques des carcasses

Les carcasses pouvant bénéficier de l'IGP répondent aux caractéristiques suivantes constatées à la pesée fiscale :

- Conformation : E, U, R ;
- Etat d'engraissement : 2, 3, 4 ;
- Poids de carcasse : 140 à 270 kilogrammes.

La viande crue est de couleur rosée très claire à rouge.

Le ressuage ne génère pas de condensation en surface de carcasse.
Le transport des carcasses n'intervient pas avant 20 heures minimum après abattage.

5.7 – Conditions de conditionnement et conditions relatives aux viandes hachées, tartare et capaccio

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.

Les viandes hachées, tartares et carpaccios sont réalisés avec 100 % de viande (viande et gras) issus d'une carcasse IGP. Le délai maximal de mise en œuvre des viandes après abattage est de 6 jours pour les viandes désossées réfrigérées et de 9 jours si la viande désossée est conditionnée sous vide (sous réserve d'un conditionnement dans les 4 jours suivant l'abattage).

Pour le tartare, le rapport collagène sur protéines est inférieur ou égal à 15 %.

Dans le cas de viande congelée utilisée pour l'élaboration de viande hachée surgelée, la proportion de viande congelée ne peut excéder 30 % du total mis en œuvre.

6 - ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

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

Spécificités de l'aire géographique :

- **Facteurs naturels**

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.

- **Facteurs humains**

De nombreuses traces se retrouvent dans la littérature, la peinture, les recettes familiales et les registres des foires, notamment du XVIII^{ème} 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 XIX^{ème} 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 ».

Spécificités du produit :

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.

Lien causal :

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, Bocuse 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.

7 - REFERENCES CONCERNANT L'ORGANISME DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy - TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00 – Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : (33) (0)1 44 97 17 17
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions des articles 39 et 40 du R (UE) n° 2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges avant la mise sur le marché est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8 - ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la règlementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage du produit comprend, dans le même champ visuel :

- la dénomination de l'Indication Géographique Protégée : « Veau d'Aveyron et du Ségala » ;
- le symbole IGP de l'Union européenne.

9 - EXIGENCES NATIONALES

Le tableau suivant présente les principaux points à contrôler du cahier des charges et leurs méthodes d'évaluation :

POINT A CONTROLER	VALEURS CIBLES	METHODE D'EVALUATION
Veau né et élevé dans l'aire géographique	Localisation de l'élevage dans l'aire géographique de l'IGP	Vérification visuelle et documentaire
Type racial	Le veau est de type racial viande, c'est-à-dire : − Soit issu de parents de types raciaux viandes (identiques ou différents), − Soit issu d'un croisement entre un parent de type racial viande et un parent croisé dont au moins un des parents est de type racial viande.	Vérification documentaire
Alimentation des veaux par tétée au	Le veau est élevé sous la mère avec le lait de sa mère ou le cas échéant d'une mère adoptive ou d'une nourrice. Il tète	Vérification visuelle, documentaire et

pis	quotidiennement au pis jusqu'à son départ de la ferme. L'utilisation de poudre de lait ou d'aliment d'allaitement reconstitué est interdite.	entretien avec l'éleveur
Alimentation complémentaire des veaux	Les veaux ont à disposition une alimentation complémentaire comprenant notamment des fourrages, des aliments céréaliers et des compléments minéraux et vitaminiques. Dès 4 mois d'âge, l'aliment 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).	Vérification documentaire et visuelle
Age à l'abattage	5 mois minimum et 10 mois maximum	Vérification documentaire
Poids des carcasses	140 à 270 kilogrammes	Vérification documentaire
Couleur de la viande	La viande crue est de couleur rosée très claire à rouge.	Vérification visuelle et documentaire