

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Veau du Limousin »

homologué par l'arrêté du 10 novembre 2025, JORF du 15 novembre 2025

Bulletin officiel du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire n°2025-47 du 20 novembre 2025

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

GROUPEMENT DEMANDEUR

Association Limousine de la Qualité et de l'Origine, dite « LIMOUSIN PROMOTION »
Pôle de Lanaud
87220 Boisseuil
Tél : (33) (0)5 55 10 37 96
Courriel : accueil@lesviandeslimousines.com

Composition : 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 du Limousin »

1) NOM DU PRODUIT

« Veau du Limousin »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

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) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La naissance et l'élevage du « Veau du Limousin » ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique 2025 :

- Départements de la Charente, la Corrèze, la Creuse, la Dordogne et la Haute-Vienne dans leur intégralité (toutes les communes)

- Département de l'Allier :

Communes d'Archignat, Arpheuilles-Saint-Priest, La Celle, Chambérat, Chamblet, La Chapelaude, Chazemais, Courçais, Deneuille-les-Mines, Désertines, Domérat, Durdat-Larequille, Huriel, Lamais, Lavault-Sainte-Anne, Lignerolles, Marcillat-en-Combraille, Mazirat, Mesples, Montluçon, Nérès-les-Bains, La Petite-Marche, Prémilhat, Quinssaines, Ronnet, Saint-Angel, Saint-Désiré, Saint-Éloy-d'Allier, Saint-Fargeol, Saint-Genest, Saint-Marcel-en-Marcillat, Saint-Martinien, Saint-Palais, Saint-Sauvier, Saint-Victor, Sainte-Thérènce, Teillet-Argenty, Terjat, Treignat, Vaux, Verneix, Villebret, Viplaix

- Département du Cantal :

Communes d'Ally, Antignac, Arches, Arnac, Auzers, Ayrens, Barriac-les-Bosquets, Bassignac, Beaulieu, Brageac, Chavignac, Champagnac, Champs-sur-Tarentaine-Marchal, Chaussenac, Cros-de-Montvert, Drugeac, Escorailles, Glénat, Jaleyrac, Lacapelle-Viescamp, Lanobre, Laroquebrou, Madic, Mauriac, Méallet, La Monselie, Le Monteil, Montvert, Moussages, Nieudan, Pleaux, Rouffiac, Saignes, Saint-Étienne-Cantalès, Saint-Gérons, Saint-Martin-Cantalès, Saint-Pierre, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Victor, Sainte-Eulalie, Salins, Sauvat, Siran, Sourniac, Trémouille, Vebret, Veyrières, Le Vigean, Ydes

- 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, Bélâbre, Bonneuil, La Buxerette, Ceaulmont, Chaillac, Chalais, La Châtre-Langlin, Chazelet, Crevant, Crozon-sur-Vauvre, Cuzion, Dunet, Éguzon-Chantôme, Feusines, Gargilesse-Dampierre, Lignac, Lignerolles, Lourdoueix-Saint-Michel, Mauvières, Montchevrier, Mouhet, Orsennes, Parnac, Pérassay, Pommiers, Pouligny-Notre-Dame, Pouligny-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 :

Communes d'Anglars-Nozac, Les Arques, Autoire, Baladou, Bannes, Belmont-Bretenoux, Bétaille, Biars-sur-Cère, Bretenoux, Cahus, Calès, Carennac, Cavagnac, Cazals, Condat, Cornac, Cressensac-Sarrazac, Creysse, Cuzance, Dégagnac, Estal, Fajoles, Floirac, Frayssinet-le-Gélat, Frayssinhes, Gagnac-sur-Cère, Gignac, Gindou, Gintrac, Girac, Glanes, Goujounac, Gourdon, Lacave, Lachapelle-Auzac, Lamothe-Fénelon, Lanzac, Latouille-Lentillac, Laval-de-Cère, Lavercantière, Léobard, Loubressac, Loupiac, Marminiac, Martel, Masclat, Mayrac, Mayrinac-Lentour, Meyronne, Milhac, Montcléra, Montvalent, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Payrignac, Pinsac, Pomarède, Prudhomat, Puybrun, Rampoux, Reilhaguet, Le Roc, Rouffilhac, Saignes, Saint-Caprais, Saint-Céré, Saint-Cirq-Madelon, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Clair, Saint-Denis-lès-Martel, Saint-Jean-Lagineste, Saint-Jean-Lespinasse, Saint-Laurent-les-Tours, Saint-Médard-de-Presque, Saint-Michel-de-Bannières, Saint-Michel-Loubéjou, Saint-Paul-de-Vern, Saint-Projet, Saint-Sozy, Saint-Vincent-du-Pendit, Salviac, Souillac, Sousceyrac-en-Quercy, Strenquels, Tauriac, Teyssieu, Thédirac, Vayrac, Le Vigan-en-Quercy, Le Vignion-en-Quercy

- Département du Puy de Dôme :

Communes d'Avèze, Ayat-sur-Sioule, Bagnols, Biollet, Bourg-Lastic, Briffons, Bussièrès, 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, Tortebeze, 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

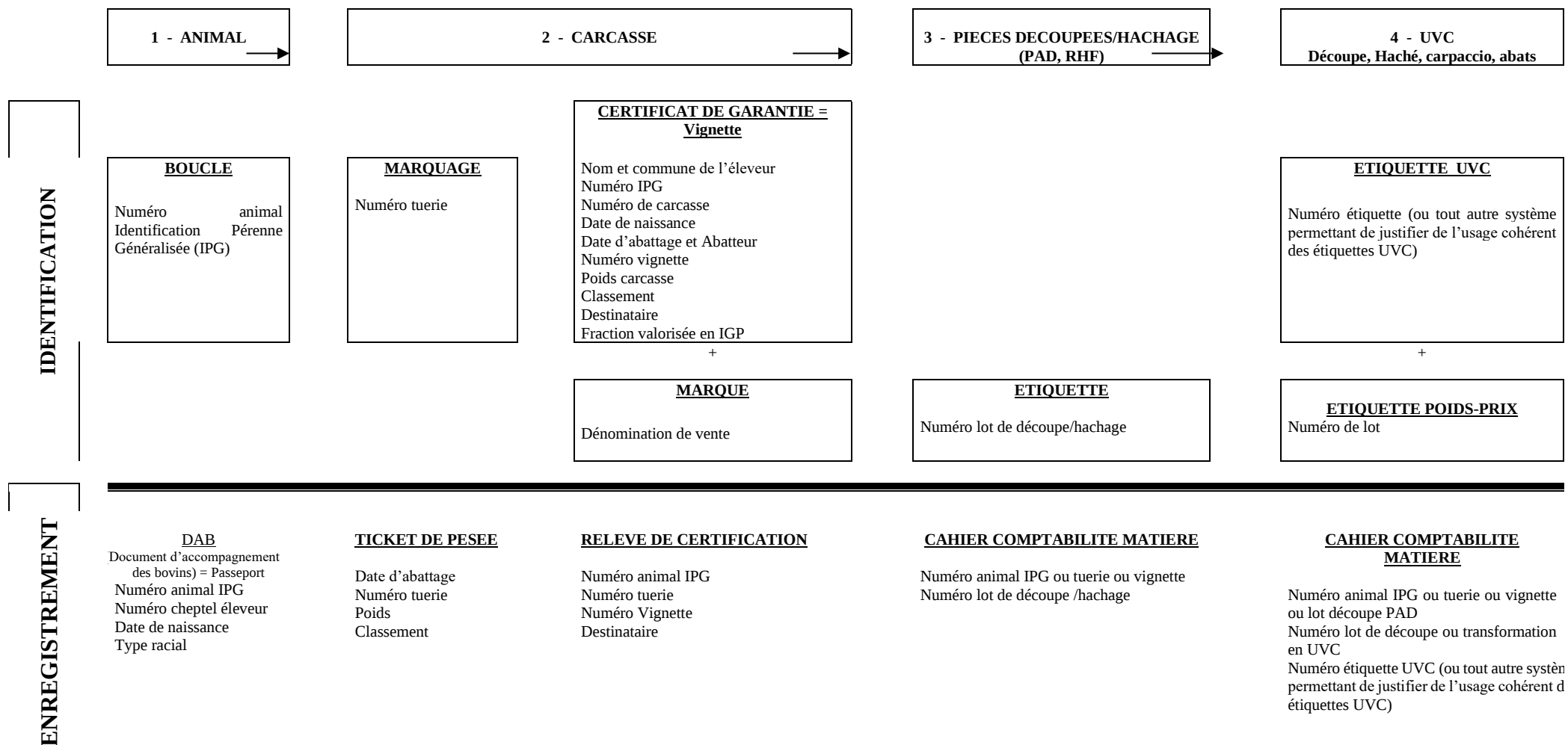
Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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

4.1. Obligations déclaratives

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée « Veau du Limousin » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation.

4.2. Schéma de traçabilité



NB : tous les éléments inscrits sur chaque identifiant et enregistrement ne sont pas mentionnés. Sont mentionnés principalement ceux intervenant dans la traçabilité.

4.3. Enregistrements relatifs à la traçabilité

Quelle que soit la méthode de travail de l'abattoir, les enregistrements nécessaires pour établir la correspondance entre le numéro d'identification de l'animal, le numéro apposé sur la carcasse et l'identification de l'éleveur, sont répertoriés sur un registre.

Le groupement assure la centralisation de l'ensemble des données de certification sur un relevé de certification qui comporte notamment :

- Le numéro de l'animal (IPG)
- Le numéro de l'élevage dont est issu l'animal
- Le numéro de tuerie
- La date d'abattage
- La date de naissance
- Le classement (couleur, conformation et état d'engraissement)
- Le nom du destinataire
- Le numéro de vignette

Sur les carcasses, demi-carcasses ou quartiers répondant aux critères du présent cahier des charges, l'agent mandaté par le groupement appose un marquage distinct faisant référence à l'IGP. Une vignette de garantie numérotée est fixée sur la fraction valorisée en IGP et l'accompagne. Cette vignette comporte notamment les indications suivantes :

- le nom de l'éleveur et sa commune
- le numéro animal (n° IPG)
- la date d'abattage
- la date de naissance
- le nom du destinataire
- le numéro carcasse
- la fraction valorisée en IGP
- le poids carcasse
- le classement : la couleur, la conformation et l'état d'engraissement.

Chaque unité découpée en UVC est identifiée par une étiquette numérotée faisant mention à l'IGP (ou alors l'atelier de découpe dispose d'un système permettant de justifier de l'usage cohérent des étiquettes UVC).

Chaque unité découpée en PAD ou destinée à la RHF est identifiée par une étiquette faisant mention à l'IGP.

Toute fraction valorisée en IGP « Veau du Limousin » fait l'objet d'un enregistrement sur le relevé de certification au plus tard au moment de la vente (départ de l'entreprise).

4.4. Enregistrements relatifs au suivi du respect des conditions de production

Les dates de sortie et de rentrée du pâturage du troupeau sont enregistrées.

Les veaux destinés au renouvellement du troupeau reproducteur sont enregistrés sur le registre d'élevage.

Les éléments permettant le calcul de l'autonomie alimentaire sont conservés (déclaration PAC, facture/ bon de livraison des aliments, plan d'alimentation, rendements, relevé parcellaire, registre d'élevage).

L'éleveur peut justifier que la nature des aliments utilisés est conforme aux dispositions du présent cahier des charges ; les factures/bons de livraison et les étiquettes des aliments sont conservés à cet effet.

Le jour de démarrage de la complémentation est enregistré pour chaque veau.

Un enregistrement quotidien de la quantité totale d'aliment complémentaire distribuée, ainsi que le nombre de veaux ayant reçu cette complémentation est effectuée. L'éleveur est en capacité de fournir en cas de contrôle, les factures concernant les livraisons de lait reconstitué.

Les opérations de désinfection du bâtiment où sont logés les veaux sont enregistrées ou les preuves de désinfection du bâtiment sont conservées.

Dans le cas où l'abattoir se situe à plus de 200 km de l'exploitation, le transporteur doit disposer de document prouvant les dates et heures de chargement et déchargement des animaux.

La date et l'heure de la dernière buvée des animaux sont enregistrées.

A l'abattoir sont notés le jour et l'heure d'arrivée de chaque animal et son heure d'abattage.

L'atelier d'élaboration de produits (viande hachée, carpaccio) doit :

- disposer de la date d'abattage,
- tenir un registre de fabrication précisant la date de mise en œuvre de la viande,
- tenir les fiches recettes et fiche de fabrication.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5-1. Veaux destinés au renouvellement du troupeau reproducteur

Les veaux nés sur l'exploitation et destinés à assurer le renouvellement du troupeau reproducteur de l'exploitation, peuvent être élevés sur le même site que des veaux destinés à l'IGP sous réserve d'un enregistrement des veaux destinés au renouvellement du troupeau sur le registre d'élevage afin d'assurer la maîtrise de la production de veau destinée à l'IGP et la traçabilité de l'alimentation des veaux.

5-2. Type racial

Les veaux sont soit de type racial Limousin ou Charolais, soit issus d'un croisement entre un parent de type racial Limousin et un parent de type racial Charolais, Salers, Normand ou Montbéliard.

5-3. Naissance

Les veaux sont nés et élevés sur la même exploitation.

5-4. Bâtiments

Le bâtiment dans lequel les animaux sont logés est éclairé par une lumière naturelle pour que les animaux soient bien visibles de jour (en journée, capacité à lire un document sans éclairage artificiel). Les mères ont un accès permanent à un système d'abreuvement.

La présence de litière végétale (paille, copeaux, sciure...) pour les mères et les veaux est obligatoire en bâtiment. 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.

Le bâtiment où sont logés les veaux dispose d'une ventilation naturelle ou mécanique. Il est désinfecté au moins une fois par an.

5-5. Alimentation des mères et nourrices

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 pâture 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.

L'ensilage est réalisé sans utilisation d'agents d'ensilage chimiques et ne constitue pas l'aliment unique de la ration journalière (complément d'une ration à base de foin).

Plan d'alimentation des mères et des nourrices (ration journalière par animal, en kg de matière brute) :

	- pâturage à volonté
Période	- fourrages secs à volonté
au	- avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés (enrubannages et ensilages d'herbe, de céréales, de légumineuses, ...)
pâturage	- avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires
	- fourrages secs à volonté
Période	- avec un maximum de 40 kg de fourrages conservés (enrubannages et ensilages d'herbe, de céréales, de légumineuses, ...)
au	
bâtiment	- avec un maximum de 12 kg d'aliments complémentaires

5-6. Alimentation et abreuvement des veaux

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'à son départ pour l'abattoir.

Le veau est nourri par tétée au pis, pour au moins 85 % de son alimentation (exprimée en matière sèche) sur l'ensemble de sa vie. L'accès des veaux à l'auge est interdit.

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 (de l'âge de 45 jours jusqu'à son départ pour l'abattoir), 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.

Les matières premières autorisées pour les aliments d'allaitement complémentaires sont les suivantes :

→ parmi les produits laitiers et produits dérivés :

- produit laitiers fermentés,
- lait écrémé en poudre, babeurre en poudre,
- lactosérum et sous-produits du lactosérum,
- matières grasses laitières, protéines de lait en poudre ;

→ parmi les graines ou fruits oléagineux et produits dérivés :

- huiles et matières grasses végétales de palme, coprah, soja, colza, lin ;

→ parmi les minéraux et produits dérivés :

- carbonate de calcium, coquilles marines calcaires, carbonate de calcium et magnésium ;
- phosphate monocalcique, bi-calcique ou monobicalcique ;
- phosphate monopotassique ;
- sels de magnésium, sels de sodium, sels de calcium ;

- parmi les grains de céréales et produits dérivés : amidon et/ou farine de blé ;
- parmi les graines de légumineuses et produits dérivés : farine de pois.

Les additifs appartenant aux catégories et groupes fonctionnels suivants sont interdits :

- Dans la catégorie « additifs technologiques », les additifs des groupes fonctionnels :
 - substance pour le contrôle de contamination de radionucléides ;
 - additifs pour l'ensilage ;
 - dénaturants ;
 - substances destinées à réduire la contamination des aliments pour animaux par les mycotoxines ;
 - améliorateurs des conditions d'hygiène ;
 - autres additifs technologiques ;
- Dans la catégorie « additifs sensoriels » : les additifs du groupe fonctionnel des colorants ;
- Dans la catégorie « additifs nutritionnels » : les additifs du groupe fonctionnel de l'urée et ses dérivés ;
- Dans la catégorie « additifs zootechniques », les additifs des groupes fonctionnels :
 - substances qui ont un effet positif sur l'environnement ;
 - autres additifs zootechniques ;
 - stabilisateurs de l'état physiologique ;
- Dans la catégorie des « coccidiostatiques et histomonostatiques » : tous les additifs.

5-7. Soin aux veaux

Pour être valorisé en IGP « Veau du Limousin », un veau n'a pas reçu de traitement antibiotique durant les 2 mois précédant l'abattage. Si un traitement antibiotique est nécessaire pour soigner l'animal, la date d'abattage est reportée afin de respecter ce délai, ou bien l'animal n'est pas valorisé en IGP « Veau du Limousin ».

5-8. Ramassage et transport à l'abattoir

L'utilisation de tranquillisants allopathiques et de l'aiguillon électrique sont interdits. Les veaux peuvent transiter par un centre d'allotement ou un marché en vif. L'élevage est situé dans un rayon de 200 kilomètres autour de l'abattoir, ou bien la durée maximale du transport entre l'exploitation et l'abattoir (hors temps passé en centre allotement ou marché en vif) n'excède pas 7 heures. Les animaux sont tenus propres jusqu'à l'expédition.

5-9. Abattage

Les animaux sont abattus entre 91 et 168 jours. Pour un lot d'animaux chaque veau est traité individuellement. Le délai maximum entre la dernière buvée des animaux à l'élevage et l'abattage est de 24 heures. L'animal 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 à l'abattoir. 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, et sans utilisation d'aiguillon électrique, immobilisation et étourdissement dans le calme.

5-10. Ressuage

Une courbe de descente en température des carcasses est établie à l'abattoir. Les modes de refroidissement autorisés sont le refroidissement progressif ou le refroidissement rapide avec stimulation électrique. Il ne doit pas y avoir de condensation à la surface des carcasses. Le transport des carcasses ne peut avoir lieu qu'au minimum 20 heures après abattage.

En cas de refroidissement progressif, la température interne de la viande ne descend pas en dessous de 10°C en moins de 10 heures après l'abattage.

En cas de refroidissement rapide une stimulation électrique efficace est effectuée sur la ligne d'abattage. L'efficacité de cette stimulation est vérifiée en routine par une appréciation de l'installation de la rigidité cadavérique (impossibilité du pliage de l'épaule), et ponctuellement par une mesure de pH (<6,0) avant l'entrée en réfrigération rapide. La réfrigération rapide doit toutefois éviter la congélation superficielle des carcasses.

5-11. Sélection des carcasses

Les carcasses destinées à l'IGP pèsent entre 85 et 175 kg. La conformation est de E, U ou R et l'état d'engraissement de 2 ou 3. Le rein est couvert de gras et les muscles intercostaux légèrement couverts. Le gras présente une consistance ferme et une couleur d'un blanc franc.

Enfin seules les catégories de couleur 0 (blanc), 1 (rosé très clair), 2 (rosé clair) ou 3 (rosé) sont autorisées.

5-12. Conditionnement des découpes

Les opérations de conditionnement des découpes pour la préparation d'unités de vente au consommateur (UVC) sont réalisées dans l'établissement de découpe.

5-13. Commercialisation des abats

Les abats destinés à l'IGP sont issus de carcasses conformes aux critères du cahier des charges au moment de leur séparation de la carcasse. Sont éligibles à l'IGP : les joues, le foie, le cœur, les rognons, le ris, la fraise, la tête entière ou roulée, les pieds, la panse, la hampe, l'onglet et la langue.

5-14. Surgélation

Seule la surgélation des viandes et des abats est autorisée. Toutefois, la congélation des découpes de viandes de « Veau du Limousin » est possible uniquement dans le cas où elles sont destinées à la production de viande hachée surgelée de « Veau du Limousin », dans les conditions définies au point suivant.

5-15. Viande hachée, carpaccio

La fabrication de carpaccio et de viande hachée formée ou non de « Veau du Limousin » IGP se fait obligatoirement à partir de viande de « Veau du Limousin » IGP à 100%. Le délai maximal de la séquence de fabrication (fabrication, conditionnement et étiquetage) est de :

- 6 jours après abattage pour la viande de veau désossée réfrigérée ;
- 9 jours après abattage pour la viande de veau désossée conditionnée sous vide (sous réserve d'un conditionnement dans les 4 jours suivant l'abattage).

Tous les ingrédients et additifs sont interdits. Pour le steak haché le taux de matière grasse du produit fini est compris entre 5 et 15%. Le rapport collagène / protéine maximum du produit fini est inférieur ou égal à 12%. Le hachage est réalisé à « gros grain » avec une grille de hachage supérieure ou égale à 2,5 mm, le formage (le cas échéant) est réalisé en basse pression et le produit fini est non strié.

Dans le cas d'utilisation de viande congelée pour la fabrication de viande hachée surgelée, la proportion maximale de viandes congelées est de 30% de la mûlée. Le délai maximum entre l'abattage des animaux et la mise en œuvre de la viande (hachage des viandes congelées) est de 6 mois.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

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.

➤ Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

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.

Facteurs humains

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.

➤ Spécificité du produit

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).

➤ Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

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.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE 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) 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 réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte :

- la dénomination enregistrée du produit : « Veau du Limousin »,
- le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

9) EXIGENCES NATIONALES

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

Points à contrôler	Méthode d'évaluation
Naissance et élevage dans l'aire géographique de l'IGP « Veau du Limousin »	Vérification documentaire
Type racial	Vérification documentaire
Veau nourri par tétée au pis	Vérification visuelle et documentaire
Age à l'abattage	Vérification documentaire
Poids à l'abattage	Vérification documentaire, visuelle et par entretien
Couleur des carcasses	Vérification documentaire, visuelle et par entretien
Conformation	Vérification documentaire, visuelle et par entretien
Etat d'engraissement	Vérification documentaire, visuelle et par entretien