

Une production,  
plusieurs filières de commercialisation

Un collectif  
tourné vers l'avenir...



L'éleveur est libre  
d'être indépendant  
ou d'adhérer  
à une organisation  
de producteurs



Création du groupe Jeunes Eleveurs de l'IRVA en 2014  
pour élaborer ensemble des réponses concrètes aux  
attentes des nouvelles générations.

« Ce groupe permet de fédérer les jeunes. C'est aussi  
important de pouvoir échanger sur nos pratiques. On a créé  
plusieurs **groupes de travail** pour trouver des solutions afin  
de **mieux gérer l'astreinte** notamment. »

Nicolas, *éleveur à Saint-Igest (12)*

« A l'origine de notre démarche ce sont quelques éleveurs  
qui se sont rassemblés pour mieux valoriser leur travail.  
Aujourd'hui nous sommes beaucoup plus nombreux, il est  
donc essentiel de **garder l'esprit collectif**. C'est d'ailleurs  
toute la force du Veau d'Aveyron & du Ségala. »

François, *éleveur à Lédas-et-Penthiès (81)*



Pour toute demande d'information :

Interprofession Régionale  
du Veau d'Aveyron  
Carrefour de l'Agriculture  
12026 Rodez Cedex  
Tél. : 05 65 73 78 04  
Fax : 05 65 73 77 16  
E-Mail : irva@wanadoo.fr

[www.veau-aveyron.fr](http://www.veau-aveyron.fr)

Des fonctionnements spécifiques existent selon les structures  
(règles d'adhésion, modalité de collecte ou de livraison des  
animaux, caractéristiques des animaux recherchés...)

OP commerciales :

- Bovi PC
- Capel-Bovidoc
- Unicolor

Les structures d'achat :

- Bovi PC
- Capel-Bovidoc
- EURL Bousquet
- Les Fermiers du Bas-Rouergue
- SA4R
- SARL Jean Cadars

OP non commerciales :

- Elvea 46
- Elvea 82
- Elvea Nord Midi-Pyrénées Lozère

- SARL Privat
- SARL Sovit
- Sudriès
- Unicolor
- Viandes Occitanes



Je deviens éleveur  
de **Veaux d'Aveyron  
& du Ségala** !



Prix rémunérateurs  
Débouchés sécurisés  
Optimisation de l'élevage  
Travail valorisé

Julien,  
*éleveur à Aubin (12)*

« Je vends un veau fini. Je vois la  
qualité de mon travail. Quand je participe  
aux animations commerciales, **je suis  
fier de mon produit**. Il est recherché  
par les consommateurs ce qui prouve sa  
qualité. C'est un produit du terroir. »

IRVA et éleveurs :  
une relation de proximité



L'Interprofession Régionale du Veau d'Aveyron & du Ségala fait le lien entre tous les acteurs de la filière  
et vous accompagne au quotidien.

- L'éleveur engage les veaux qu'il souhaite auprès de  
l'Interprofession dans les 10 jours suivant leur naissance.
- Une fois par an, un technicien de l'IRVA passe dans chaque  
élevage pour réaliser le suivi du cahier des charges.

Les autres missions de l'Interprofession portent sur :

- La promotion du Veau d'Aveyron & du Ségala
- Le contrôle des autres opérateurs de la filière
- Des actions de recherche et de développement
- Le suivi des prix

Accompagnement des futurs adhérents

- Echanges avec des techniciens IRVA et/ou des éleveurs
- Visite d'exploitations engagées dans la démarche
- Parrainage

L'exploitation idéale ?

« Il n'existe pas un **modèle unique** pour produire du Veau  
d'Aveyron & du Ségala. La production est bien adaptée aux  
exploitations ayant un parcellaire regroupé mais pas seulement.  
Elle peut être envisagée comme une **activité  
de diversification**, d'autant plus qu'un bâtiment bovin viande peut  
assez facilement être adapté à cette conduite. »

Francis, *éleveur et technicien IRVA*



Une filière dynamique,  
ancrée sur son territoire

Un veau fermier élevé sous la mère,  
complémenté aux céréales

Un produit de qualité  
aux multiples débouchés



→ 625  
ÉLEVAGES

→ 870  
ÉLEVEURS

→ 20 000  
VEAUX LABELLISÉS

### Zone de production (75 cantons sur 5 départements)

#### 12-Aveyron

Aubin  
Baraqueville  
Belmont-sur-Rance  
Bozouls  
Capdenac-Gare  
Cassagnes-Bégonhès  
Conques  
Decazeville  
Entraignes-sur-Truyère  
Espalion  
Estaing  
Laissac  
La Salvetat-Peyralès  
Marcillac  
Montbazens  
Mur-de-Barrez  
Najac  
Naucelle  
Pont-de-Salars  
Réquista  
Rieupeyroux  
Rignac  
Rodez Est  
Rodez Ouest  
Saint-Affrique  
Saint-Amans-des-Côtes  
Saint-Beauzély  
Saint-Rome-de-Tarn

Saint-Sernin-sur-Rance  
Salles-Curan  
Vézins-de-Lévezou  
Villefranche-de-Rouergue  
Villeneuve d'Aveyron

#### 81-Tarn

Alban  
Albi Centre  
Albi Nord  
Albi Sud  
Brassac  
Castelnau-de-Montmiral  
Cadalen  
Carmaux Nord  
Carmaux Sud  
Castres  
Cordes  
Gaillac  
Graulhet  
Lacaune  
Lautrec  
Lisle-sur-Tarn  
Monestiés  
Montredon-Labessonnié  
Pampelone  
Réalmont  
Roquecourbe

Vabre  
Valdériès  
Valence d'Albi  
Vaour  
Villefranche d'Albi

#### 46-Lot

Bretenoux  
Cajarc  
Figeac Est  
Figeac Ouest  
Lacapelle-Marival  
Latronquière  
Limogne  
Livernon  
Sousceyrac  
St-Céré  
Vayrac

#### 82-Tarn-et-Garonne

Caylus  
St-Antonin-Noble-Val

#### 15-Cantal

Mauris  
Montsalvy  
St-Mamet-la-Salvetat

### Races père / mère

- Mères Limousines, Blondes d'Aquitaine, Charolaises, Gasconnes, Salers, Aubracs, Bazadaises ou issues d'un croisement de ces races.
- Pères Limousins ou Blonds d'Aquitaine en monte naturelle, pères de races à viande ou issus du croisement de celles-ci en IA.

### Alimentation des veaux

- Tétée matin et soir (veau jamais sevré)
- Les veaux peuvent rester avec leur mères (y compris à l'extérieur) jusqu'à l'âge de 1 mois
- Alimentation solide en complément : fourrages et concentrés à base de céréales
- Alimentation sans OGM
- Aliments du commerce et compléments minéral vitaminés référencés par l'IRVA
- Ensilage interdit.



### Qualité carcasse

- Abattage** : entre 182 et 304 jours (6 et 10 mois)
- Poids carcasse** : entre 190 et 270 kg pour les mâles et entre 170 et 250 kg pour les femelles
- Couleur** : rosée
- Conformation** : catégories E, U, R
- Engraissement** : classes 2, 3 et 4.

### Un environnement de travail à la hauteur du produit fini

« L'Interprofession a mis en place une grille environnementale. Elle n'est finalement pas une contrainte pour moi et le résultat est là : on travaille plus efficacement et dans un cadre plus agréable. »

Emilie, éleveuse à Villeneuve-sur-Vère (81)

### Le Veau d'Aveyron & du Ségala est distribué sur tout le territoire français.

Le consommateur peut le retrouver dans des super et hyper marchés, des magasins spécialisés surgelés, chez des artisans bouchers et des restaurateurs.



### Le produit est identifié par 2 signes officiels :

- Le Label Rouge «Veau Fermier Lourd Elevé sous la Mère et Complémenté aux céréales», qui garantit la qualité supérieure de la viande
- L'Indication Géographique Protégée (IGP), qui garantit que l'élevage et l'abattage des animaux sont réalisés sur une zone géographique délimitée



L'organisme certificateur QUALISUD est chargé de garantir le bon respect du cahier des charges jusqu'au consommateur.



« Le veau d'Aveyron & du Ségala est le produit phare de mon magasin. Je l'ai choisi car c'est un produit vrai, de notre terroir. Sa viande est rosée et sa carcasse donne un excellent rendement qui permet de tout valoriser. C'est un produit qui ne déçoit personne. »

Patrick, artisan boucher à Rignac (12)

### Performances économiques

- Durée moyenne de présence des veaux = 8,2 mois
- Prix de vente moyen 2014 : 5.59€ / kg carcasse  
Poids moyen 2014 : 230.9 kg carcasse
- 45 vaches / UTH en moyenne
- Chargement moyen = 1.5 UGB/ha SFP
- Aide qualité : 36€ / veau labellisable et 72€ par veau labellisé en 2014



« Le Veau d'Aveyron & du Ségala m'a permis d'augmenter mon chargement de 0,5 UGB/ha, tout en garantissant une rentrée d'argent régulière avec des prix connus à l'avance. De plus c'est une filière gérée localement, on est dans une démarche pérenne et on a le sentiment de garder le contrôle. »

Sebastien, éleveur à Mayran (12)

- Un prix stable et sécurisé
- Une valorisation supérieure des animaux
- Un poids vif et une durée d'élevage inférieurs

### Prix de vente moyen (€) / veau

