



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ



Montreuil-sous-Bois, le 2 mai 2016

## COMMUNIQUÉ

### Le Vedell et la Rosée des Pyrénées Catalanes obtiennent l'IGP



La Commission européenne a enregistré les dénominations « Ternera de los Pirineos Catalanes / Vedella dels Pirineus Catalans / Vedell des Pyrénées Catalanes » et « Rosée des Pyrénées Catalanes » en IGP, par règlements parus respectivement au Journal Officiel de l'Union européenne les 30 mars et le 6 avril 2016.

**L'Indication géographique protégée** est un signe qui identifie des produits agricoles dont des caractéristiques, comme la qualité et la réputation, **sont liées à leur origine géographique.**

**Les animaux sont nés et élevés au sein d'une aire géographique** située des deux côtés de la frontière franco-espagnole. Cet enregistrement vient donc concrétiser les efforts conjugués des éleveurs français et espagnols pour conforter, sur ce territoire, une filière de production de jeunes bovins selon des méthodes d'élevage traditionnelles.

Les paysages qui composent cette aire géographique se caractérisent par la présence d'immenses prairies d'altitude. Ces conditions naturelles ont conduit les éleveurs à choisir des races rustiques (Brune des Pyrénées, Aubrac et Gasconne). Les veaux peuvent également provenir du croisement de femelles issues de ces mêmes races, et de mâles provenant de races Charolaise, Limousine ou Blonde d'Aquitaine.

Outre leur carcasse bien développée, les jeunes bovins présentent un très bon développement musculaire. Pour la Rosée, l'abattage est effectué sans sevrage, entre 5 et 8 mois, avec un poids minimum des carcasses de 110 kg. Le Vedell est quant à lui engraisé (après avoir été sevré), avec une alimentation constituée de fourrages et d'un mélange de céréales et de légumineuses. L'abattage est effectué entre 8 et 12 mois, avec un poids minimum des carcasses de 160 kg.

L'ensemble de ces élevages occupent une place importante dans le patrimoine culturel des Pyrénées Catalanes. Par ailleurs, le Parc naturel régional des Pyrénées Catalanes et ses fortes affluences touristiques contribuent au fil des années à la promotion de ces viandes d'excellente qualité au-delà de leur aire de production.

*Crédits photo : Myriam Codini*

#### **Données chiffrées (2015) :**

- une **soixantaine** d'éleveurs
- environ **300** veaux « Rosée des Pyrénées Catalanes » soit **35** tonnes de viande

#### **Contacts Presse :**

Nadia MICHAUD - 01 73 30 38 78 / Noham BEKHIEKH – 01 73 30 38 14



## Aire géographique des IGP « Vedell des Pyrénées Catalanes » et « Rosée des Pyrénées Catalanes »

Sources : IGN BD CARTO 2013, MAPINFO, INAO-2016-04



### Contacts Presse :

Nadia MICHAUD - 01 73 30 38 78 / Noham BEKHIEKH – 01 73 30 38 14