RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



Veau d'Aveyron et du Ségala (IG/38/94)

Bovin

LE PRODUIT

L'IGP Veau d'Aveyron et du Ségala est une viande rosée. Elle vient d'un veau allaité par sa mère, depuis sa naissance jusqu'à son départ de la ferme. Foin, paille et céréales viennent compléter son alimentation quotidienne. Les races utilisées sont les races à viande historiquement présentes dans les fermes du sud-ouest du Massif central et le nord-est de l'Occitanie.

ARÔMES ET SAVEURS

De couleur rosée lorsqu'elle est crue, la viande du Veau d'Aveyron et du Ségala est tendre à la dégustation. Elle s'apprécie aussi bien en tartare ou carpaccio en entrée que grillée, rôtie ou mijotée en mets principal du repas.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le Veau d'Aveyron et du Ségala est né et élevé sur un territoire qui recouvre une grande partie de l'Aveyron et du Tarn, et des communes de l'est du Lot et du Tarn-et-Garonne, et du sud-ouest du Cantal.

UN PRODUIT RECONNU

Le Veau d'Aveyron et du Ségala bénéficie d'une IGP depuis 1996. C'est un produit réputé, élevé dans ce territoire selon une méthode traditionnelle. Le veau tète le lait au pis de la mère jusqu'à son départ de la ferme à 10 mois maximum. L'apport de céréales et de fourrages dans son alimentation contribue à la couleur rosée de la viande.

Le saviez-vous

C'est le seigle qui a donné son nom occitan à la région "Ségala", dont les sols étaient autrefois propices à la culture de cette céréale. Les fermiers travaillaient les champs avec des outils tractés par des vaches, qui nourrissaient matin et soir leur veau. Celui-ci recevait en complément les fourrages et céréales produits sur la ferme. Ce système d'élevage est à la base de cette IGP.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Au total, 75 cantons répartis dans les départements de l’Aveyron, du Tarn, du Lot, du Tarn-et-Garonne et du Cantal

Carte

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Interprofession Régionale Veau d'Aveyron (IRVA)

Carrefour de l'Agriculture
12026 RODEZ Cedex 09

N°SIRET : 38998605000018
Président(e) : CABRIT Pierre **Contact :** MALLET DE CHAUNY Agnès
Tél. : 05 65 73 78 04
Mél. : contact@irva.fr

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Aurillac

Village d'entreprises
14 avenue du Garric
15000 AURILLAC

N°SIRET : 13000270200038
Tél. : 04 71 63 85 42
Fax : 04 71 63 85 43
Mél. : INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

N°SIRET : 31500291500124
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

N°SIRET : 31500291500173
Président(e) :
Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140

Président(e) :
Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

N°SIRET : 31500291500132
Président(e) :
Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165
Président(e) :
Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/veau-daveyron-et-du-segala-23298*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_VeauAveyronSegala_G_20251205.pdf
2. mailto:contact@irva.fr
3. mailto:INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr
4. mailto:contact@qualisud.fr
5. mailto:contact@qualisud.fr
6. mailto:contact@qualisud.fr
7. mailto:contact@qualisud.fr
8. mailto:contact@qualisud.fr
9. mailto:contact@qualisud.fr