

## Le veau sous la mère



Le veau sous la mère

Benjamin Vidou, la boucherie du coin, met aujourd'hui en vente un veau fermier élevé sous la mère dans le respect des conditions du Label Rouge. Le boucher précise « La viande de couleur rosée est remarquable de tendreté et d'une exquise saveur particulièrement recherchée ».

La production de veaux sous la mère a failli disparaître avec l'apparition du veau dit « industriel » en batterie. Fort heureusement, dans les années 70, des éleveurs se sont mobilisés pour défendre cette production traditionnelle de veaux sous la mère.

Le veau fermier élevé sous la mère bénéficie du Label Rouge depuis 1971. C'est le premier Label Rouge créé dans le secteur des viandes. Il s'appuie sur un cahier des charges strict respecté par les éleveurs, les abatteurs, les grossistes, les bouchers pour faciliter la traçabilité de l'animal.

Ce veau est nourri exclusivement au lait de sa mère jusqu'à un âge compris entre trois et cinq mois et demi pour un poids variant entre 85kg et 170kg.

C'est Julien Cazeneuve, éleveur à Clermont Pouyguilles, qui approvisionne la Boucherie du Coin. Il a reconverti sa production laitière par un élevage de bovins de race limousine. Il est affirmatif : « Le veau sous la mère est une production moins monotone et plus attachante que la production laitière que nous faisons auparavant. C'est une production agréable, passionnante même, en particulier parce qu'elle est très technique et que la récompense du travail bien fait ne se fait pas attendre : quand on maîtrise bien la qualité, le revenu est assuré ! »

La carcasse exposée découpée en vitrine accuse le poids de 139 kg, Benjamin Vidou et ses collaborateurs vous proposent une découpe maîtrisée pour obtenir un large choix de rôtis, côtelettes, paupiettes et autres spécialités culinaires.

Pour toute commande : Boucherie du Coin, place Jean Sénac à Miélan, Téléphone 05.62.67.69.44.



Le veau rosé



Benjamin Vidou et son équipe à votre service.



Les plats cuisinés..



.. et les conserves