C/2025/6078

12.11.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/6078)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Veau d'Aveyron et du Ségala»

EU PGI-FR-0187-AM01 - 21.8.2025

1. **Dénomination du produit**

«Veau d'Aveyron et du Ségala»

2. **Type d'indication géographique**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

☒ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'IGP «Veau d'Aveyron et du Ségala» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'indication géographique protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Service compétent de l'Etat membre*

La rubrique «Service compétent de l'état membre» est intégrée en indiquant les coordonnées de l'Institut national de la qualité et de l'origine (INAO), conformément au règlement (UE) 2024/1143.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

2. *Groupement demandeur*

Les coordonnées téléphonique et courriel de l'IRVA, structure regroupant les opérateurs de cette IGP, sont mises à jour. Par ailleurs la rédaction de sa composition est revue.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

3. *Type de produit*

La rubrique relative au type de produit, anciennement défini par sa classe, est supprimée dans le cahier des charges.

La modification a une incidence sur le document unique.

4. *Description du produit*

La rédaction de cette rubrique est modifiée afin de présenter succinctement et plus précisément le produit. En effet plusieurs éléments étaient indicatifs et non limitatifs, ils sont revus afin d'apporter plus d'information sur le produit.

L'indication «Nourri au lait de sa mère, jusqu'à l'abattage, et en complément avec des céréales» est remplacée par la phrase «Le "Veau d'Aveyron et du Ségala" est une viande issue d'un veau élevé sous la mère, avec une alimentation comprenant notamment le lait maternel, des fourrages et des céréales.», qui décrit plus précisément la méthode d'élevage du veau.

L'âge minimum d'abattage de 5 mois est ajouté, en complément de l'âge maximum d'abattage qui reste fixé à 10 mois. L'âge moyen de 8 mois donné à titre indicatif est retiré.

La fourchette de poids vif (250 à 420 kilogrammes) est supprimée. Le poids minimum de carcasse est abaissé à 140 kilogrammes (contre 170 kilogrammes dans le cahier des charges en vigueur) et la distinction d'un poids de carcasse maximum différent pour les mâles et pour les femelles est supprimée, ce qui aboutit à une augmentation du poids maximum de carcasse pour les femelles à 270 kilogrammes (au lieu de 250 kilogrammes).

La conformation (E, U, R selon la classification EUROP) et l'état engraissement (2, 3, 4) sont ajoutés.

Les modes de commercialisation de la viande sont précisés à savoir: carcasses, demi-carcasses, quartiers (avant/arrière), pièces de gros, muscles ou portions de découpe y compris en viande non assaisonnée hachée, en tartare et en carpaccio.

La liste des abats (onglet, hampe, fraise, foie, cœur, rognons, langue, joues, ris, tête entière ou désossée, roulée, panses et pieds) est ajoutée.

Les modes de présentation de la viande et des abats sont indiqués: frais ou surgelés ou congelés, conditionnés ou non.

La couleur de la viande crue est décrite comme étant «rosée très claire à rouge», au lieu de «rosée caractéristique».

Les descripteurs de la viande «tendre et savoureuse» sont retirés.

La modification a une incidence sur le document unique.

5. *Délimitation de l'aire géographique*

Huit communes sont ajoutées dont six situées au sein de l'aire géographique. Il s'agit de communes oubliées lors de la délimitation précédente qui était faite sous forme de cantons. Par ailleurs les annexes représentant l'aire géographique sont supprimées et une phrase précisant que la représentation cartographique de l'aire géographique est accessible sur le site internet de l'INAO est ajoutée.

La modification a une incidence sur le document unique.

6. *Elements prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique*

Cette rubrique du cahier des charges est entièrement revue afin de supprimer le schéma des circuits commerciaux du produit et mettre à jour les éléments de suivi des animaux et du produit suite aux modifications effectuées. La traçabilité proposée permet de faire une traçabilité ascendante et descendante.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

7. *Description de la méthode d'obtention*

Cette rubrique du cahier des charges est modifiée afin d'y intégrer plusieurs nouvelles exigences, de préciser celles déjà prévues mais également de supprimer les dispositions relevant du conseil, de l'information, des modalités de contrôle ou de la réglementation générale.

Afin de mettre en avant les pratiques des éleveurs, des dispositions concernant l'environnement sont ajoutées. Elles portent sur la biodiversité des exploitations (proportion minimale d'infrastructures agro-écologiques ou de prairies permanentes et unités culturales de moins de 6 hectares), la place de l'herbe (proportion minimale d'herbe dans la surface fourragère) et la diversité culturale (proportion minimale de prairies permanentes ou de légumineuses).

Des dispositions modifiées ou ajoutées concernent l'animal:

— L'autonomie de l'exploitation à hauteur de 70 % des aliments consommés est ajoutée. Cette autonomie est en matière sèche et en moyenne sur l'année et ne prend pas en compte le lait tété au pis.

— L'accès des mères et des nourrices à l'extérieur est explicité et le zéro pâturage est interdit.

— Les types raciaux autorisés sont élargis: les veaux sont désormais issus soit de parents de types raciaux viandes (identiques ou différents), soit d'un croisement entre un parent de type racial viande et un parent croisé dont au moins un des parents est de type racial viande.

— L'obligation pour les nourrices d'être de race allaitante est retirée.

— La rédaction de la rubrique «alimentation des veaux» est développée afin d'expliciter l'allaitement quotidien du veau par tétée au pis de la mère ou de la nourrice, de sa naissance à son abattage. L'obligation de tétée deux fois par jour est retirée. Les dispositions relatives à l'alimentation complémentaire des veaux sont également complétées afin d'en préciser la composition et les matières premières ou additifs exclus.

— Il est précisé que les veaux sont nés et élevés sur la même exploitation, sauf cas particulier du transfert d'un couple mère-veau entre deux exploitations de la filière.

— Les conditions de vie des veaux sont explicitées afin de prévoir que les veaux sont élevés en collectif, éventuellement avec les mères et les nourrices. S'ils ne sont pas avec les mères et les nourrices, ils sont élevés dans le même bâtiment, un bâtiment attenant ou un bâtiment situé à moins de 100 mètres de celui où sont logées les mères et les nourrices lorsqu'elles ne sont pas en extérieur. Le cahier des charges prévoit cependant la possibilité d'isoler un animal si celui-ci est malade ou blessé.

Des dispositions sont également ajoutées afin de prévoir une litière végétale propre, exempte de moisissures et de terre, et renouvelée, mais également des bâtiments aérés et recevant une lumière naturelle.

— Les conditions de départ des animaux de la ferme pour l'abattage ainsi que les distances ou temps de trajet maximum sont précisés.

— Les conditions de conduite des animaux au poste d'abattage sont ajoutées: elles prévoient une amenée sans stress au poste d'étourdissement ainsi qu'une immobilisation et un étourdissement dans le calme.

Des dispositions concernent la carcasse de l'animal ainsi que les produits qui en sont issus:

— Des dispositions sont ajoutées pour permettre d'encadrer le ressuyage et le transport des carcasses en terme de délai mais également d'objectif.

— Des dispositions sont également ajoutées afin d'encadrer les étapes de conditionnement de pièces de découpe et des viandes préparées et de préparation des viandes (haché, tartare, carpaccio) en terme de localisation des opérations, délai et composition (100 % viande, rapport collagène sur protéine, proportion de viande congelée dans le total mis en œuvre de la viande hachée surgelée).

La modification a une incidence sur le document unique.

8. *Lien à l'origine*

Le chapitre relatif au lien à l'origine entre le produit et son origine géographique est modifié sur la forme pour être développé et réorganisé autour de trois parties: Spécificité de l'aire géographique, Spécificité du produit et Lien causal.

La modification a une incidence sur le document unique.

9. *Structure de contrôle*

L'identité et les coordonnées des structures en charge du contrôle sont mises à jour. Le plan de contrôle est retiré.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

10. *Eléments relatifs à l'étiquetage*

La rubrique «Étiquetage» est modifiée en application des consignes en vigueur au niveau national visant à harmoniser la rédaction des cahiers des charges: le paragraphe actuel est supprimé et remplacé par une phrase indiquant les éléments règlementaires obligatoires.

Le logo visuel associé à l'IGP est retiré car il a évolué depuis l'enregistrement initial de l'IGP et il n'y a plus la volonté de rendre son utilisation obligatoire.

La modification a une incidence sur le document unique.

11. *Exigences nationales*

La rubrique «Exigences nationales» est modifiée en application des évolutions législatives et réglementaires nationales. Un tableau des principaux points à contrôler et de leur méthode d'évaluation est ajouté.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

12. *Sommaire et annexes*

Le sommaire et l'ensemble des annexes du cahier des charges en vigueur sont supprimés car ils constituent des éléments non essentiels à la compréhension du cahier des charges.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Veau d'Aveyron et du Ségala»

N°UE: PGI-FR-0187-AM01 - 21.8.2025

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) (de lAOP ou de lIGP)**

«Veau d'Aveyron et du Ségala»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de nomenclature combinée*

• 02 - VIANDES ET ABATS COMESTIBLES

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Veau d'Aveyron et du Ségala» est une viande issue d'un veau élevé sous la mère, avec une alimentation comprenant notamment le lait maternel, des fourrages et des céréales.

Les carcasses de «Veau d'Aveyron et du Ségala» répondent aux critères suivants:

— Âge d'abattage compris entre 5 mois et 10 mois;

— Veau lourd de poids carcasse compris entre 140 et 270 kilogrammes;

— Conformation: E, U, R;

— Etat d'engraissement: 2, 3, 4.

La viande crue de «Veau d'Aveyron et du Ségala» est de couleur rosée très claire à rouge.

La viande peut être commercialisée en carcasses, demi-carcasses, quartiers (avant/arrière), pièces de gros, muscles ou portions de découpe y compris en viande non assaisonnée hachée, en tartare et en carpaccio.

Les abats suivants peuvent bénéficier de l'IGP: onglet, hampe, fraise, foie, cœur, rognons, langue, joues, ris, tête entière ou désossée, roulée, panses et pieds.

Les viandes et abats se présentent au consommateur en frais ou surgelés ou congelés, conditionnés ou non.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Au moins 70 % des aliments consommés par les animaux (mères, nourrices, renouvellement et veaux), hors lait tété au pis, évalués en matière sèche et en moyenne sur l'année, sont produits sur l'exploitation.

Le veau est élevé sous la mère avec du lait de sa mère ou le cas échéant d'une mère adoptive ou d'une nourrice.

Le «Veau d'Aveyron et du Ségala» n'est pas sevré. Il tète quotidiennement au pis jusqu'à son départ de la ferme.

En plus du lait tété au pis quotidiennement, les veaux ont à disposition une alimentation complémentaire comprenant notamment des fourrages, des aliments céréaliers et des compléments minéraux et vitaminiques.

Les seuls fourrages grossiers apportés autorisés sont le foin, la paille et la luzerne déshydratée.

Dès 4 mois d'âge, l'alimentation complémentaire au lait tété au pis (hors fourrages grossiers) comporte au moins 50 % de graines de céréales et produits dérivés de céréales (en matière sèche, en poids de la formule).

Les matières premières relevant des catégories «produits laitiers et produits dérivés», «produits d'animaux terrestres et produits dérivés» et «poissons, autres animaux aquatiques et produits dérivés» sont interdites, ainsi que les produits dérivés de palme et de palmiste.

L'utilisation de poudre de lait ou d'aliment d'allaitement reconstitué est interdite.

Les matières premières entrant dans la composition de l'alimentation complémentaire sont non OGM.

Parmi les additifs, seuls l'urée et ses dérivés sont interdits.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le «Veau d'Aveyron et du Ségala» est né et élevé dans l'aire géographique.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Les opérations de conditionnement des pièces découpées sont réalisées dans l'établissement de découpe.

Les opérations de conditionnement des viandes préparées (haché, tartare, carpaccio) sont réalisées dans l'établissement où elles sont préparées.

Ces règles visent à réduire les manipulations et donc intrinsèquement les risques de contamination et d'impact sur la qualité sanitaire comme organoleptique des produits compte-tenu de leur fragilité.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Département de l'Aveyron

Cantons en entier:

Aveyron et Tarn, Causse-Comtal, Ceor-Ségala, Enne et Alzou, Lot et Dourdou, Lot et Montbazinois, Lot et Truyère, Monts du Réquistanais, Nord-Lévezou, Raspes et Lévezou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique, Vallon, Villefranche-de-Rouergue, Villeneuvois et Villefranchois.

Cantons en partie:

Canton d'Aubrac et Carladez: communes de Brommat, Campouriez, Florentin-la-Capelle, Huparlac, Lacroix-Barrez, Montézic, Mur-de-Barrez, Murols, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Symphorien-de-Thénières, Taussac, Thérondels.

Canton de Causses-Rougiers: communes de Balaguier-sur-Rance, (La) Bastide-Solages, Belmont-sur-Rance, Brasc, Combret, Coupiac, Laval-Roquecezière, Martrin, Montclar, Montfranc, Montlaur, Mounes-Prohencoux, Murasson, Plaisance, Pousthomy, Rebourguil, Saint-Juéry, Saint-Sernin-sur-Rance, Saint-Sever-du-Moustier, (La) Serre.

Canton de Lot et Palanges: communes de Bertholène, Castelnau-de-Mandailles, Gaillac-d'Aveyron, Laissac-Sévérac l'Église, Lassouts, Palmas d'Aveyron, Saint-Côme-d'Olt, Vimenet.

Canton de Tarn et Causses: communes de Castelnau-Pégayrols, Montjaux, Saint-Beauzély, Verrières, Viala-du-Tarn.

Département du Cantal

Cantons en partie:

Canton d'Arpajon sur-Cère: toutes les communes sauf Arpajon sur-Cère, Prunet.

Canton de Maurs: toutes les communes sauf Sansac-de-Marmiesse.

Canton de Saint-Paul-des-Landes: communes de Cayrols, Omps, Parlan, (Le) Rouget-Pers, Roumégoux, Saint-Saury, (La) Ségalassière.

Département du Lot

Cantons en entier:

Cère et Ségala, Figeac-1, Figeac-2, Lacapelle-Marival, Saint-Céré.

Cantons en partie:

Canton de Causse et Vallées: communes de Brengues, Cadrieu, Cajarc, Calvignac, Carayac, Cénevières, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espédaillac, Frontenac, Gréalou, Grèzes, Larnagol, Larroque-Toirac, Marcilhac-sur-Célé, Montbrun, Puyjourdes, Quissac-en-Quercy, Saint-Chels, Saint-Jean-de-Laur, Saint-Martin-Labouval, Saint-Pierre-Toirac, Saint-Sulpice.

Canton de Gramat: communes d'Albiac, Durbans, Flaujac-Gare, Issendolus, Reilhac.

Canton de Marches du Sud-Quercy: communes de Beauregard, Concots, Laramière, Limogne-en-Quercy, Lugagnac, Promilhanes, Saillac, Varaire, Vidaillac.

Canton de Martel: communes de Bétaille, Carennac, Cavagnac, Condat, Saint-Michel-de-Bannières, Strenquels, Vayrac, (Le) Vignon-en-Quercy (pour le seul territoire de la commune déléguée Les Quatre-Routes-du-Lot).

Département du Tarn

Cantons en entier:

Albi-1, Albi-2, Albi-3, Albi-4, Carmaux-1 Le Ségala, Carmaux-2 Vallée du Cérou, Castres-1, Castres-3, Gaillac, Graulhet, Le Haut Dadou, Les Deux Rives, Saint-Juéry.

Cantons en partie:

Canton de Castres-2: toutes les communes sauf Saint-Salvy-de-la-Balme.

Canton des Hautes Terres d'Oc: communes de Berlats, (Le) Bez, Brassac, Cambounès, Espérausses, Fontrieu, Gijounet, Lacapelle-Escroux, Lacaune, Lacaze, Lacrouzette, (Le) Masnau-Massuguiès, Saint-Pierre-de-Trivisy, Saint-Salvi-de-Carcavès, Senaux, Vabre, Viane.

Canton du Pastel: commune de Saïx

Canton de Plaine de l'Agoût: communes de Brousse, Jonquières, Laboulbène, Lautrec, Montdragon, Montpinier, Peyregoux, Puycalvel, Saint-Genest-de-Contest, Saint-Julien-du-Puy, Vénès.

Canton de Vignobles et Bastides: communes d'Alos, Andillac, Cahuzac-sur-Vère, Campagnac, Castelnau-de-Montmiral, Larroque, Lisle-sur-Tarn, Montels, Puycelci, Saint-Beauzile, Sainte-Cécile-du-Cayrou, (Le) Verdier, Vieux.

Département du Tarn-et-Garonne

Cantons en partie:

Canton de Quercy-Rouergue: communes de Castanet, Caylus, Cazals, Espinas, Féneyrols, Ginals, Lacapelle-Livron, Laguépie, Loze, Mouillac, Parisot, Puylagarde, Saint-Antonin-Noble-Val, Saint-Projet, Varen, Verfeil.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien avec l'aire géographique repose sur une méthode d'élevage spécifique à l'aire géographique et sur la réputation du produit. L'aire géographique comporte de nombreuses vallées et prairies. Cette région très herbagère est une région historique d'élevage de bovins et d'ovins. La capacité herbagère et la géographie vallonnée de l'aire géographique permettent la présence de nombreuses fermes de taille petite à moyenne, avec des effectifs observés d'environ 50 mères par éleveur et en moyenne 45 à 50 hectares. Ces fermes sont composées de prairies et de surfaces de céréales. Ce territoire, adapté au pâturage et à la production de foin pour les animaux d'élevage, permet aux vaches de valoriser l'herbe. Les vaches entretiennent le territoire et transforment cette herbe en lait pour leur veau. Cette aire géographique présente majoritairement un sol à caractère acide. La culture du seigle («segala» en occitan), adaptée à ce territoire, a permis l'apparition d'une production spécifique liée au cheptel bovin et a donné son nom au territoire et à la production de «Veau d'Aveyron et du Ségala», qui repose sur le principe de donner des céréales au veau au cours de sa vie, en complément du lait de la mère et de fourrages. De nombreuses traces se

retrouvent dans la littérature, la peinture, les recettes familiales et les registres des foires, notamment du XVIIIème siècle à nos jours. La majeure partie des fermes possédait quelques bovins, qui servaient autant au travail qu'à l'alimentation de la famille (lait et viande), dans un fonctionnement quasi autarcique. Lorsqu'ils étaient destinés à l'abattage, deux types de bovins étaient consommés: les veaux et les bovins réformés. Dans un souci de rentabilité sur des fermes petites et pauvres, les bovins étaient principalement des vaches, qui avaient alors la double fonction: produire un veau (pour l'alimentation) et aider l'éleveur dans son travail quotidien au champ. Après que les fermes aient été pendant très longtemps en systèmes autarciques, au début du XIXème siècle, le développement agricole permet aux éleveurs de l'aire géographique d'acheter une ou deux bêtes de plus et de vendre un ou deux veaux par an. Le commerce du «Veau d'Aveyron et du Ségala» s'organise petit à petit sur les foires locales et régionales de France, où sa qualité est repérée par des consommateurs gastronomes du sud-est de la France, mais aussi par les hôpitaux de Paris. Puis après la seconde guerre mondiale, dans les années 1950, les Italiens découvrent, à leur tour, ces veaux sur les marchés de Lyon et de Saint-Etienne. Ils deviennent vite très prisés des zones riches italiennes (Piémont, Ligurie, Toscane) et même en Espagne (Catalogne). Les Italiens deviennent dans les années 1970/80 les acheteurs quasi exclusifs de la production de «Veau d'Aveyron et du Ségala», qui s'oriente alors majoritairement vers l'export. A la fin des années 1980, alors que les méthodes d'élevage évoluent dans toutes les régions de France et que les veaux laitiers arrivent nombreux sur les marchés, les éleveurs dans l'aire géographique prennent conscience de leurs différences et décident de protéger leur savoir-faire historique dans une démarche encadrée et contrôlée autour de la dénomination «Veau d'Aveyron et du Ségala». Le «Veau d'Aveyron et du Ségala» est une viande issue d'un veau de type racial viande, élevé au pis et complémenté aux céréales. Il est abattu à un âge compris entre 5 et 10 mois. Son poids carcasse est inférieur ou égal à 270 kilogrammes. La viande crue présente une couleur rosée très claire à rouge. Historiquement, dans les petites fermes de l'aire géographique, après la tétée du matin, l'éleveur attelait les vaches pour le travail de la terre durant la journée et gardait le veau à l'étable. Pour le faire patienter et répondre à ses besoins alimentaires, il lui proposait du foin et des céréales. La spécificité du «Veau d'Aveyron et du Ségala» est née de cette rencontre entre les besoins d'un veau et les végétaux disponibles de la ferme. Ainsi, les caractéristiques de ce veau (son âge, son poids et sa couleur) sont directement liées au type d'alimentation et au mode d'élevage développés dans l'aire géographique, comme on en trouve mention dans la littérature. L'utilisation exclusive du lait maternel comme source laitière dans l'alimentation du veau depuis sa naissance jusqu'au départ de la ferme, complémentée notamment par du fourrage et des céréales, conduit le veau de type racial viande à un âge de finition de 10 mois maximum (8 mois en moyenne), avec un poids de carcasse de 270 kilogrammes maximum. L'apport de fourrages et de céréales en complément du lait équilibre le régime alimentaire du veau et conduit à une viande rosée très claire à rouge. Le «Veau d'Aveyron et du Ségala» est réputé et apprécié: - par les éleveurs eux-mêmes, qui le consomment dans les familles du Ségala depuis des générations, - dès le début du XIXème siècle par les hôpitaux de Paris, les foires de Lyon, de Saint-Etienne et les foires locales, puis par de nombreux abatteurs nationaux, - par des restaurateurs gastronomiques et étoilés: Sébastien Bras, Michel Sarran, Pierre Augé ou encore François Adamski, Bocuse d'Or et Meilleur Ouvrier de France, cité dans le magazine Gourmet de France d'avril 2016, et des consommateurs nationaux et européens, qui lui reconnaissent les atouts d'une viande jeune et ceux d'une viande plus mature, - par des journalistes gastronomiques, tel que François-Régis Gaudry (TV-M6-Les Grands Duels de Top Chef- 26 février 2020 «J'ai choisi de présenter cette viande car elle est d'une qualité incomparable»). Il a également été récompensé chaque année depuis 2015 au Concours Général Agricole de Paris, par des médailles d'Or et d'Argent, le jury ayant souligné les caractéristiques du produit.

Référence à la publication du cahier des charges

https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2025/8/4/AGRT2519533A/jo/texte