



LES RÉSULTATS
ATTENDUS EN IMAGES



LE VEAU PRIMEUR

DES MONTAGNES PYRÉNÉENNES

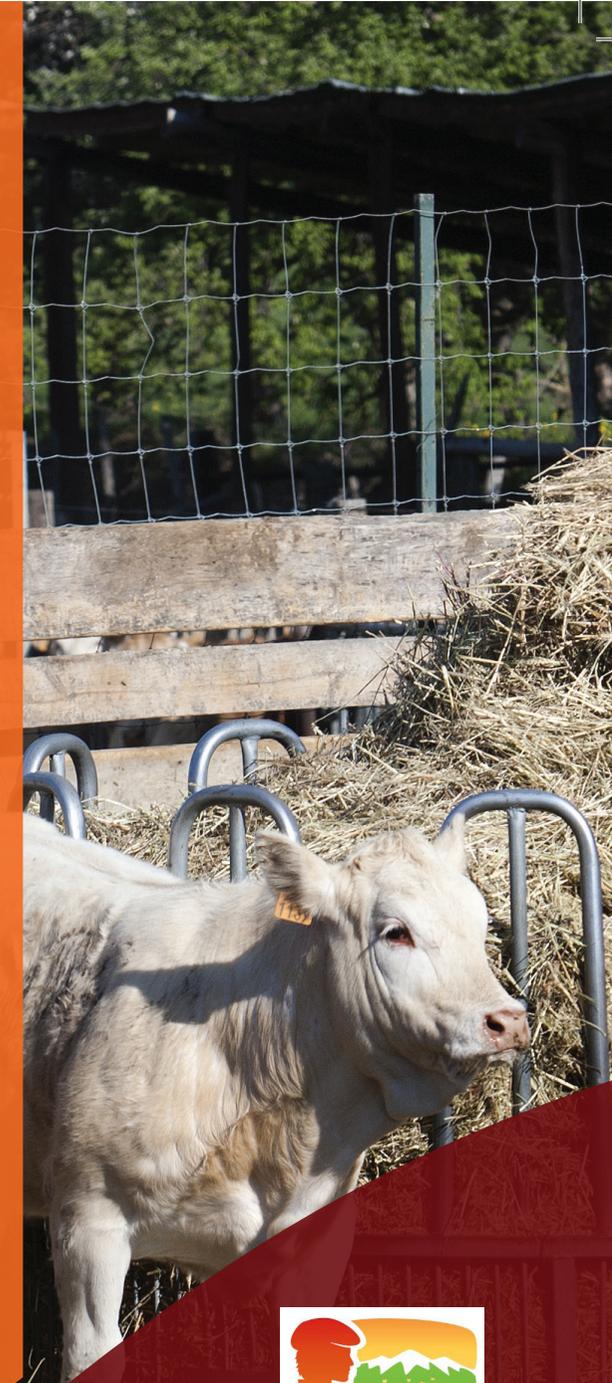
PRODUIT :

- Marque déposée et gérée par l'association «Rosée et Vedell des Pyrénées Catalanes»
- Exclusivement commercialisé par la Coopérative Catalane des Éleveurs (C.C.E)

Financiers :



Partenaires Plan Viande :



Contact:

Coopérative catalane des éleveurs
04 68 04 50 44
ccvb@wanadoo.fr

Partenaires commerciaux :



www.po.chambre-agriculture.fr

JUILL-2019



INCONTOURNABLES DU CAHIER DES CHARGES



ZONE GÉOGRAPHIQUE

Nés et élevés exclusivement sur les zones de montagne du Massif Pyrénéen



RACES

MÈRES

Races à viande, mixtes ou croisées.

PÈRES

Toutes races à viande.



ALIMENTATION

VEAUX

- Lait maternel
- Paille de qualité
- Compléments* non OGM
- **Aucun additif ou facteur de croissance**

MÈRES

- Pâturage
- Ration à l'auge
- Compléments non OGM

*Fabricants et formules agréés par la C.C.E.



BIEN-ÊTRE & OBLIGATIONS

- **Box réservés aux veaux (hors tétée) équipés pour la distribution de fourrage (paille), d'aliments complémentaires* et d'abreuvoirs.**
- Litière propre et sèche.
- Veaux non muselés.
- Présélection à 2-3 mois puis confirmation à la sortie.
- Conduite extensive (<1.4 UGB/ha).



OBJECTIFS & RÉSULTATS DU PRODUIT



CARACTÉRISTIQUES BOUCHÈRES

Poids carcasse	130 à 170 kg
Conformation carcasse	E, U, R=
État d'engraissement	2 ou 3
Couleur de la viande	Blanc, Rosée claire, Rosée
Age	4 à 8 mois



PRODUCTION

PLANNING DE PRODUCTION :

<div style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: red; margin-right: 5px;"></div> Forte pénurie <div style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: green; margin-right: 5px;"></div> Production forte <div style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: yellow; margin-right: 5px;"></div> Pénurie moyenne	JANV	FÉVR	MARS	AVRIL	MAI	JUIN
	JUIL	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DÉC

VOLUME NÉCESSAIRE :

Mai à Décembre : 8 veaux par semaine

Décembre à Mai : 12 veaux par semaine

DESTINATION :

Artisans bouchers, grandes & moyennes surfaces, restaurateurs, circuit local.

