

## Le Veau de lait.



Nous vous proposons directement les fruits de nos élevages, que ce soit pour le bœuf de race Aubrac, l'Agneau Noir du Velay ou nos veaux de lait, nous nous attachons à la meilleure qualité que la nature et la tradition de notre Velay savent offrir.

**Critères.** Pour que la viande de nos veaux de lait soit savoureuse et blanche, nous perpétons les traditions : bien choisir la race des mères en fonction de notre climat et de notre altitude ; nourrir les veaux du lait entier et naturel de leurs mères ; proposer des viandes de veaux de 4 à 5 mois. Et comme le sol joue un grand rôle, nos mères sont mises à l'herbe sur les sols de notre exploitation qui conviennent le mieux.

**L'âge des veaux.** Nous avons choisi de ne vous proposer que la viande de veaux de 4 à 5 mois, élevés sous leur mère, qu'on appelle veaux de lait. Nos veaux de Lait sont nourris jusqu'à 4 ou 5 mois au lait entier de leurs mères. Le lait des vaches mères est laissé tout à fait naturel.

**Altitude et terroir.** La finesse et le parfum de leurs viandes sont enrichis par les herbes, flores et foins d'altitude dont leurs mères se nourrissent. Nos vaches bénéficient de la pousse de l'herbe de printemps au moment où leurs besoins alimentaires sont le plus importants pour nourrir leurs veaux. La production laitière des mères suffit pour élever leurs veaux dans les élevages extensifs comme c'est le cas du nôtre.

**Un sol propice.** Le sol que nous choisissons pour nos prairies est une terre assez pauvre en fer. Avec le fait que nos veaux sont exclusivement nourris au lait, la relative pauvreté en fer du sol de nos prairies est ce qui explique la blancheur et la texture de notre viande de veau. Cette même faible teneur en fer explique la couleur, la petite taille et la saveur particulièrement agréable des lentilles vertes du Puy.

**Les veaux de batterie** font deux fois plus de poids de viande dans le même temps que les nôtres. Il n'y a pas de mystère. Quand vous cuisinez ces veaux de batterie, leur viande fond et rend de l'eau qui en a augmenté le poids et le volume sans apporter ni saveur ni texture, et que vous avez payée au prix de la viande.

**En élevage extensif** la viande bénéficie d'une longue période de maturation, elle acquiert plus de saveur, de finesse de grain et de tendreté. Nous préférons cette croissance moindre dans une même durée car elle est garante de la texture et de la saveur de notre viande de veau de lait.

On entend parfois dire que le méthane des bovins nuit à la couche d'ozone... Quand on y réfléchit, c'est quand même une merveilleuse alchimie qui leur permet de transformer l'herbe en des produits aussi raffinés et utiles à l'homme que la viande et le lait. L'homme n'en fait pas autant...



**Vous voulez en savoir plus  
sur la viande de veau et sa réglementation ?**

Alors voyez ci-après ces informations générales qui vous permettront de vérifier à quel niveau de qualité nous avons choisi de nous placer.

« **Le veau** », pour l'éleveur comme en boucherie, est le nom d'usage qui désigne le jeune bovin ainsi que la viande qui en est issue.

C'est également le nom donné à son cuir en tannerie et maroquinerie. Jadis le cuir du veau, le vélin, servait à la fabrication de feuilles destinées à l'écriture. Le vélin est encore plus fin que le parchemin qui est le cuir du mouton ou de la chèvre. Il est encore utilisé pour la reliure d'ouvrages de luxe.

**Le veau**, en élevage, est le petit de la vache, âgé de moins d'un an. La gestation dure neuf mois. La mise bas d'un veau est appelée vêlage. À la naissance, un veau pèse environ 45 kg.

**Les veaux femelles**, sont des génisses avant leur premier vêlage, âgées de moins de 3 ans environ.

**Les veaux mâles** non castrés sont des taurillons. Les veaux mâles castrés sont des bouvillons puis des bœufs.

**La qualité** des viandes de veau se distingue selon le mode d'élevage et l'âge d'abattage.

### 1. Le mode d'élevage.

- ✚ **Le veau standard** (veau de batterie) est élevé en cases collectives et nourri de lait écrémé en poudre. Souvent même les élevages intensifs ne donnent plus de lait en poudre aux veaux, et seulement des protéines végétales...
- ✚ **Le veau label rouge** est nourri de lait entier.
- ✚ **Le veau de lait** tète le lait entier et naturel de sa mère. C'est le choix que nous avons fait.

### 2. L'âge.

- ✚ **Plus de 8 mois.** Les viandes issues d'animaux de 8 à 12 mois sont dites de « jeune bovin ». Le broutard est un veau de plus de 8 mois qui broute en prairies naturelles ou est nourri d'herbe complétement de céréales. Il fournit une viande rose intermédiaire entre le veau de lait et le bœuf.
- ✚ **Moins de 8 mois.** En France le veau de boucherie est abattu à moins de 8 mois. Pour les animaux de 8 mois maximum on parle de « viande de veau » pour les découpes issues des muscles. On parle de « veau » pour les abats.
- ✚ **4 à 5 mois.** C'est l'âge auquel nos veaux de lait sont abattus, ce qui est une garantie de tendreté de leur viande.

Ceci vous permet de voir que, tant en qualité du lait que boivent nos veaux, qu'en âge et qu'en typicité de sol, nous sommes au maximum de qualité, au-dessus des critères du « veau label rouge ».

C'est un choix qui nous a été inspiré par de nombreuses motivations, mais tout simplement, quand vous nous dites que vos invités, votre famille et vous, avez aimé une de nos spécialités, nous sommes récompensés, confortés dans nos choix et heureux.

