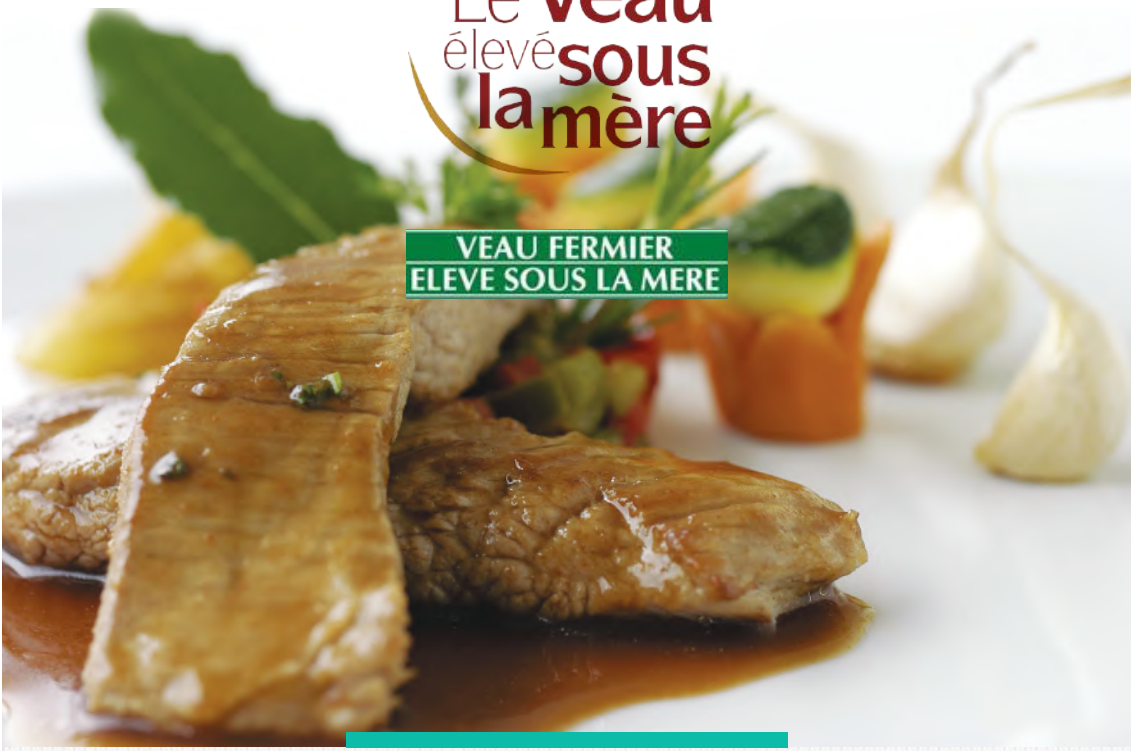
Le Veau élevé sous la mère



Le Veau Sous La Mère 100 % nature,100 % diététique

GARANTIE QUALITE SUPERIEURE
label Rouge

HOMOLOGATION N ° 03 - 81

OCCITANIE
LA RÉGION
Pyrénées
Méditerranée

Le veau, petit de la vache, fait partie de la famille des bovins. La réglementation européenne, du 1er juillet 2008, indique que seules les viandes de bovins de 8 mois maximum pourront être commercialisées sous l'appellation « veau ».
Deux mentions obligatoires doivent figurer sur les étiquettes consommateurs : « veau » et « âge à l'abattage : 8 mois au plus ».

01 ORIGINE des veaux

La France possède le cheptel bovin le plus important d'Europe. La répartition géographique de races différentes s'explique par la nature du sol, le climat, les différentes qualités d'herbage mais aussi par la volonté de l'éleveur. En fonction de leur spécificité, ces races sont classées en trois types raciaux :

• **Les races à viandes** (ou races allaitantes) : spécialisées dans la production de viande
• **Les races mixtes :** réputées aussi bien pour leur lait que pour leur viande
• **Les races laitières :** élevées pour la production de lait

Les éleveurs de Veau Sous La Mère ont très vite pris conscience que la sélection du type racial était l'un des premiers facteurs de la qualité de leur produit. Le cahier des charges du Veau sous La Mère Label Rouge est très sélectif :

• **Les pères** sont uniquement de race à viande : pour assurer une excellente conformation des veaux et une forte production de viande, notamment de morceaux nobles
• **Les mères** peuvent être de race à viande ou mixte : vaches qui se caractérisent en plus par un instinct maternel très développé et une bonne capacité à produire le lait indispensable dans la production de Veau Sous La Mère.

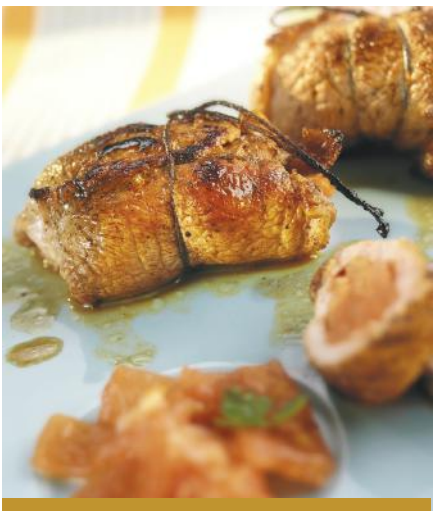
02 TYPE DE VEAU
aspect & qualité

L'aspect et la qualité gustative de la viande varient selon l'âge du veau, le mode de production et surtout la façon dont il a été nourri. Trois façons différentes d'élever des veaux et donc trois produits différents :

- Le veau de boucherie standard : est élevé dans une exploitation laitière ou un atelier spécialisé. Ce veau est séparé de sa mère à l'âge de deux semaines. Il est nourri mécaniquement de lait en poudre reconstitué, d'autres matières premières laitières avec des compléments d'origine végétale.
- Le veau broutard : est plus âgé. Il est nourri sous la mère puis sevré et mis à l'engraissement dans des ateliers spécialisés.
- Le veau sous la mère : est élevé dans de petites exploitations familiales. Ce veau est nourri exclusivement au pis de sa mère deux fois par jour à heures régulières. La viande de ce veau est de couleur blanche à rosé très clair, au grain très fin, d'une jutosité et d'un fondant remarquables.

03 LE GOÛT
traditionnel & artisanal

Dans l'assiette, le Veau Sous La Mère est un véritable festival de sensations pour les papilles gustatives. La viande de Veau Sous La Mère Label Rouge N°03-81 est d'une grande tendreté révélant un goût fin avec une subtile saveur de noisette. Son goût délicat et son fondant exceptionnel proviennent des matières grasses nobles du lait maternel qui se déposent entre les fibres musculaires et que l'on appelle « le persillé ». A la cuisson, ce sont elles qui génèrent la saveur incomparable de cette viande de Veau Sous La Mère. La qualité de la viande tient aux vertus inégalées du lait naturel tété au pis de la vache.



04 LE LABEL ROUGE
un engagement

Le signe officiel de Qualité Label Rouge complète le cahier des charges du Veau Sous La Mère qui notifie :

- l'engagement et l'habilitation de tous les opérateurs intervenant dans la production, l'élaboration, la transformation et le conditionnement du produit
- l'origine des parents et des veaux
- l'alimentation des mères
- l'alimentation des veaux
- les conditions de confort et d'ambiance des bâtiments
- les caractéristiques des carcasses
- le transports des animaux
- la traçabilité du produit

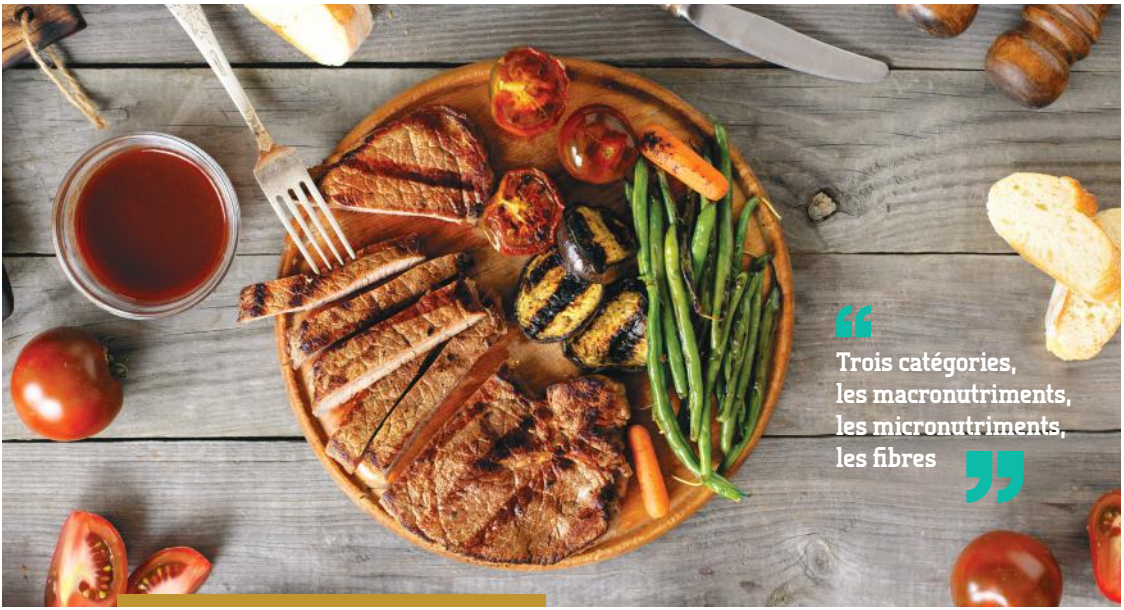
Le cahier des charges Veau Sous La Mère Label Rouge N° 03-81 est homologué par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), établissement public administratif sous tutelle du ministère de l'Agriculture. Selon un plan de contrôle listant les points, les moyens et les fréquences, un organisme indépendant agréé par l'État, Qualisud, contrôle chaque maillon de la chaine et vérifie chaque point du cahier des charges Veau Sous La Mère Label Rouge N° 03-81.

Le signe officiel de qualité Label Rouge a été créé pour défendre les produits au moment de l'industrialisation de l'agriculture. Le Label Rouge mis en place par le Ministère de l'Agriculture désigne un produit qui, par sa condition de production ou de fabrication, a un niveau de qualité supérieur aux autres produits similaires habituellement commercialisés.

La qualité organoleptique supérieure du Veau Sous La Mère Label Rouge N°03-81 par rapport à un veau standard est contrôlée tous les ans par alternance selon deux types de tests :

- un profil sensoriel : des personnes formées comparent le produit Label Rouge et un produit standard sur des descripteurs définis préalablement (exemple : jutosité, tendreté, ...)
- un test hédonique : des consommateurs naïfs comparent le produit Label Rouge et un produit standard et évaluent le niveau de satisfaction sur un certain nombre de critères (vue, odorat, le toucher,...)

05 NOS BESOINS NUTRITIONNELS
de l'enfant à l'adulte



Les apports nutritionnels nécessaires au bon fonctionnement de notre organisme sont classifiés en trois catégories :

01 **Les macronutriments :** protéines ou acides aminés (le matériau de base qui compose la structure physique du corps), glucides et lipides (le carburant). Les macronutriments constituent l'essentiel des aliments

02 **Les micronutriments :** vitamines et minéraux (nécessaire au bon fonctionnement des cellules). Ils sont présents en très petits quantités dans les aliments.

03 **Les fibres :** rôle important dans la fonction de digestion.

• L'ENFANCE :

De 0 à 3 ans : la croissance est très importante, le poids de l'enfant est multiplié par 4, sa taille par 2, sa masse osseuse par 4.

De la naissance à 4-6 mois, les fonctions digestives et métaboliques sont immatures. Le lait est le seul aliment compatible. Le lait maternel est riche et contient tous les nutriments nécessaires au bon développement du bébé sous réserve d'une bonne hygiène alimentaire de la maman.

Autour de 6 mois, le lait ne comble plus les besoins nutritionnels et énergétiques de l'enfant. A 6 mois, l'enfant a 7 fois plus besoin de fer qu'un adulte, 5 fois plus de calcium, 4 fois plus de vitamines. A cet âge, l'enfant commence à mastiquer, à mieux déglutir, ses capacités digestives sont plus développées. Il est nécessaire de lui faire découvrir de nouveaux aliments pour lui assurer une bonne croissance : c'est la diversification. La viande de Veau Sous La Mère peut être introduite progressivement dans l'alimentation du bébé : entre 6 et 8 mois → 10 g par jour soit 2 cuillères à café – entre 8 et 12 mois → 20 g de viande soit 4 cuillères à café.

Entre 1 et 3 ans : l'alimentation de l'enfant tend à se rapprocher de celle de l'adulte, évidemment avec des quantités adaptées à son âge (30 g de viande soit 6 cuillères à café). A cette période, l'enfant aime découvrir de nouveaux goûts. C'est le moment de lui présenter de nouvelles saveurs, de nouvelles textures et de faire des repas un moment de plaisir.

Après 3 ans : les besoins de l'enfant sont liés à sa croissance mais aussi à son activité physique. L'alimentation doit être variée avec une répartition adéquate entre les nutriments. La consommation de viande doit être journalière et progressive d'année en année :
4-5 ans : 50 g
vers 12 ans : 100 à 120 g

• L'ADOLESCENCE :

La seconde grosse période de croissance après celle de la première année de vie. La puberté marque des changements importants sur les plans physique et psychologique. Les besoins en énergie, en protéines (pour entretenir la peau, les muscles, le cœur, le cerveau), en calcium et phosphore (pour consolider le squelette et la dentition), en vitamines et oligo-éléments (pour la concentration, la mémorisation, l'éveil) et en minéraux augmentent. Il faut particulièrement surveiller le fer pour éviter l'anémie. La viande contient du fer appelé « héminique », mieux assimilé par notre organisme que celui contenu dans les aliments d'origine végétale. Une consommation journalière de viande est vivement conseillée.

• L'ADULTE :

Les besoins nutritionnels varient selon le sexe, la corpulence et l'activité physique. L'adulte doit veiller à son capital santé journalier mais aussi futur. En vieillissant, les besoins en protéines, en minéraux et vitamines sont plus importants. Un seul aliment ne peut pas satisfaire l'ensemble de nos besoins, d'où l'importance d'avoir une alimentation équilibrée : manger de tout en quantité raisonnable.

• LE SÉNIOR :

Il voit son corps changer. Sa masse musculaire diminue, c'est la sarcopénie. Les risques de chutes et de perte d'autonomie augmentent. Pour limiter ce phénomène, le sénior doit entretenir une activité physique quotidienne, consommer des protéines, de préférence d'origine animale, qui contiennent tous les acides aminés indispensables, et veiller à un apport suffisant de vitamines et oligo-éléments. Les acides aminés ne peuvent pas être fabriqués par l'organisme, seule l'alimentation peut les apporter. Les besoins en protéines et acides aminés indispensables d'un sénior sont 23% supérieurs à celle d'un jeune adulte (source AFSSA). La consommation de viande ne doit pas être négligée.

06 PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES
du Veau Sous La Mère Label Rouge N°03-81

Le Veau Sous la Mère Label Rouge N° 03-81 fait partie des viandes blanches maigres car c'est un jeune animal qui n'a pas été engraissé. Une viande maigre se distingue principalement d'une viande grasse par sa plus faible teneur en lipides.

Sa faible teneur en matières grasses fait de la viande de Veau Sous La Mère Label Rouge N°03-81 un aliment diététique par excellence. Cette viande contient de l'acide oléique, un acide gras insaturé qui permet de réduire le cholestérol, préserve la santé cardiovasculaire et joue le rôle de source d'énergie si besoin.

La viande de veau est une excellente source de protéines. Les protéines jouent un rôle dans la composition et le renouvellement des tissus musculaires, des cheveux, de la peau, des ongles et des organes. Elles interviennent aussi dans les systèmes immunitaire et digestif, dans le transport de l'oxygène dans l'organisme.

Les protéines présentes dans la viande de Veau Sous La Mère Label Rouge N°03-81 ont une haute qualité nutritionnelle car elles sont riches en acides aminés indispensables.

La viande de Veau Sous La Mère Label Rouge N° 03-81 est riche en vitamines du groupe B :

Riche en vitamines B12 : cette vitamine est exclusivement présente dans les aliments d'origine animale. Cette vitamine est indispensable à la formation des globules rouges, au transport de l'oxygène dans l'organisme, au bon fonctionnement du système nerveux et du cerveau.

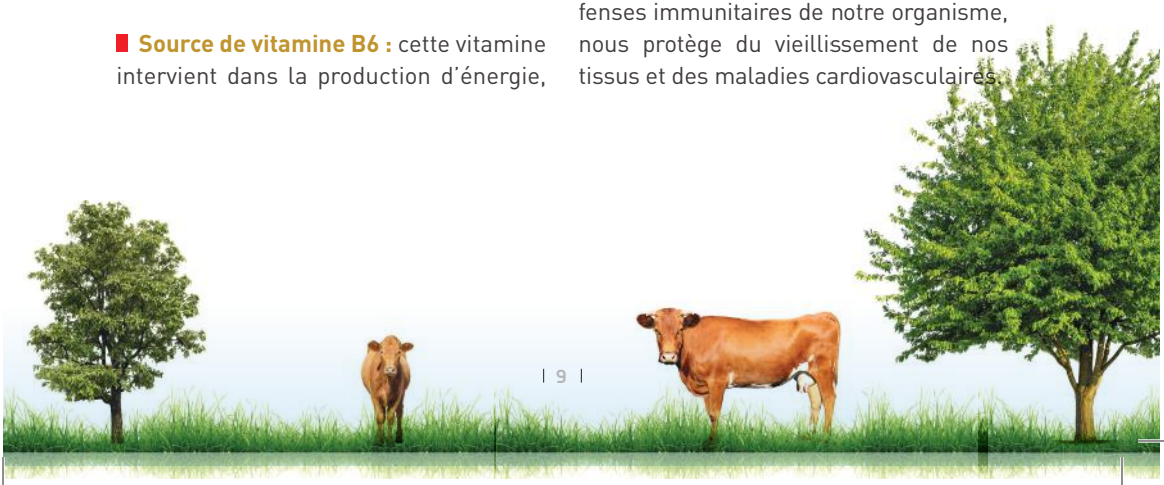
Riche en vitamine B3 : très peu stockée par le corps, cette vitamine doit être apportée par l'alimentation de manière journalière. La vitamine B3 joue un rôle important dans la libération d'énergie, dans la réduction du cholestérol, la synthèse du sang et dans le bon fonctionnement du système nerveux.

Source de vitamine B6 : cette vitamine intervient dans la production d'énergie, aide à lutter contre la fatigue et le stress.

source de phosphore et riche en certains minéraux et oligo-éléments : c'est le deuxième minéral le plus abondant dans notre organisme. Ce minéral contribue à la formation et au maintien en bonne santé de nos os et de nos dents.

Riche en zinc : c'est un oligo-élément indispensable pour la croissance, le bon fonctionnement de nos systèmes immunitaire et neurologique, la reproduction, la cicatrisation, la vue, le goût et l'odorat. Le zinc contenu dans la viande a l'avantage d'être facilement assimilable par notre organisme. La consommation de 100 g de viande de Veau Sous La Mère Label Rouge N°03-81, selon les morceaux, couvre 20 à 30 % des besoins quotidiens d'un adulte.

Source de sélénium : c'est un oligo-élément qui participe aux fonctions de défenses immunitaires de notre organisme, nous protège du vieillissement de nos tissus et des maladies cardiovasculaires.



La viande de Veau Sous La Mère est pauvre en fer mais ce fer est très bien utilisé par l'organisme. Le fer héminique de provenance animale est mieux absorbé par le corps que le fer provenant de végétaux. De plus, la consommation de viande favorise la fixation du fer végétal dans notre organisme.

Une carence ou un excès alimentaire peut être à l'origine d'un grave problème de santé. Un seul aliment ne peut pas être l'unique cause de développement d'une maladie. L'équilibre nutritionnel, responsable de notre condition physique et de notre santé, n'est possible qu'avec une consommation de produits variés. Notre capital santé dépend de notre hygiène de vie. Il est essentiel d'adopter les bonnes bases d'un équilibre alimentaire :

Nombre de repas par jour :

- 3 pour les adultes,
- 4 pour les enfants, femmes en enceintes et séniors

Consommer tous les groupes d'aliments :

fruits et légumes – céréales – produits laitiers – viandes, poisson, œufs – matières grasses ajoutées – produits sucrés – boissons

Répartition énergétique tout au long de la journée :

- petit déjeuner : 15 à 20 %
- repas de midi : 40 à 45 %
- repas du soir : 35 à 40 %
- goûter : 5 à 10 %

(en réduisant les apports des deux repas principaux)

En quantité raisonnable

Le Veau Sous La Mère Label Rouge N° 03/81 est une viande diététique et excellente pour notre santé tout au long de notre vie. C'est le produit idéal pour l'équilibre nutritionnel. De par ces multiples façons de la cuisiner, la viande de Veau Sous La Mère Label Rouge N° 03-81 est synonyme de moments de plaisirs, de partage, de fête, ...

La viande de Veau Sous La Mère Label Rouge N° 03-81 joue un rôle important dans la croissance des enfants et le maintien en bonne santé des adultes et séniors. La viande de Veau Sous La Mère Label Rouge N° 03-81 est commercialisée sous deux marques dans des boucheries traditionnelles ou GMS engagées dans la filière :

VEAU FERMIER ELEVE SOUS LA MERE

Label Rouge

HOMOLOGATION N ° 03 - 81

Le Veau élevé sous la mère

Sources : doctissimo ; mpedia ; nestlé nutri pro ; inpes-sante publique France ; passeportsante, la-viande

ASSOCIATION
LE VEAU SOUS LA MÈRE
1 boulevard d'Estienne d'Orves, 19100 Brive-la-Gaillarde
Tél : 05 55 87 09 01
www.veausouslamere.com