

CIVO

VEAU SOUS LA MÈRE

LE VEAU SOUS LA MÈRE

*un produit de haute qualité
grâce à des éleveurs passionnés
par leur métier.*



A close-up photograph of a cow's face, focusing on its eye and snout. The cow has light brown fur and a pinkish nose. The image is partially obscured by text boxes on the right side.

QU'EST-CE QU'UN

Veau Sous La Mère ?

Un Veau Sous La Mère est un veau qui est élevé au *lait naturel*, *par tétée au pis* de sa mère. C'est grâce à cette alimentation spécifique que la viande est bien tendre !

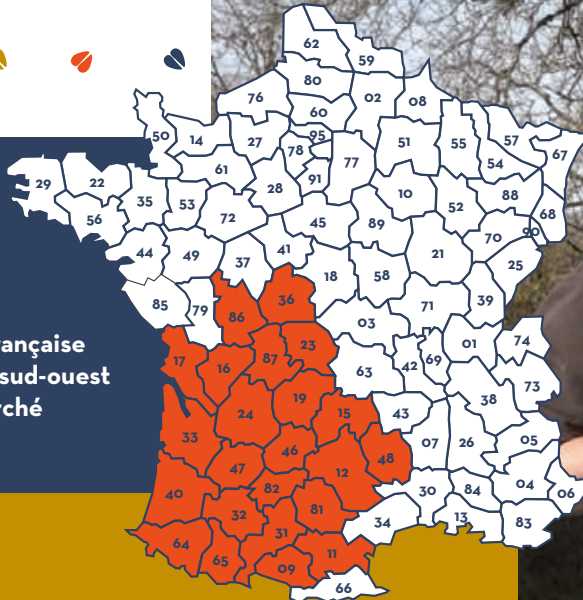
LE MÉTIER D'ÉLEVEUR DE VEAU SOUS LA MÈRE

Être éleveur, c'est prendre soin de ses animaux mais également de la nature qui nous entoure grâce à nos vaches qui entretiennent les paysages !



LA ZONE DE PRODUCTION

Une production strictement française qui se situe sur le grand quart sud-ouest de la France destinée à un marché majoritairement français.



Julien

« C'est vraiment très gratifiant de faire un produit fini. En plus de cela, le Veau Sous La Mère est un produit haut de gamme, alors, on sait qu'il est destiné à servir de grandes tables et c'est d'autant plus valorisant. J'ai un veau qui a été servi au roi de Belgique, pour moi, c'est une gratification personnelle de mon travail. Et puis, le prix est généralement bien rémunérateur ».



Marie-Paule

« En Veau Sous La Mère, nous avons un contact privilégié avec nos animaux et c'est ça que j'apprécie particulièrement. »



**ÊTRE ÉLEVEUR DE
VEAU SOUS LA MÈRE,
*c'est aimer ses animaux
avant tout!***

L'ALIMENTATION DES MÈRES

Les vaches sont au pâturage une grande partie de l'année (environ 9 mois sur 12 selon les secteurs géographiques). Cela leur permet d'avoir accès à une bonne herbe de qualité et en quantité suffisante ! C'est également grâce à ces pâtures que nos paysages sont aussi ouverts, agréables à vivre et aussi à visiter. Les 3 mois restant, les vaches sont nourries avec des fourrages récoltés sur l'exploitation.

LE LOGEMENT DES VEAUX

Le Veau Sous La Mère vit dans des cases, généralement par 2. Ils ont une litière en paille qui leur permet de les isoler du sol et de pouvoir se reposer confortablement.

SÉLECTION MINUTIEUSE
*afin de répondre
aux attentes du client*



DES ÉLEVEURS
passionnés



APPUI TECHNIQUE
*régulier permettant
de produire de la qualité*



DES PROFESSIONNELS
*valorisant au mieux
le produit*



UNE FILIÈRE ORGANISÉE

LES GARANTIES DU LABEL ROUGE

- **Traçabilité.**
- **Qualité gustative supérieure.**
- **Garantie d'un mode d'élevage respectueux des animaux.**

DES QUALITÉS NUTRITIONNELLES

- **Viande blanche maigre**
car c'est un animal qui a été nourri
uniquement au lait, ce qui rend
une viande à faible teneur en
lipides.
- **Riche en vitamines du groupe B.**

+ 1000
points de vente

ENGAGÉS EN DÉMARCHE
LABEL ROUGE
VOUS PROPOSENT DU VEAU
SOUS LA MÈRE.

Rendez-vous sur
notre site internet
pour connaître le point
de vente le plus proche
de chez vous!



Ce support a été conçu
avec le concours financier
de **Fil Rouge/Interbev.**



CIVO
VEAU SOUS LA MÈRE

1 bd d'Estienne d'Orves 19100 Brive-la-Gaillarde

05 55 87 09 01 • 06 22 49 38 73

contact@civo-vslm.fr

 facebook.com/civo.veausouslamere



civo-vslm.fr



*Ensemble,
faire naître l'excellence !*