



La Fédération Départementale des Syndicats d'Exploitants Agricoles de l'Aveyron (FDSEA 12) est le syndicat agricole majoritaire du département depuis plus de 60 ans. Elle regroupe 5 400 adhérents agriculteurs, actifs et retraités, dont elle défend les intérêts sur le plan individuel et collectif. Au service des agriculteurs, la FDSEA offre à ses adhérents les conseils, l'expertise, l'information et le soutien nécessaires pour qu'ils puissent exercer leur métier dans les meilleures conditions. La FDSEA œuvre aussi pour faire du monde rural un espace vivant pouvant s'appuyer sur des agriculteurs nombreux, soucieux de pérenniser sur leur territoire une dynamique économique, empreinte de respect des terroirs et de l'environnement.

[www.fdsea12.fr](http://www.fdsea12.fr)  
[www.facebook.com/FDSEA12](https://www.facebook.com/FDSEA12)  
[www.twitter.com/FDSEA12](https://www.twitter.com/FDSEA12)



Le syndicat des Jeunes Agriculteurs (JA 12), regroupe 300 adhérents et représente les intérêts des jeunes agriculteurs du département au sein des différents organismes agricoles locaux et nationaux. Il travaille sur différents dossiers, et tout particulièrement sur l'installation de nouveaux agriculteurs et la transmission des exploitations, ainsi que sur la promotion des métiers de l'agriculture.

[ja12.fr](http://ja12.fr)  
[twitter.com/JAveyron](https://www.twitter.com/JAveyron)  
[facebook.com/ja.aveyron](https://www.facebook.com/ja.aveyron)

### Filière veau

## Pour Pentecôte, pensons au veau français

La filière viande de veau française se mobilise pour le temps fort à venir qu'est la Pentecôte.

Dans les circonstances exceptionnelles que nous connaissons, l'arrêt quasi total des commandes passées par la restauration commerciale ont entraîné une baisse d'activité importante pour la filière veau.

Afin de réussir au mieux les fêtes de la Pentecôte, cruciales pour la filière veau, l'action des distributeurs est essentielle. On sait que l'exposition en magasin joue un rôle capital dans l'acte d'achat : un consommateur sur deux achète en fonction de l'offre qui lui est proposée.

La Fédération Nationale Bovine, par un courrier rédigé auprès de la Présidence d'Interveau, a demandé une position forte de la grande distribution pour dynamiser le commerce de la viande de veau encore trop peu visible auprès du consommateur. Les autres acteurs de la filière en appellent aux GMS pour la mise en avant de la viande de veau comme ce qui a pu être fait pour la fraise, l'asperge ou même l'agneau français.

Appréciée pour sa tendreté et sa saveur très douce, la viande de veau est fortement ancrée dans notre patrimoine culinaire et gourmand, avec des recettes qui font partie des classiques familiaux : blanquette de veau, escalopes à la crème ou milanaise, osso-buco...

La viande de veau se prête aussi à une grande diversité de découpes et de recettes, adaptées à une mise en œuvre rapide et facile par les consommateurs : escalopes bien sûr, mais aussi émincés, hachés, saucisses, rôtis petits formats, pavés, boulettes...

Les produits tripiers de veau sont également parmi les plus connus des consommateurs (foie, ris, fraise, rognons...).

Les producteurs de viande de veau française sont engagés à fournir une viande unique, reconnue pour ses qualités tant gustatives que nutritionnelles :

- unique, car l'élevage de veaux possède un savoir-faire traditionnel et typique ;
- unique, car la production de viande de veau est une véritable spécificité européenne : passées les frontières du vieux continent, cette viande est peu connue. La France assure près d'un tiers de la production européenne, et les Français en sont les premiers consommateurs au monde.

Consommateurs, les producteurs de veaux français comptent sur vous !



**Contacts presse :**

Laurent Saint Affre, président de la FDSEA : 06 14 36 52 42

Valérie Imbert, présidente section bovins viande de la FDSEA : 06 81 60 29 58

Romain Déléris, président JA Aveyron : 06 26 28 22 47

Céline Chassaly, animatrice FDSEA : 06 72 77 44 68