

20  
ans  
Le Veau d'Aveyron  
& du Ségala

# « Il était une fois, le Veau d'Aveyron et du Ségala... »

Pour fêter ses 20 ans de démarches qualités, le « Veau d'Aveyron et du Ségala » s'exposera au public sur les chemins du Ségala (Aveyron, Lot, Cantal, Tarn, Tarn-et-Garonne), dans dix des plus beaux sites de France, du 20 juin au 31 août 2013. Quarante-cinq photographies inédites de Thierry des Ouches seront dévoilées sur le Ségala.

## Une exposition exceptionnelle pour une filière unique !

C'est donc avec fierté que ces fermes ont accueilli un grand photographe, Thierry des Ouches, qui a fixé ces instants intemporels. Ces portraits du Ségala viendront à la rencontre du public, pendant tout l'été 2013, pour une exposition inédite et éphémère. Le Veau d'Aveyron et du Ségala, patrimoine agricole et gastronomique d'un terroir, s'exposera dans le cadre de sa richesse architecturale et historique de l'Aveyron, du Tarn et du Lot.

## Le Veau d'Aveyron et du Ségala : 20 ans d'engagement et toute la vie devant !

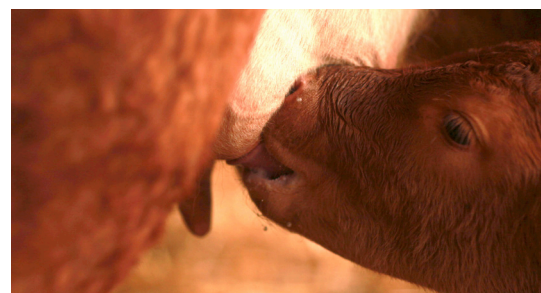
Depuis maintenant 20 ans, cette viande unique de veaux élevés sous la mère et complémentés aux céréales, est récompensée pour sa qualité gustative supérieure par un **Label Rouge**. Les savoir-faire ancestraux issus directement du terroir du Ségala sont protégés par une **Identification Géographique Protégée**.

Le choix des éleveurs de s'engager dans deux démarches de qualité encadrées, contrôlées par des analyses sensorielles, a été un gage de garantie pour tous leurs clients. C'est une réussite pour ces hommes et ces femmes qui perpétuent leur métier avec cette passion héritée de leurs aînés.

Tout l'environnement du Ségala s'exprime dans ce succès car la vitalité des fermes permet une dynamique sociale, économique et rurale (écoles, commerces de proximité, artisanat).

Parce que le Patrimoine représente l'harmonie entre la gastronomie, le terroir, les cultures, les architectures, l'occitan... Partons à la rencontre de l'éleveur du Ségala qui a su créer l'alliance de toutes ces valeurs et les sauvegarder.

**Venez découvrir dans le Ségala, à l'affiche, ce veau rosé, authentique, au goût unique !**



Rendez-Vous Presse,  
le 20 juin 2013, en soirée,  
à Sauveterre-de-Rouergue  
pour la découverte  
de la collection complète  
des photographies du Veau  
d'Aveyron et du Ségala,  
vu par Thierry des Ouches.



[www.veau-aveyron.fr](http://www.veau-aveyron.fr)



Aveyron  
PAYS D'ÉMOTIONS  
[www.tourisme-aveyron.com](http://www.tourisme-aveyron.com)

Contact Presse généraliste et gastronomique : VFC Relations Publics, Géraldine Riou, [griou@vfc.fr](mailto:griou@vfc.fr) - Tél. 01 47 57 05 70

Contact Presse gastronomie et tourisme : CDT Aveyron, Jackie BRU, [jackie.bru@tourisme-aveyron.com](mailto:jackie.bru@tourisme-aveyron.com) - Tél. : 05 65 75 55 81

Contact Filière : IRVA, Agnes Mallet de Chauny, [agnes.malletdechauny@irva.fr](mailto:agnes.malletdechauny@irva.fr) - Tél. 05 65 73 78 04