## Sébastien Costes : Elevage de veaux

Bel Air de Jouels 12800 Sauveterre de Rouergue

Tel: 05 65 70 17 74

Mail: sebastien.costes1@free.fr

## Productions : veau d'Aveyron et du Ségala

En 1997, Sébastien Costes reprend l'exploitation familiale. Son père a, deux ans auparavant, intégré la toute nouvelle association SA4R qui regroupe de nombreux agriculteurs du territoire classé IGP (indication géographique protégée) de production du veau d'Aveyron et du Ségala. La production, garantie par un Label Rouge, respecte un cahier des charges et fait l'objet de nombreux contrôles indépendants.

Le veau d'Aveyron et du Ségala est un veau fermier né et élevé sur la ferme, avec un maximum de bien-être dans des étables spacieuses sur des litières confortables. Pendant tout son séjour à la ferme, il est allaité par sa mère et consomme des céréales en complément. L'alimentation et le mode d'élevage particuliers du veau d'Aveyron et du Ségala donnent une viande tendre et savoureuse de couleur rosée, d'excellente qualité diététique.

Chez Sébastien, ce sont 50 mères qui élèvent leurs veaux jusqu'à un âge compris entre 6 et 9,5 mois. Compte-tenu des génisses qu'il garde pour renouveler son cheptel, il produit ainsi une quarantaine de veaux par an. Sébastien mise plus sur la qualité que sur la quantité!

Les veaux commercialisés par l'intermédiaire de SA4R sont destinés à l'entreprise BIGARD. Avec ses collègues de SA4R, Sébastien participe à des animations dans les supermarchés car c'est là qu'il va rencontrer le consommateur et lui faire partager son objectif de qualité. Il connaît ainsi tout le cheminement que fait le veau qu'il a élevé : du procteur au consommateur.

Conscient de l'importance de la solidarité entre les agriculteurs, il a pris la responsabilité d'une CUMA, coopérative de partage d'outils agricoles coûteux ou utilisés exceptionnellement.

Et en plus, pour « voir autre chose », il fait partie des bénévoles du comité des fêtes de Jouels et participe en particulier à l'organisation de la traditionnelle fête du Melon du 1<sup>er</sup> week-end de septembre.