TERNERA GALLEGA

VEAU GALICIEN

TERNERA GALLEGA • INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA •

TERNERA GALLEGA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La Galice, qui se situe au nord-est de la péninsule Ibérique, est un pays singulier de par sa culture, ses traditions et ses coutumes, où l'élevage joue un rôle de premier plan au niveau du développement du milieu rural, du maintien de la population et de la structuration même du territoire.

Ses 29 758 km² présentent une orographie particulière, où cohabitent moyenne montagne, vallées fluviales sereines et son superbe littoral maritime. C'est le pays du bleu et du vert: le bleu provenant de plus de 1.000 fleuves et de 1.600 km de côte; le vert de nos bois et pacages, résultat des températures clémentes et de la pluviométrie élevée.

Depuis la Préhistoire, l'élevage est l'un des axes autour desquels s'organise la vie de bon nombre de villages et de villes de Galice, où les connaissances ancestrales tournées vers le soin, l'entretien et l'alimentation des animaux se transmettent de pères en fils. Ce respect de la tradition va aujourd'hui de pair avec la modernisation des exploitations et l'engagement pris en faveur de la qualité, des arguments qui favorisent leur compétitivité.

C'est dans ce contexte socio-économique que « Ternera Gallega » (Veau Galicien) a été fondée en 1989, puis reconnue par l'Union européenne en 1996 en tant qu'Indication Géographique Protégée (IGP). Elle est actuellement la dénomination de référence pour les viandes bovines, tant quantitativement que qualitativement.

Cette dénomination concerne plus de 7 500 éleveurs et 40 industries carnées inscrites à l'IGP, plus de 115 000 veaux contrôlés et 18 millions de kilos de viande certifiée, ainsi que 1 250 établissements qui commercialisent « Ternera Gallega » en Espagne. Les consommateurs qui l'ont goûtée considèrent notre viande comme l'une des meilleures.

Ces données sont la conséquence de la tradition et du savoir faire des éleveurs galiciens, de l'effort réalisé en matière de contrôle, du travail de promotion et de communication effectué par le Conseil de régulation, mais également de la bonne considération des circuits de distribution et du cadre de collaboration favorisé par l'IGP.

Dans sa présentation sur le marché, « Ternera Gallega », le Veau Galicien, est actuellement bien différentié et étiqueté, tant les morceaux découpés à la manière traditionnelle que ceux présentés sur plateau. Il bénéficie d'un certificat de garantie et d'une présentation corporative personnalisée.

Goûter une extraordinaire viande dont la qualité a été certifiée, qui se distingue de par son goût, sa tendreté et sa jutosité, goûter « Ternera Gallega », en somme, est un plaisir auquel nous avons tous droit et dont nous pouvons tous profiter.

Jesús González Vázquez

Président du Conseil de régulation de l'IGP «Ternera Gallega».

TERNERA GALLEGA • INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA •

LA GALICE : HISTOIRE ET TRADITION DE LA PRODUCTION DE VIANDE BOVINE

La viande bovine est produite en Galice depuis plus de 3 700 ans. Au fil du temps, l'élevage bovin a été en Galice l'espèce animale prédominante. Les nombreuses découvertes archéologiques, son influence artistique et culturelle en témoignent.

Les bovins sont, depuis des centaines d'années, le moteur de l'économie rurale galicienne, car ils étaient à l'origine de l'alimentation familiale grâce à leur viande et à leur lait. Ils étaient également porteurs de travail pour le labour des terres et le transport de marchandises. Ils généraient également des transactions commerciales et un volume d'affaires significatif qui s'organisait autour des foires et des marchés aux bestiaux de l'époque, sans oublier le commerce de peaux qui est apparu au XVII et XVIIIème siècles.

Au XIXème siècle, la Galice exportait de la viande bovine vers d'autres pays européens, principalement en Angleterre. C'est au XXème siècle que prédomine la commercialisation sur le marché espagnol. L'élevage bovin recense actuellement près d'un million de spécimens et conserve sa grande qualité et capacité de production afin de répondre à la demande.

Les races carnées autochtones, principalement la race blonde et les brunes galiciennes: Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana et Vianesa, alliées à d'autres races carnées adaptées et aux croisements avec des vaches laitières, ainsi que le soin, l'alimentation et les systèmes de production liés à la terre, ont donné lieu à une façon particulière d'appréhender la production de viande bovine de qualité, qui repose sur un soin méticuleux de l'élevage.

Cet élevage spécifique, issu d'exploitations extensives, semi-extensives ou intensives, généralement familiales, tant par leur taille que par leurs coutumes productives, contribuent à préserver et à conserver l'écosystème et au maintien de la biodiversité et du milieu rural, en évitant son dépeuplement.

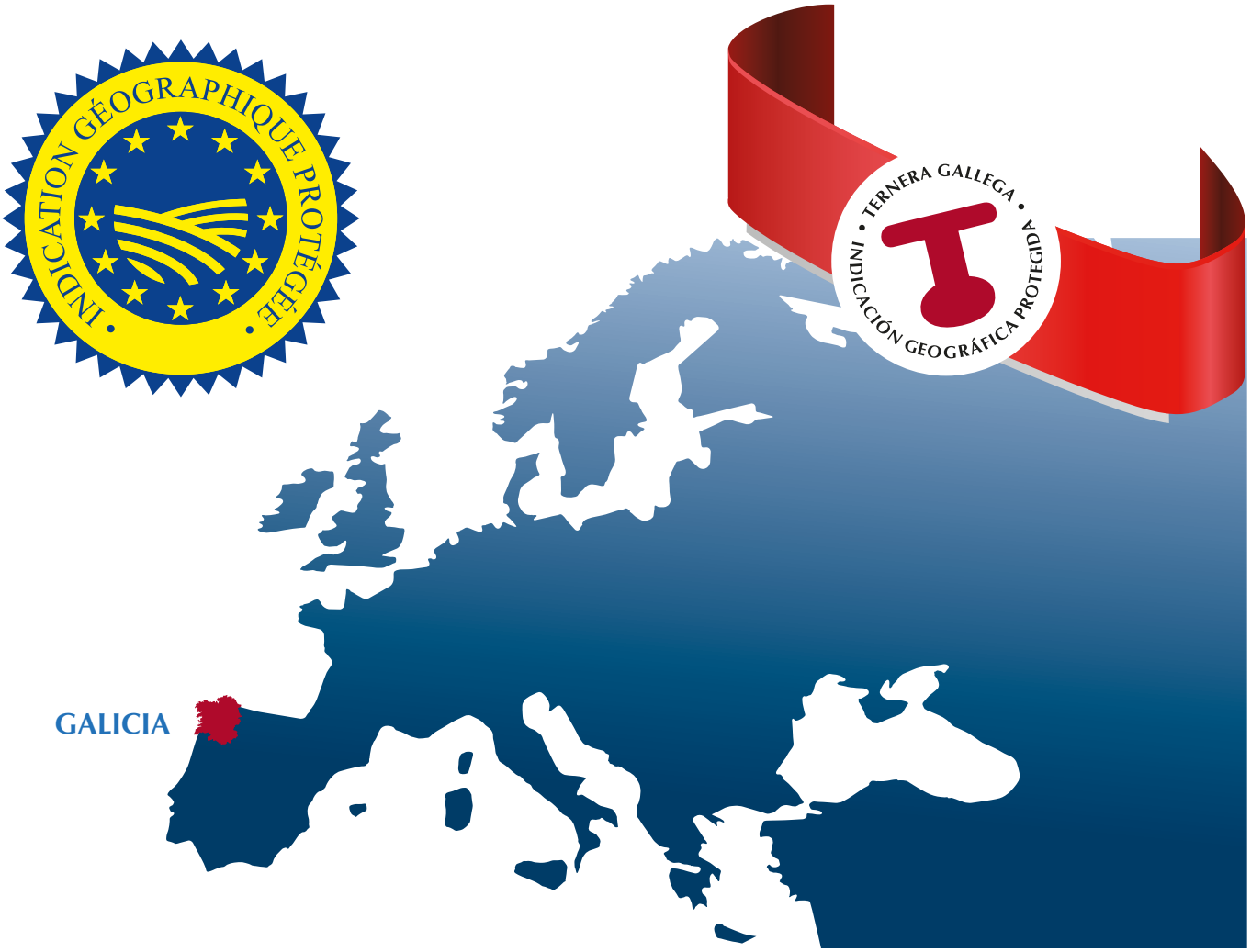
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « TERNERA GALLEGA »

L'appellation « Ternera Gallega » est apparue en 1989, afin de protéger, de contrôler, de différencier et de promouvoir la viande bovine de qualité produite en Galice. Elle a été ensuite reconnue par l'UE en tant qu'Indication Géographique Protégée (IGP) en 1996, et elle a été l'une des premières viandes bovines bénéficiant d'un contrôle intégral et d'un certificat de garantie en Europe.

La viande qui est commercialisée sous la distinction de l'IGP « Ternera Gallega » provient exclusivement de veaux nés, élevés, abattus et préparés en Galice, provenant de races carnées spécifiques et de leur croisement, principalement de la race blonde galicienne. Ils ont satisfait aux exigences d'un rigoureux programme de contrôle dans toutes les étapes de production et d'élaboration.

Une caractéristique distinctive de l'IGP, dans le respect de la tradition carnée galicienne, est l'abatage des veaux à des âges précoces: 99 % sont abattus dans leurs 10 premiers mois de vie, une condition de commercialisation pour apparaître dans la catégorie de « ternera » (veau), que ce soit en tant que Ternera Gallega (Veau Galicien) ou de Ternera Gallega Suprema (Veau Galicien Suprême). Les animaux qui sont abattus à 10 mois ou plus, 1 % à peine, sont commercialisés obligatoirement sous la catégorie « añojo » (jeune bovin), en tant que Ternera Gallega Añojo.

La viande que nous commercialisons présente une couleur qui va du rose clair au rouge peu accentué ; sa graisse est de couleur blanc nacré ou jaune pâle, avec une texture crémeuse et une distribution homogène; le muscle présente un grain fin et une consistance ferme. Au palais, c'est une viande qui se démarque par sa texture tendre, au goût intense et agréable avec une extraordinaire tendreté et jutosité.



La viande commercialisée sous le label **« Ternera Gallega »** (Veau Galicien) provient de veaux élevés dans des exploitations et des fermes familiales d'engraissement, de taille réduite, qui utilisent leur propre main d'œuvre et respectent les normes et les règles traditionnelles d'alimentation de Galice, en terme de traitement et de soin reçu par les animaux.

L'alimentation des veaux, une fois sevrés, repose sur l'utilisation de fourrages propres et l'utilisation d'aliments élaborés à l'aide de produits exclusivement d'origine végétale, de céréales notamment, préalablement contrôlés et autorisés par le Conseil de régulation.

Les éléments d'identification de la catégorie « Ternera Gallega » sont les certificats et les étiquettes de certification, qui sont de couleur jaune et portent le mot « TERNERA ».

Certificat de garantie

Étiquette de certification

TERNERA GALLEGA SUPREMA

La viande commercialisée en tant que **« Ternera Gallega Suprema »** provient de veaux élevés dans des exploitations traditionnelles locales, nés de vaches sélectionnées pour leur viande. Forte d'une symbiose particulière terre-vache-veau, elles font l'objet d'une attention et des bons soins des éleveurs galiciens.

L'alimentation des veaux provient essentiellement de l'allaitement maternel pendant 7 mois et de l'utilisation de fourrages et de céréales issus de l'exploitation agricole même. Si besoin est, elle est complétée par des aliments contrôlés et autorisés par le Conseil de régulation.

Les éléments identifications de la catégorie « Ternera Gallega Suprema » sont les certificats et les étiquettes de certification, qui sont de couleur rosée et contiennent le mot « SUPREMA ».

Certificat de garantie

Étiquette de certification

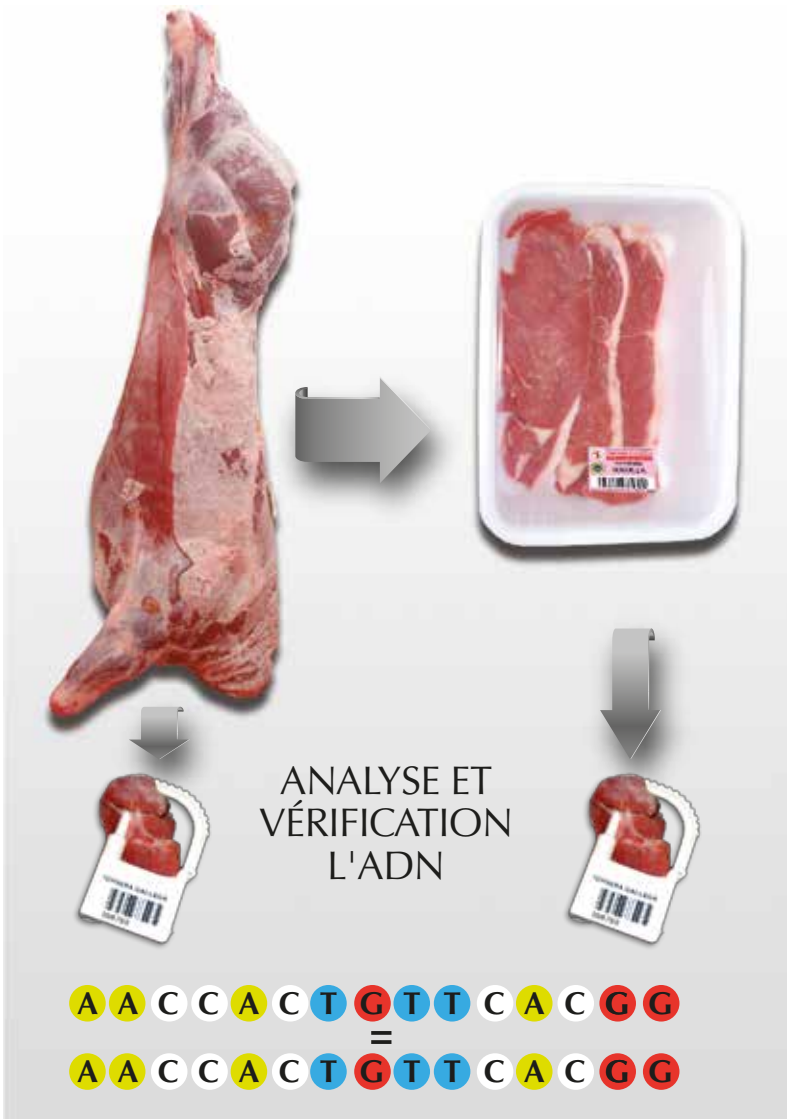
PROGRAMME DE CONTRÔLE

Le Conseil de régulation de l'IGP « Ternera Gallega » est l'organe de direction et de gestion de l'appellation. Il est agréé par l'ENAC pour contrôler et certifier la viande de veau, conformément à la norme européenne EN 17065 et aux critères établis par la règlementation sur les Appellations de qualité et son règlement.

L'IGP a créé et mis en œuvre un programme de contrôle intégral, qui sert à suivre le traitement des veaux depuis leurs naissance jusqu'au moment où ils parviennent aux consommateurs. Elle supervise et contrôle son origine, les races, le processus d'élevage, l'alimentation, l'abattage, l'étiquetage et la certification dans les abattoirs et les ateliers de découpe, ainsi que la distribution et la présentation de la viande sur les points de vente.

Le programme de contrôle prévoit un suivi documentaire et le prélèvement d'échantillons, qui concerne tant la production, que les animaux et leurs aliments, ou encore la viande dans les abattoirs, les ateliers de découpe et les points de vente. Chaque année, plus de 20.000 contrôles sont réalisés, plus de 3.000 échantillons sont prélevés et plus de 5.000 analyses sont réalisées.

Pour vérifier la traçabilité, l'IGP « Ternera Gallega » utilise également certaines des techniques les plus fiables et avancées, telles que les analyses ADN qui permettent de contrôler la viande à toutes les phases de sa commercialisation, depuis l'abattoir et les salles de découpe jusqu'aux points de vente. « Ternera Gallega » réalise chaque année près de 4 000 tests ADN.


ANALYSE ET
VÉRIFICATION
L'ADN
A A C C A C T G T T C A C G G
=
A A C C A C T G T T C A C G G

Eu Quéro
Coida
TERNERA GALLEGA
SUPREMA
SUPREMA
SUPREMA

LA COMMERCIALISATION DE « TERNERA GALLEGA » SUR LES POINTS DE VENTE

« Ternera Gallega » est commercialisée dans tous les emballages habituels pour la viande bovine, depuis les plus traditionnels comme les carcasses, les demi-carcasses et les quarts de carcasses, en passant par des pièces sous vide, jusqu'au produit final déjà présenté en filet et emballé à la source, dans ses différentes présentations : sous atmosphère protectrice et sous vide.

Plus de 40 industries carnées sont inscrites à l'IGP, avec des dimensions et des niveaux technologiques différents, qui exercent leurs activités commerciales à différents échelons. Certains opèrent uniquement sur le marché local et d'autres ont une capacité de distribution et de réponse à la demande nationale.

L'IGP « Ternera Gallega » favorise les points de vente, les boucheries comme les chaînes de distribution, grâce à la signature d'accords de collaboration. Ils prévoient l'engagement de commercialisation de « Ternera Gallega », encadrent la cession de son image corporative, en identifiant les établissements et en renforçant son positionnement dans la section de boucherie, ainsi que l'accès à des campagnes de promotion et au matériel de merchandising du Conseil de régulation.

PROMOTION ET SOCIÉTÉ

Les activités promotionnelles de l'IGP « Ternera Gallega » poursuivent l'objectif d'informer les consommateurs, en misant sur une transparence et une connaissance de la viande protégée, afin de consolider son positionnement sur le marché et de favoriser sa consommation.

Force est de constater les campagnes de promotion sur les points de vente, les journées techniques destinées aux associations de consommateurs, les collaborations avec la restauration et les écoles d'hôtellerie, l'assistance sur des salons professionnels, les campagnes publicitaires sur les différents supports de communication et la présence sur le web et dans les réseaux sociaux.

Des guides commerciaux sont également élaborés, ainsi que des publi-reportages, des livres de cuisine et du matériel de merchandising, avec des messages et des slogans clairs et concrets, tels que **« Ternera Gallega, la carne con carné »** (« Le Veau Galicien, une viande distinguée »), « Yo T Quiero » (Je T Aime) « Disfruta T » « Profi T e » « Cuída T » (Soigne-Toi) « Nútre T » (Nourris-Toi), etc., qui évoquent l'image du produit et favorisent ses valeurs, en incitant à adopter une alimentation saine et de qualité.

L'effort promotionnel et la qualité de « Ternera Gallega » font que plus de 50 % des consommateurs espagnols la considèrent comme étant la meilleure viande bovine. Plus de 60 % la consomment au moins occasionnellement, comme le révèlent les différentes enquêtes officielles et études de marché.

Dans le cadre de ses interventions, l'IGP consacre également un chapitre à la recherche sectorielle et à son travail de responsabilité sociale. « Ternera Gallega » collabore avec des institutions et des organismes publics, des organismes de bienfaisance, des ONG, des organisations sportives et des associations culturelles, qui sont la preuve de son engagement envers la société dans son ensemble.

TERNERA GALLEGA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Consejo Regulador de la
Indicación Geográfica Protegida
Ternera Gallega
Recinto Ferial de Amio
15707 Santiago de Compostela (Spain)
Tel +34 981 575 786
Fax +34 981 574 895
consejo@terneragallega.com
www.facebook.com/terneragallega
www.terneragallega.com

Yo Quiero

FEADER:
Europa invierte en las zonas rurales
PRIORIDADE 3
MEDIDA 3.2

XUNTA DE GALICIA