



COMMUNIQUE DE PRESSE

Plus de 800 convives attendus pour la 2ème édition du Veau à la broche à Saint-Céré !

La Maison de l'Artisan / U2P 46, les Artisans du Gout Lotois, la Confédération Générale de l'Alimentation de Détail du Lot (CGAD 46) et le syndicat de la Boucherie, Boucherie charcuterie et Traiteurs du Lot (CFBCT 46) vont organiser pour la deuxième fois dans la ville de St-Céré, place de la République, le dimanche 06 octobre 2024, un grand rassemblement populaire festif sur le thème du Veau sous la mère.

La mise en place de cet événement a pour objectif de mettre en avant la filière viande Lotoise et les Artisans du Gout Lotois (bouchers, Charcutiers-Traiteurs, pâtisseries, boulangers) autour d'un produit emblématique de notre département, le veau sous la mère (label rouge).

Dès le vendredi 04 octobre 2024, une foire primée aux Veaux sous la Mère sera organisée par ELVEA en partenariat avec les établissements PAGES Sebastien et MARTIN Bruno à partir de 08H00 sur la Halle du marché aux veaux de Saint-Céré (derrière la caserne des pompiers.).

La production de Veau Sous La Mère est une production traditionnelle qui représente 3% de la production. Elle se situe dans le Sud-Ouest de la France avec une production majoritaire en Nouvelle-Aquitaine dont le Lot en fait partie. 1786 éleveurs engagés dans le LR.

Pour ce qui concerne le département du Lot, il y a 75 éleveurs engagés dans la filière LR pour 1892 veaux produits.

De même, dimanche 06 au matin un concours national de boucherie à l'Étal soutenu par la Confédération Nationale des Bouchers et Bouchers-Charcutier (CFBCT), avec

6 équipes provenant de toute la France, va être proposé sur le thème « Le Lot est sa gastronomie. »

A travers ce concours, le souhait des organisateurs est de montrer et de valoriser auprès du grand public le métier de boucher sous toutes ses facettes (gestes techniques dans la découpe des ½ pan de veau, préparation des pièces bouchères en vue de la vente jusqu'à la mise en place de l'Étal) avec la présence de Meilleurs Ouvriers de France dans le jury.

Les autres fédérations membres des **Artisans du gout Lotois** seront également représentées comme le Croustilot, les Charcutiers-Traiteurs, les pâtisseries, et s'associeront à la préparation du banquet.

Plus de 800 convives sont attendus !

Un village filière permettra également de découvrir ou redécouvrir d'autres produits emblématiques du Lot (Agneau, noix, rocamadour...) et faire des dégustations avec notamment INTERBEV (interprofession de la viande), le CROUSTILOT (fournil ambulant), et bien d'autres surprises encore.

Le Grand Banquet débutera vers 12H30 avec au menu deux veaux à la broche cuits au feu de bois pendant près de 14H00, servis au public par les traiteurs et les bouchers, accompagnés de pomme de terre Grenaille, rocamadour et dessert préparé par le syndicat départemental des pâtisseries et chocolatiers du Lot.

Le menu est à 18 € par personne et les réservations peuvent se faire en ligne sur internet sur le site Helloasso (taper sur vote moteur de recherche « helloasso Veau à la broche » ou directement à la mairie de Saint-Céré.

Attention, nombre de places limitées !

Cette manifestation de grande ampleur ne pourrait se tenir sans le soutien le soutien de la ville de Saint-Céré, de CAUVALDOR, du département #oh my Lot, de l'Union régionale des bouchers d'Occitanie mais également de nombreux autres partenaires institutionnels et privés que les Artisans du Goût Lotois remercient pour leur confiance.

Comme en 2021 une partie de la vente des repas sera reversée à l'association des pompiers volontaires qui participera à la manifestation avec de nombreux bénévoles.

Les partenaires :

CAUVALDOR
CMAR Occitanie (Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région Occitanie.)
Conseil Départemental du Lot
Mairie de Saint Céré
ELVEA
CIVO
Conseil Régional Occitanie Pyrénées-Méditerranée
INTERBEV

Union Régionale Occitanie de la confédération des Bouchers et Bouchers Charcutiers-
Traiteurs
Crédit Agricole Nord Midi-Pyrénées
Caisse Locale de Saint-Céré du Crédit Agricole Nord Midi-Pyrénées
Banque Populaire Occitane
Limousin Promotion
AG2R LA MONDIALE
PREVIFRANCE
ALBAREIL
PUBICS LABOS
ACOM
SERMATI
TPJ

Contact Presse :
Frédéric COSNEAU
Directeur Maison de l'Artisan
Tel : 05-65-35-08-01
Mail : f.cosneau@u2p46.fr