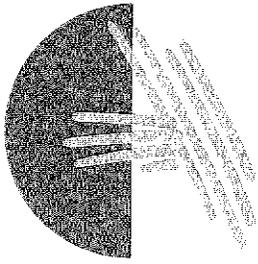


RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



**CHAMBRE
D'AGRICULTURE**
LIMOUSIN

**DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
SELON LA PROCEDURE
D'ENREGISTREMENT SIMPLIFIÉE**

Veau Fermier du Limousin

Elevé sous la Mère



cra\lignp_veau (29.12.94)

SOMMAIRE

	Pages
- PRÉSENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR	3 à 8
- DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES	9
- AIRE GÉOGRAPHIQUE	10 et 11
- HISTORIQUE	12 à 14
- MÉTHODE D'OBTENTION	15 et 16
- LE LIEN AVEC LE MILIEU NATUREL	17 à 19
- STRUCTURE DE CONTROLE	20 à 22
- ETIQUETAGE	23
- ANNEXES	24 et suivantes

◆	CATÉGORIE DE PRODUIT :	Viande Bovine
◆	NOM DU PRODUIT :	Veau Fermier du Limousin Elevé sous la Mère
◆	DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE :	"du Limousin"
◆	PROTECTION DEMANDÉE :	Indication Géographique Protégée
◆	GROUPEMENT DEMANDEUR :	CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE DU LIMOUSIN 32 avenue du Général Leclerc 87065 LIMOGES Cédex
◆	ORGANISME CERTIFICATEUR :	CERTILIM 32 avenue du Général Leclerc 87065 LIMOGES Cédex

- **Identification :** CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE DU LIMOUSIN

Tel : 55.77.62.12

Fax : 55.77.45.93

Statut : Etablissement Public

- **Objet de Chambre Régionale d'Agriculture du Limousin**

La Chambre Régionale d'Agriculture du Limousin est un établissement public, à caractère administratif dont la mission est double :

- représenter et défendre les intérêts professionnels des exploitants,
- entreprendre des actions économiques en faveur du monde agricole.

La Chambre Régionale d'Agriculture du Limousin est constituée par les représentants des exploitants et des salariés ainsi que par des organismes de coopération mutualité ou crédit.

Elle a la capacité de créer toute entreprise collective d'intérêt régional ou un comité de promotion des produits.

- **Composition**

* **La session (assemblée générale)**

Elle est composée de 44 membres, élus pour 6 ans, qui se réunissent autant que de besoin et, au minimum, deux fois par an.

Elle se réunit en présence d'au moins la moitié, plus un, de ses membres pour :

- voter le budget de l'exercice,
- adopter les comptes financiers,
- délibérer sur tous sujets correspondant à son objet et prévus à l'ordre du jour,
- établir ou modifier le règlement intérieur.
- constituer des comités spécifiques,
- confier l'application de ses dossiers au Bureau.

* Le Bureau

Il est composé de 9 membres élus pour 6 ans qui se réunissent chaque mois.

Le Bureau a ainsi reçu pour mission :

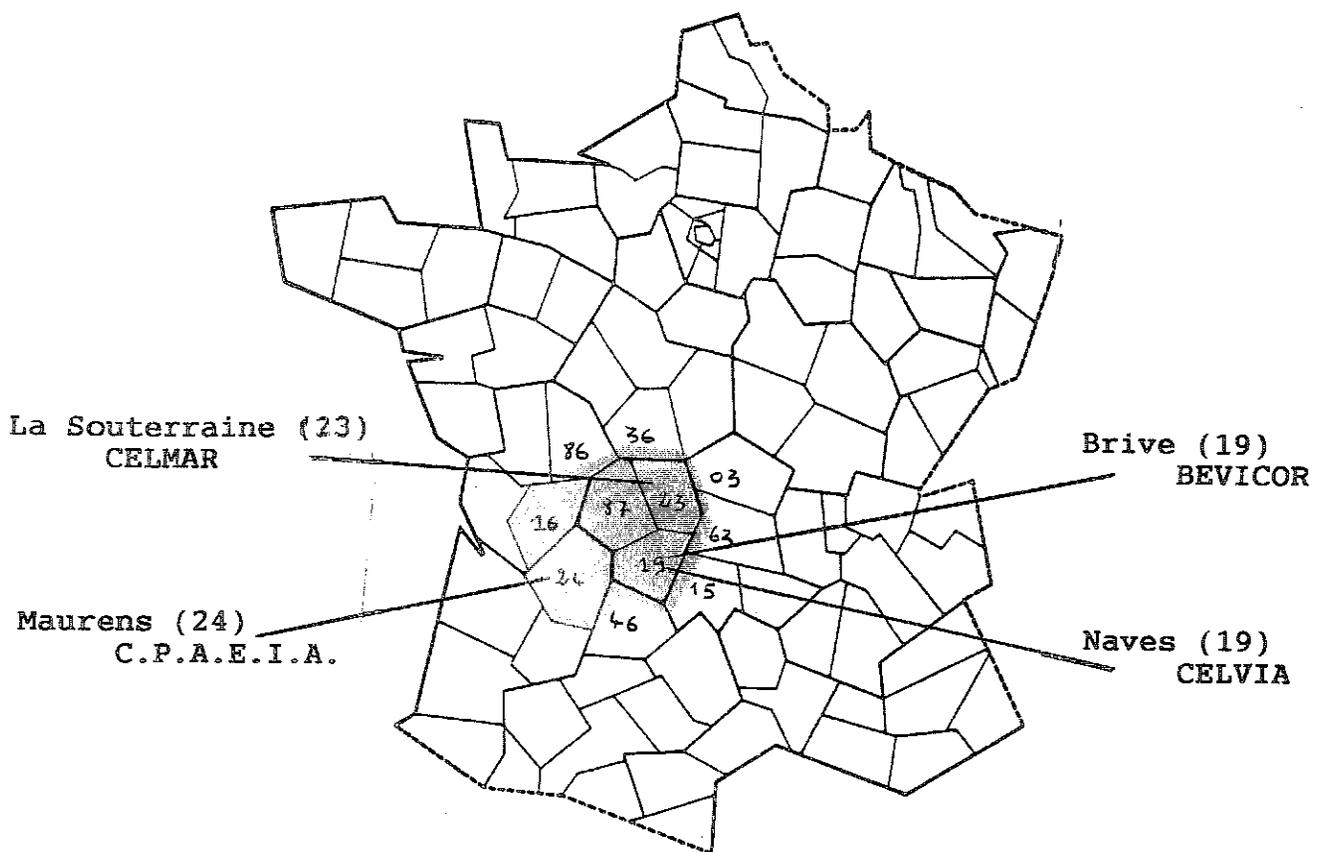
- de promouvoir les produits labellisés pour le compte de ses différents opérateurs par des actions de communication et de marketing,
- de gérer l'utilisation des marques collectives rattachées à ses produits labellisés,
- de défendre les intérêts de ses membres, en particulier d'engager les poursuites en justice en cas de contrefaçons,
- de contribuer à la définition et à la mise en oeuvre d'une politique à long terme, tant en ce qui concerne les productions de qualité que leur mise en marché.

- Adhérents

- Organisations de production
- Entreprises d'abattage et de transformation
- Réseau de distribution (points de vente agréés en distribution exclusive)

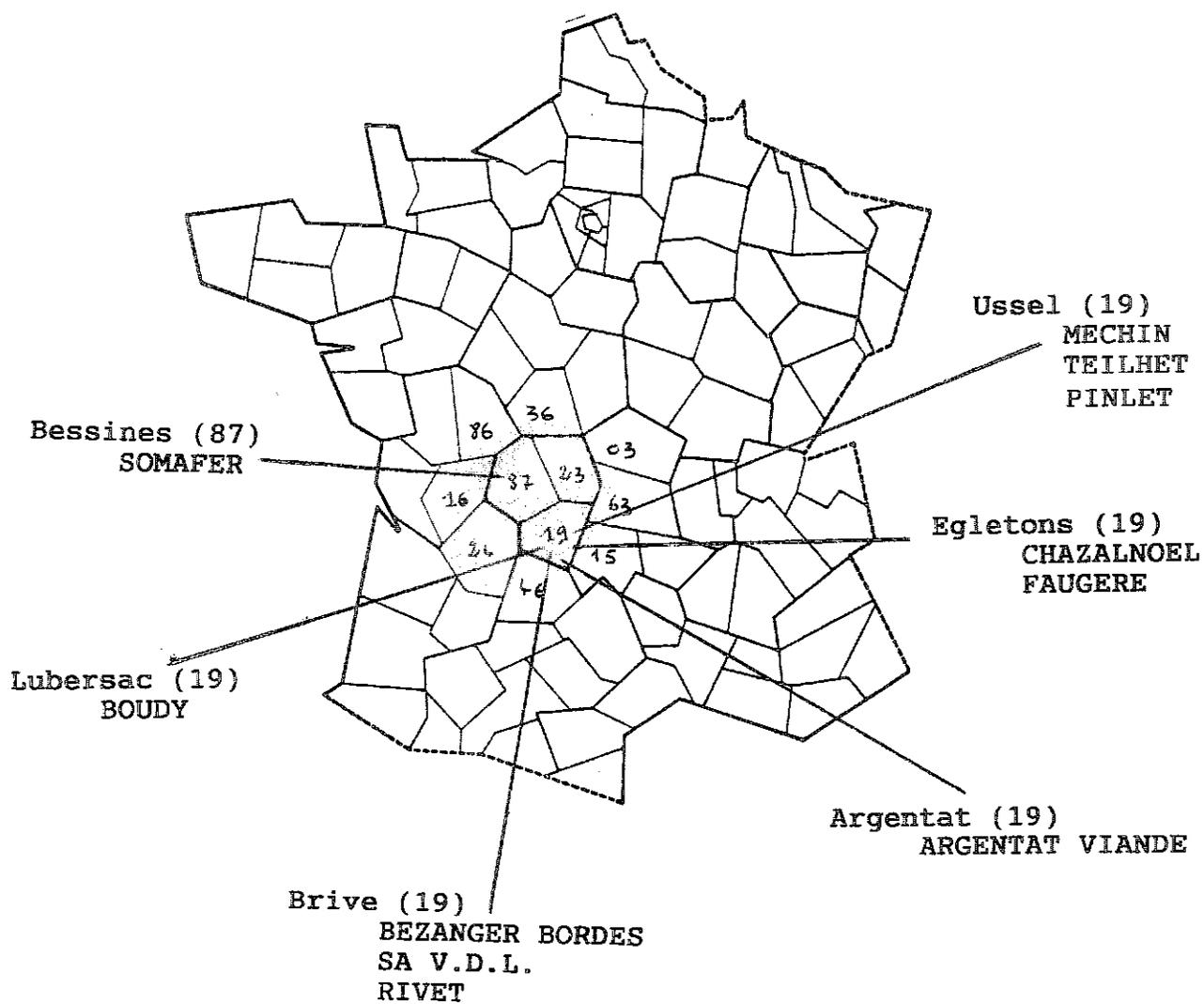
(voir cartes ci-jointes)

ORGANISATIONS DE PRODUCTION "VEAU FERMIER DU LIMOUSIN"



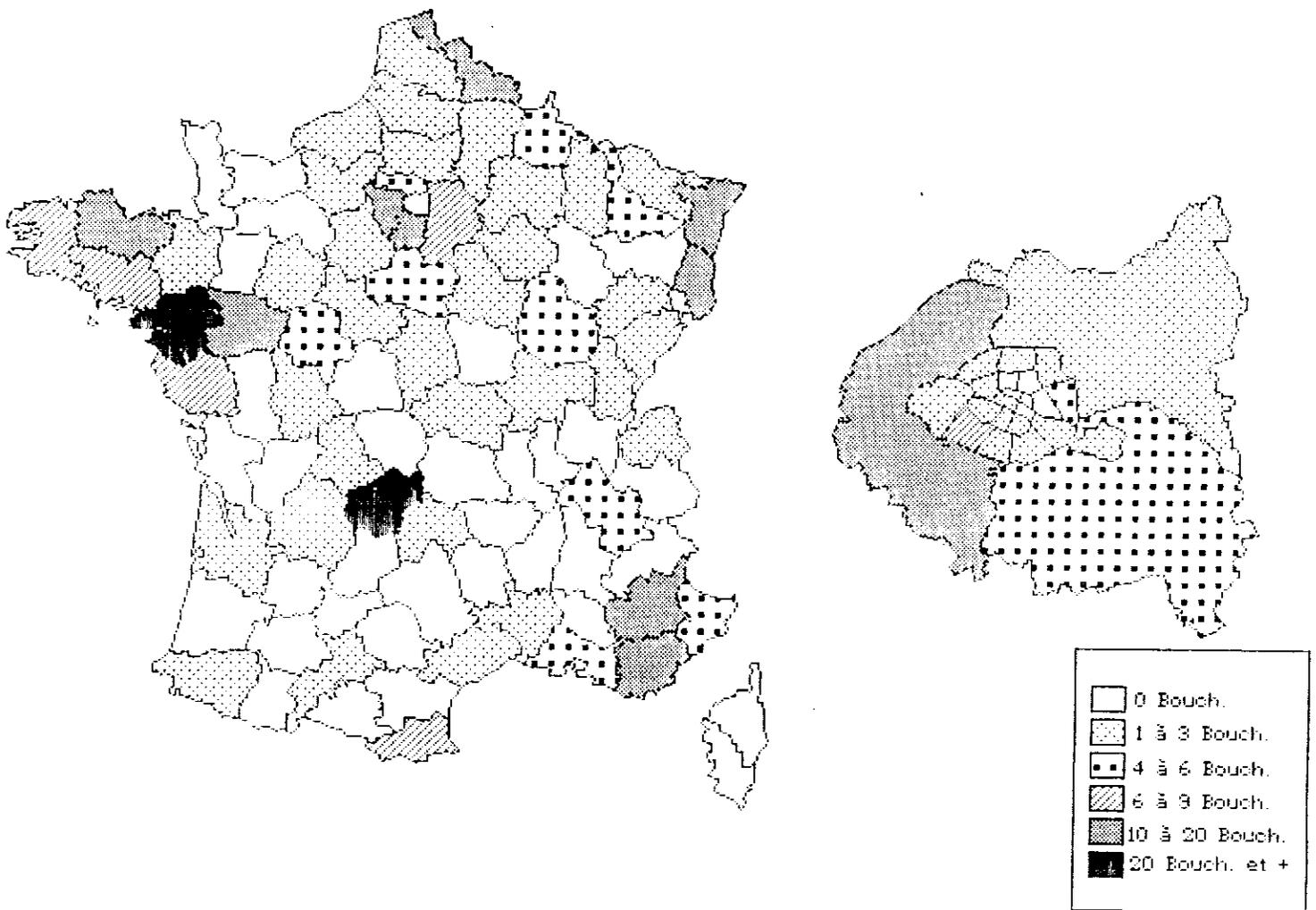
GROUPEMENTS DE PRODUCTION	NOMBRE D'ÉLEVEURS ADHÉRENTS
BEVICOR	2.000
CELMAR	750
CELVIA	80
C.P.A.E.I.A.	50
TOTAL	2880

**ENTREPRISES D'ABATTAGE ET DE TRANSFORMATION
"VEAU FERMIER DU LIMOUSIN"**



POINTS DE VENTE AGRÉÉS

LOCALISATION DES BOUCHERIES LABEL VEAU LIMOUSIN



Abatteurs/Expéditeurs	Nombre de points de vente
BEZANGER BORDES	83
V. D. L.	81
CHAZALNOEL	52
FAUGERE	36
ARGENTAT VIANDE	33
DIVERS EXPEDITEURS	30
BOUDY	8
SOMAFER	9
TOTAL	335

DESCRIPTION

Les veaux doivent être nés sur l'exploitation. Pour compléter d'éventuelles pertes, l'adoption de sujets âgés de trois semaines maximum pourra être admise. Ils devront satisfaire à l'ensemble des conditions d'élevage précisées ci-après.

Dans un même élevage, ne sera admis qu'un seul type de production de veau de boucherie et ce, suivant les normes définies dans la présente notice.

Les veaux doivent être issus d'animaux du troupeau allaitant limousin et charolais, de croisements entre ces deux races ou de croisements Limousin-Salers,

Ils seront abattus à un âge compris entre 3 et 5 mois avec un poids de carcasse qui pourra varier de 85 à 150 kg.

Toutefois, il sera accepté que 10 % des carcasses d'une série d'abattage puisse excéder 150 kg sans que le poids individuel ne puisse dépasser 170 kg.

AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire de production comprend :

- les 5 départements suivants :
Haute-Vienne, Creuse, Corrèze, Charente, Dordogne
- et les cantons ci-dessous énumérés pour chacun des départements suivants :

<u>Vienne</u> :	L'Isle-Jourdain Montmorillon La Trimouille Availles Limouzine
<u>Indre</u> :	Saint Benoit du Sault Eguzon-Chantôle Aigurande Sainte Sevère sur Indre Châteaumeillant
<u>Allier</u> :	Huriet Montluçon Marcillat en Combraille
<u>Puy-de-Dôme</u> :	Pionsat Saint Gervais d'Auvergne Pontaumur Herment Bourg-Lastic Tauves Latour d'Auvergne
<u>Cantal</u> :	Champs-sur-Tarentaise Saignes Mauriac Pleaux Laroquebrou
<u>Lot</u> :	Sousceyrac Bretenoux Saint-Céré Vayrac Martel Souillac Payrac Gourdon Salviac Cazals

HISTORIQUE

- DE L'ORIGINE DE LA PRODUCTION DU VEAU

La circulation du papier-monnaie, l'émission furtive de pièces rognées et altérées, la mauvaise foi des marchands et leurs fréquentes banqueroutes rendirent peu à peu le commerce des boeufs moins florissant qu'avant la Révolution. Nos agriculteurs changèrent leur système et s'occupèrent de l'élevage du veau.

Ces différentes circonstances, dit encore Texier Olivier, ont intimidé un grand nombre de propriétaires, qui se bornent aujourd'hui à l'élève du veau, qui leur offre moins de danger et qui leur procure à peu près les mêmes bénéfices.

Cet usage a persisté et la Haute-Vienne est restée le lieu de production de la plupart des veaux limousins.

La Vérité sur la race Limousine
Teissereng de Bort - 1889

- À LA SPÉCIALISATION EN 2 TYPES DE PRODUCTION

Veaux "sous la mère" et "en batterie".

Alors que, jusque vers 1960, la production de veaux de boucherie était assurée par allaitement (au pis ou au seau) à partir du lait maternel, la mise au point d'aliments d'allaitement et les aides accordées à ce type de produit ont provoqué une révolution dans les méthodes de production : installation d'ateliers spécialisés, alourdissement du poids des carcasses (55kg en 1953, 113 kg en 1986) concentration de la production d'abord dans le Sud-Ouest, puis dans l'Ouest. A côté de ces veaux dits "de batterie", subsiste toutefois, dans de petites exploitations du Limousin et du Sud-Ouest, une production plus artisanale de veaux "sous la mère" (250.000 têtes) qui permet de valoriser, par un produit de grande qualité, la main-d'oeuvre disponible.

Le Grand Atlas de la France Rurale
INRA - SCEES - 1989

- **LE VEAU SOUS LA MÈRE ET LE PREMIER LABEL RÉGIONAL "VEAU DE LAIT DU LIMOUSIN"**

Cet élevage traditionnel du Limousin occupe une place de première importance dans l'économie de notre Région, en raison du nombre de vaches affectées à cette production.

Ce veau, qui a reçu pour toute nourriture le lait de sa mère, et éventuellement d'une "tante" donne une viande particulièrement appréciée pour sa saveur et sa blancheur, et la réputation du veau corrézien est faite depuis bien longtemps sur le marché.

Cependant, cet élevage a connu depuis quelques années plusieurs difficultés liées aux évolutions de la conjoncture :

- *A côté de la production de veau fermier élevé au pis, s'est développée, par suite de la mise au point de l'allaitement artificiel, une production industrialisée de veaux de boucherie à partir de nourrissons de races laitières : ceux-ci sont venus concurrencer sur le marché le veau traditionnel, provoquant une pression très importante sur les prix.*
- *La production de veaux de lait sous la mère est exigeante en main d'oeuvre, et beaucoup d'éleveurs qui ont pu agrandir leur exploitation ont préféré s'orienter vers des productions nettement moins exigeantes en main d'oeuvre, tel le jeune bovin semi-fini par exemple.*
- *Enfin, l'absence de soutien et l'insécurité du marché ont constitué un facteur important de découragement pour les éleveurs.*

- **POUR IDENTIFIER ET DÉMARQUER LE PRODUIT**

Pour que cette production fermière de qualité, mais exigeante en main d'oeuvre et en capitaux (cheptel de souche), puisse se maintenir, il faut qu'elle trouve sur le marché une bonne valorisation.

Différents éléments permettent actuellement de prévoir que les conditions nécessaires peuvent être réunies pour offrir au veau limousin sous la mère un avenir assuré.

- *Le français est de tradition gros consommateur de viande de veau. Avec une consommation par habitant de 7,3 kg (référence 1971), la France arrive nettement en tête des pays d'Europe pour la consommation de ce type de viande.*
- *Le veau de batterie peut fournir de la viande adaptée à une consommation de masse ; mais l'expérience a montré pour bien d'autres produits de l'alimentation qu'à côté du secteur consommation courante, la gastronomie reprend vite ses droits, et il y a toujours une clientèle intéressée par des produits de qualité supérieure : ceux-ci devenant même le complément indispensable de la consommation courante.*
- *A coté de la qualité proprement gustative, le consommateur attache*

maintenant, dans le large éventail des produits qui lui sont offerts, une importante toute particulière à l'origine de ceux-ci et à leur méthodes de production. Mais il est normal alors que cette origine et cette qualité puissent lui être garanties de façon certaine.

Tel est le but que s'est fixé "l'Association pour l'attribution et la défense du label veau de lait en Limousin".

Ce label agréé depuis le 30 décembre 1970, en application du décret du 13 janvier 1965, constitue pour l'acheteur cette carte de garantie qualité origine.

Syndicat d'Expansion 1759-1974
La Race Bovine Limousine - 1973

Cette première démarche qualitative au travers des signes officiels de la qualité a été confirmée par l'obtention du label régional "Veau Fermier du Limousin" en 1980 avec la Chambre Régionale d'Agriculture du Limousin en tant qu'organisme certificateur. Le développement de la production et de la communication du Veau Fermier du Limousin s'est développé pour atteindre près de 15.000 veaux distribués dans près de 300 magasins en contrat d'exclusivité.

Le Veau Fermier du Limousin a sollicité et obtenu son agrément au titre de Label Rouge en Décembre 1992.

MÉTHODE D'OBTENTION

- **UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL**

La veau de lait est un animal très jeune que l'on abat vers 3 ou 4 mois. Il est élevé dans toutes les parties du Limousin mais il est surtout célèbre sous le nom de veau corrézien (Montagne, plateaux, Bassin de Brive), il est également produit dans le Sud-Ouest de la Haute-Vienne, dans les Monts d'Ambazac et dans le Nord-Ouest de la Creuse. On le trouve aussi, en dehors de ces régions, dans presque toutes les petites fermes où il peut être élevé en association avec d'autres animaux.

Cet animal pèse, à 3 ou 4 mois, de 120 à 150 kg en moyenne, mais les sujets de grande qualité peuvent atteindre 200 kg. Le veau de lait, ou veau blanc, est un animal anormal, anémié qui, en principe, fournit une viande blanche. La blancheur de la chair est due à une faible teneur du sang en fer. Pour obtenir cette blancheur, chaque éleveur a "son petit secret", son "tour de main". Certains placent le veau dans une obscurité totale, au fond de l'étable ; là, le veau est gavé du lait de sa mère et de ses tantes. La consommation de ce lait aurait une influence sur la blancheur de la viande, c'est pourquoi, on ne donne aux vaches que des fourrages issus de sols pauvres, des fourrages pauvres en fer.

L'Évolution Récente de la Vie Rurale en Limousin
Guy Bouet

Cette méthode de travail est restée inchangé au fil du temps. Si la conception de l'étable limousine a évolué, la tétée au moins deux fois par jour est toujours immuable.

- **DES ÉQUIPEMENTS ET DES MÉTHODES DE TRAVAIL SPÉCIFIQUES**

Veaux de lait, veaux de Lyon sont le plus souvent produits suivant la **méthode traditionnelle** utilisant comme élément primordial et central : l'**étable dite "limousine"**.

Dans ce système, la limousine est traitée comme une race d'auge. Les vêlages se font toute l'année pour permettre une rentrée d'argent régulière, avec cependant une plus grande proportion de veaux nés au printemps pour **les veaux de Lyon**. Les naissances réparties toute l'année permettaient également d'utiliser au maximum la place des étables. Autrefois, les vaches étaient saillies soit par le taureau de l'exploitation, soit par un taureau de monte publique, mais, de nos jours, près des deux tiers des vaches sont saillies par insémination artificielle.

A la belle saison, les vaches sont conduites au pré durant la journée, après la tétée des veaux, et, reviennent le soir à l'étable pour la deuxième tétée et pour la nuit. Quelquefois, les vaches sont même rentrées à midi pour de nouveau allaiter leurs veaux et recevoir un complément alimentaire, et regagnent leur pacage l'après-midi, lorsque les heures chaudes sont passées.

En hiver, elles sont entravées constamment, mais, quelle que soit la saison, elles sont brossées et nettoyées chaque jour. La vie des animaux, à l'entretien ou à l'engrais, se passe donc le plus souvent entre quatre murs. En Limousin, on donne justement au vacher le nom de "granger". L'étable limousine est proche de la maison d'habitation, souvent dans le même corps de bâtiment. C'est une salle rectangulaire, dont les animaux occupent les deux longueurs, séparés d'un large couloir central par des cornadis de chêne très solides qui donnent sur des auges en ciment.

Au-dessus des animaux, un plafond supporte le foin jusqu'au faite. Il s'arrête au ras des cornadis, car le couloir central, axe principal de l'élevage, est ouvert jusqu'au toit pour permettre le passage des remorques à foin qui peuvent ainsi être déchargées directement dans les fenils. Dans le couloir se trouve aussi quelquefois une réserve de betteraves et de topinambours avec les hacheuses de racines. Le vacher peut donc préparer la nourriture et alimenter les animaux à l'abri de leur coups de tête ou de pied.

Entre la rigole et le mur de soutènement, il y a un couloir à deux fins : c'est, d'une part, le couloir de service qui permet l'apport des litières et l'enlèvement des fumiers, mais c'est aussi fréquemment le logement des veaux. Attachés à des anneaux scellés au mur, ils passent leurs journées à attendre que le granger les détache pour les conduire au pis de leur mères qu'ils têtent goulûment deux à trois fois par jour.

- **LE CAHIER DES CHARGES ACTUEL PERPÉTUE LA TRADITION**

- le veau sera nourri au lait entier naturel**

Cet animal sera obligatoirement allaité par sa mère naturelle ou le cas échéant adoptive, la tétée d'autres nourrices pouvant compléter la quantité de lait.

En cas de besoin, et pour les seules exploitations qui ne vendent pas de lait, le veau pourra voir son alimentation complétée par :

- des adjuvants traditionnels : sucre, oeufs frais,
- un aliment d'allaitement complet jusqu'à concurrence de 35 kg, ce complément ne pourra donc excéder 10 % du lait globalement consommé par l'animal.

Sont formellement interdits les antibiotiques, les substances à effet hormonal et les activateurs métaboliques.

LE LIEN AVEC LE MILIEU NATUREL

● UNE ZONE DE PRODUCTION TRÈS DÉLIMITÉE

En Haute-Vienne, sur 128.000 animaux de boucherie vendus en 1969, il y avait 53.000 veaux de lait, soit 12,2 % des têtes et ce pourcentage est supérieur en Corrèze ou en Dordogne, en ce qui concerne la race Limousine (en race pure, ce pourcentage est de 25,5 % dans la Haute-Vienne).

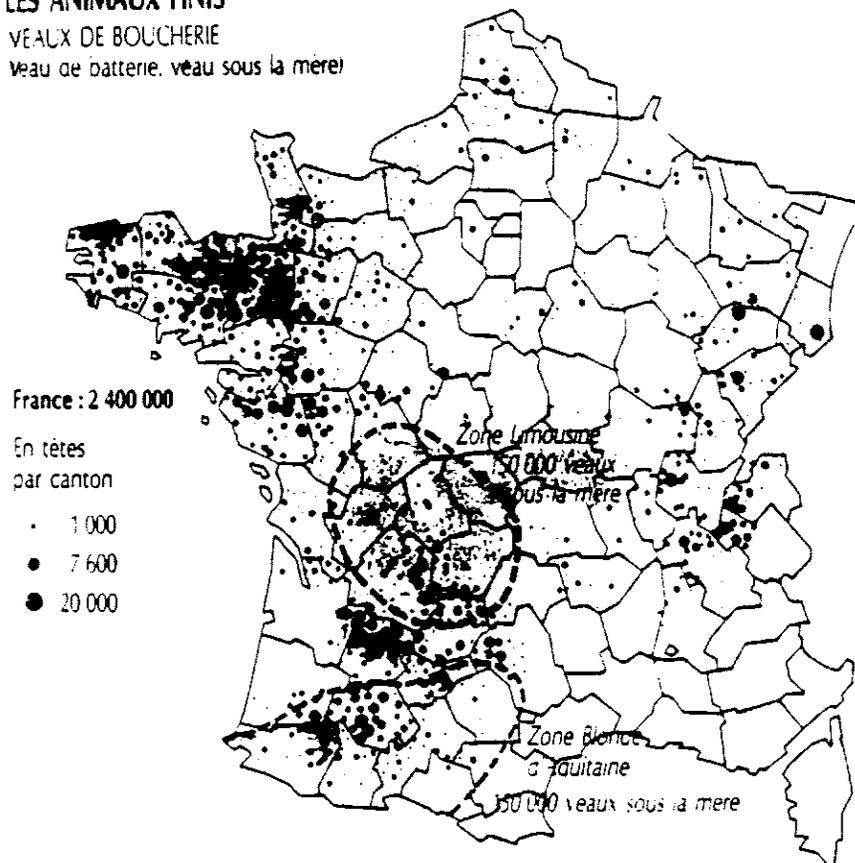
Les veaux de lait sont produits : en Haute-Vienne dans la région de Bessines (bordure Est du département), zone qui se prolonge dans la Creuse (Fursac, la Souterraine : bordure Nord-Ouest), en Corrèze sur le Plateau Sud-Est, le Bas Pays de Brive, et une partie du Haut Limousin, en Dordogne enfin dans le Ribéracois, et l'Ouest Nontronnais, en Périgord Blanc à un degré moindre.

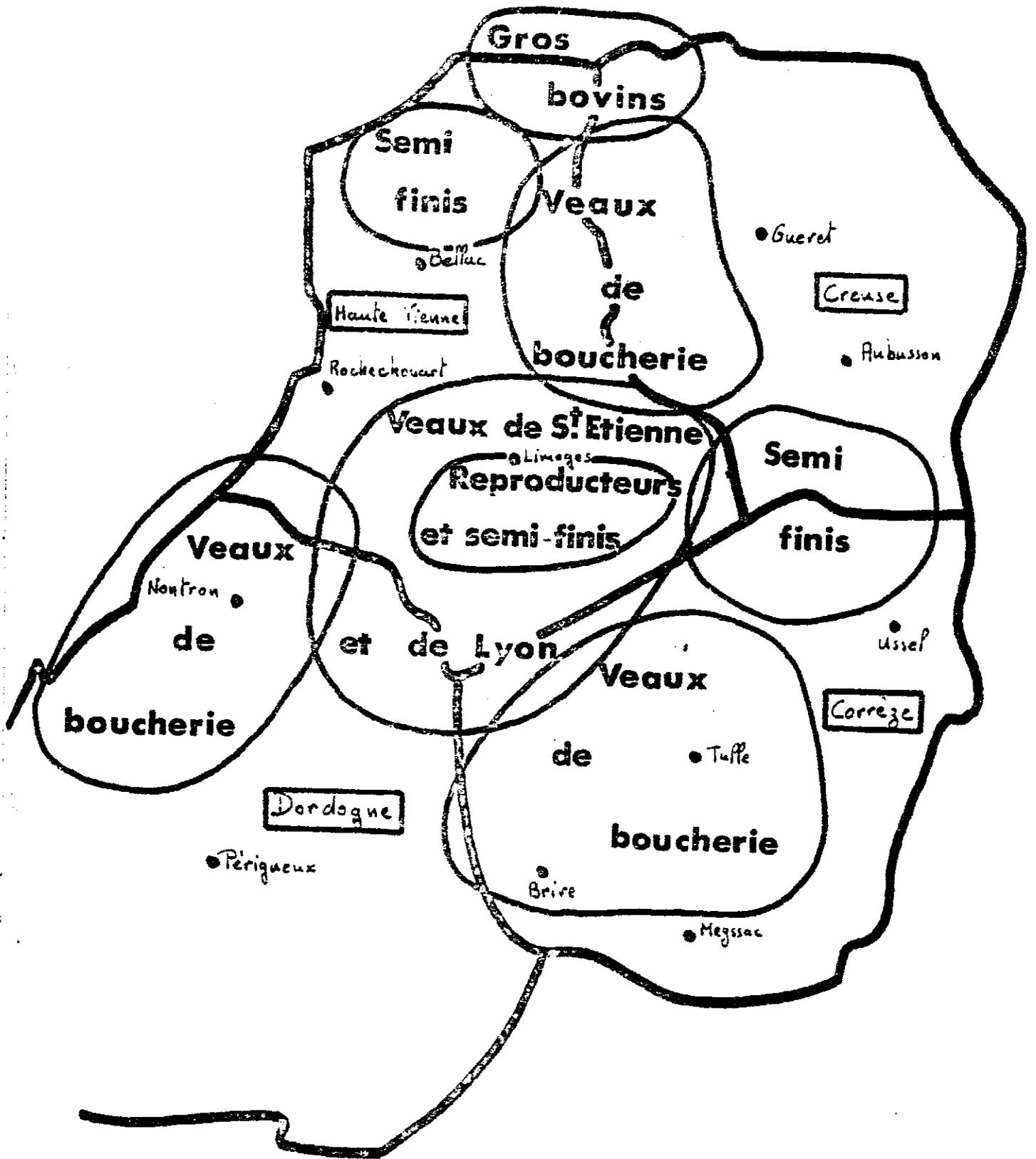
Les veaux de lait ne représentent plus aujourd'hui que le cinquième du total des veaux limousins commercialisés. On les trouve surtout dans des petites ou moyennes exploitations de la Corrèze, qui assure à elle seule 40 % de la production, de la Dordogne, et de la Creuse Limousine. Bien souvent, cette production, dont la localisation est bien délimitée, est associée en polyculture-élevage à d'autres spéculations intensives (tabac, légumes, vigne, porcs, volailles grasses, ...) qui permettent de valoriser une main d'oeuvre importante au regard de la surface agricole.

(Voir cartes ci-après)

LES ANIMAUX FINIS

VEAUX DE BOUCHERIE
(veau de batterie, veau sous la mère)





- **UNE NATURE ADAPTÉE QUI DEVIENT UN TERROIR**

Les prix varient évidemment suivant les années et les régions plus élevés généralement dans **les localités renommées pour être des crus de veaux blancs**, comme il y en a plusieurs en Corrèze. Cependant, depuis quelques années, sous l'impulsion des groupements de producteurs, et notamment de celui de la **Marche**, créé à l'initiative du Centre d'Etudes Techniques Agricoles de Fursac, qui s'était déjà fait remarquer pour ses travaux de collaboration avec la recherche sur les veaux, la vente de ces animaux est devenue moins spéculative et tend à s'organiser avec une discipline de production et une vente sous marque. la destination des veaux est le marché de la Côte d'Azur pour les extra-blancs, puis les marchés de Paris et du Nord et l'exportation en Italie.

Cependant, cette question des **veaux blancs** qui tant fait parler les Limousins aux jours de foire –à chacun de ne pas dévoiler son petit secret, qui le gavage du riz cuit, qui le sucre ou les oeufs en fin d'engraissement !– a été bien éclairée par la recherche agronomique, en collaboration avec les Centres d'Etudes Techniques Agricoles du Limousin. A l'abattage, 10 à 12 % des veaux "tombent" extra-blancs, 45 à 65 % tombent blancs, 15 à 40 % roses et le reste rouges.

Il y a une liaison entre le taux d'hématocrite sanguin des mères, et peut-être des pères, et la blancheur des veaux (Charpentier).

Les mères-vaches ayant un taux d'hématocrite faible : 20 à 25 au lieu de 35 à 40, donnent habituellement des veaux blancs.

Les recherches sont poursuivies, mais il est certain que l'absence de fer dans l'alimentation, ce qui est favorisé par des sols dont la teneur en fer est très faible, contribue à blancheur du veau.

- **UNE NOTORIÉTÉ**

Voir annexes

STRUCTURE DE CONTROLE :

CERTILIM

La mission première de CERTILIM est d'être **Organisme Certificateur**, détenteur de labels agricoles.

De ce fait, les bases légales et réglementaires sur lesquelles s'appuient nos activités sont régies par les textes officiels (loi du 5 Août 1960 et décret n° 83.507 du 17 juin 1983).

Ce contexte officiel est géré par la Commission Nationale des Labels et Certification de Conformité qui examine et donne son avis :

- sur la notice technique qui lui est proposée,
- sur le fonctionnement de l'organisme de certification à qui est concédé le label.

avant homologation définitive par arrêté ministériel signé conjointement par le Ministère de l'Agriculture et le Ministère des Finances.

Les caractéristiques principales de la démarche Label reposent sur :

- le caractère collectif de la démarche
- le positionnement du produit : qualité supérieure
- le rôle des pouvoirs publics qui
 - . agréent l'Organisme Certificateur
 - . homologuent le document technique du label et les modalités d'étiquetage.

En outre, dans le souci de fiabiliser et de crédibiliser davantage le système de certification, notre démarche a pris en compte les dispositions de la norme EN NF 45011 relative aux critères généraux concernant les organismes de certification procédant à la certification des produits.

Après l'avis favorable de la Commission Nationale des Labels (C.N.L.C.C.), l'arrêté portant agrément de notre organisme certificateur, conformément aux dispositions de l'article 2 du décret du 17 janvier 1983, a été signé par le Ministère de l'Agriculture et de la Forêt en date du 25 Juillet 1994.

- **Plan de contrôle**

Le plan de contrôle de CERTILIM prend en compte :

- le plan de contrôle global homologué par la C.N.L.C.C. en même temps que le règlement technique,
- le traitement des non-conformités,
- les procédures de recours,
- l'évaluation des résultats de contrôles,
- la surveillance des licenciés et de la conformité des produits.

- **Traçabilité des produits :**

- **Engagement des éleveurs :**

Un état nominatif des éleveurs individuellement engagés dans la démarche est tenu pour chaque groupement. Un listing est transmis deux fois par an à l'organisme de contrôle.

- **Suivi de l'identification/traçabilité**

D'une manière générale l'Organisme Certificateur prendra toutes les dispositions pour qu'à chaque stade de la filière puisse être appréhendé l'identité du produit permettant de remonter facilement tous les échelons situés en amont.

Quelle que soit la méthode de travail de l'abattoir, les enregistrements nécessaires pour établir la correspondance entre le numéro d'identification de l'animal, le numéro apposé sur la carcasse et l'identification de l'éleveur, devront être répertoriés sur un registre.

Un registre de labellisation est mis en place dans chaque abattoir et rempli sous la responsabilité de l'organisme certificateur ou de tout autre organisme ou personne agréé par lui et qui reçoit délégation de responsabilité. Il comportera :

- le numéro de tuerie,
- le numéro d'élevage dont est issu l'animal,
- le nom et l'adresse de l'éleveur,
- le numéro d'identification figurant sur le document d'accompagnement,
- le nom de l'organisme commercial,
- le numéro de la vignette label qui accompagnera et identifiera le produit de l'abattoir jusqu'au détaillant,
- le classement avec conformation, couleur et état d'engraissement,
- le nom du destinataire.

Les carcasses devront toutes comporter l'estampille C.E.E.

- **Circuit de distribution**

Le détaillant signe un contrat avec l'opérateur commercial assurant la mise en marché et l'organisme certificateur. Le détaillant s'engage à vendre en exclusivité le produit "Veau Fermier du Limousin".

Sur les carcasses répondant aux critères de qualité précisés ci-dessus, l'organisme de contrôle apposera la marque du produit à l'encre alimentaire. Une vignette de garantie, fixée sur la carcasse l'accompagnera jusque chez le détaillant agréé. Cette vignette comporte les indications suivantes :

- nom de l'éleveur (n° de l'animal),
- distributeur,
- destination,
- date d'abattage,
- groupement et abatteur responsables,
- poids et classement.

ETIQUETAGE

BLASON PRESTIGE

VEAU FERMIER N° 18302
DU LIMOUSIN Vignette

ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE

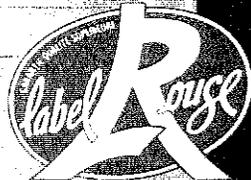
Éleveur par

à

Distributeur agréé

Animal abattu le

Homologation n° 20.92



DECRET DU 17.8.89

MALINVAUD & C^o - LIMOGES

BEVICOR

Z.I. Teincurier
19100 BRIVE
Tél. 55 86 43 21

PRÉSENTATION DE LA CARCASSE

DÉLAI DE MATURATION : 4 jours minimum après abattage
avant la vente au détail (pour les pièces à griller ou à rôtir)

ANIMAL N° :

1	1/2	1/4
---	-----	-----

POIDS _____ CLASSEMENT _____

GROSSISTE _____

CERTILIM

32, av. du Gal-Leclerc - 87065 LIMOGES CEDEX - Tél. 55.77.62.12.