

# VEAU SOUS LA MÈRE ACTUALITES

Numéro 62

PRINTEMPS 2011

L'Association  
«Le Veau Sous la Mère»  
vous informe



Chers éleveurs,

Le printemps que vous attendiez tous avec impatience est enfin arrivé ! Il était urgent que l'herbe se remette à pousser pour pouvoir sortir les vaches car les stocks de fourrages hivernaux étaient mal en point ou épuisés chez beaucoup d'entre vous. Pourvu que maintenant nous ne manquions pas d'eau et que la sécheresse ne s'installe pas dès ce mois d'avril ! Il ne manquerait plus que ça !

Quant au marché de nos veaux sous la mère, il n'a pas été des plus animés durant l'hiver passé. Heureusement qu'il n'y a pas eu non plus en parallèle une énorme affluence de veaux livrés, ce qui a maintenu les prix des bons veaux à un niveau correct. Ce sont, toujours pareil, les bons et très bons veaux qui continuent à tirer leur épingle du jeu. Nous vous le redisons une fois encore : vous devez maintenir le cap de la qualité, que ce soit pour la couleur de la viande ou que ce soit pour l'état de gras, cela afin de nous permettre de fidéliser un maximum de nos bouchers en contrat Label Rouge. Car ces bouchers ont des exigences de plus en plus fortes sur la qualité.

Dans un tel contexte, l'Association Le Veau Sous La Mère et vos organisations de producteurs ont décidé de démarrer prochainement avec vous tous une grande opération d'amélioration de la qualité des veaux destinés aux filières Label Rouge. Nous comptons sur votre réceptivité et votre motivation pour cette action technique devenue aujourd'hui très prioritaire et urgente à conduire. Elle mobilisera pas moins de 40 à 50 techniciens d'organisations de producteurs sur l'ensemble du bassin de production.

En attendant, bon courage à tous pour les travaux de ce printemps.

Francis ROUSSEAU

## SOMMAIRE

- ✓ Les installations récentes en veaux sous la mère p 2
- ✓ Thierry, un éleveur passionné en race Bazadaise dans les Hautes-Pyrénées p 3
- ✓ Une petite visite à des bouchers Palois fidèles au Veau Sous La Mère Label Rouge p 4-5
- ✓ Revue de presse Nouvelles brèves p 6

ASSOCIATION "LE VEAU SOUS LA MÈRE"

1, bd d'Estienne d'Orves - 19100 BRIVE  
Tél: 05 55 87 09 01 - Fax : 05 55 87 29 93  
[www.veausouslamere.com](http://www.veausouslamere.com)



# LES INSTALLATIONS RECENTES EN VEAUX SOUS LA MÈRE SUR LE BASSIN DE PRODUCTION LIMOUSIN-PERIGORD PERIODE DE 3 ANS : 2008 A 2010

Départements	Total installations	Installations Bovins Viande	Installations en Veaux sous la mère			Avec une ou deux productions complémentaires		
			Spécialisés	Mixtes	TOTAL	Production animale	Production végétale	TOTAL
CORREZE	174	141 (81 %*)	29	29	58 (41 %**)	9	7	16 (28 %***)
DORDOGNE	163	67 (41 %*)	23	9	32 (48 %**)	11	19	25 (78 %***)

\* des installations totales    \*\* des installations en bovins viande    \*\*\* des installations en veaux sous la mère

## POINTS MARQUANTS 2008-2010 POUR LES DEUX PLUS GROS DEPARTEMENTS DU BASSIN DE PRODUCTION : LA CORREZE ET LA DORDOGNE

✓ Comparativement à la période précédente 2005-2007, sur la période triennale 2008-2010, les installations totales aidées ont fortement diminué en Corrèze depuis 3 ans et ont, en revanche, réaugmenté en Dordogne en 2010 et dépassé pour la 1ère fois le nombre d'installations Corrèziennes (pour 2010 : 66 installations aidées en Dordogne et 45 seulement en Corrèze).

✓ Les installations en bovins viande sont le reflet de ces évolutions, avec des pourcentages « installations en bovins viande / installations totales » qui se maintiennent aux alentours de 80 % pour la Corrèze et de 40 % pour la Dordogne.



✓ Les installations en veaux sous la mère accusent fortement le coup en Corrèze (24 installations de moins que sur la période précédente, soit - 8 installations par an en moyenne) alors qu'elles progressent fortement en Dordogne pour atteindre une installation « bovin viande » sur deux. Les installations en système spécialisé (veaux sous la mère seuls) s'accroissent fortement en Dordogne au détriment de celles en système mixte (veaux sous la mère + brouards) pour

atteindre 7 installations sur 10 dans ce département, alors qu'elles restent stables à 5 installations sur 10 en Corrèze.

✓ L'association de la production de veaux sous la mère avec une, voire deux, production(s) complémentaire(s) est très majoritaire dans les installations Périgourdines (78 % des installés) – céréales, tabac, noyers, vigne, maraîchage, oies ou canards gras, volailles fermières –, alors qu'elle reste beaucoup plus rare en Corrèze (28 % des installés), avec du canard, des volailles, du porc, des pommiers ou du tabac principalement.

### CONCLUSION :



Regain d'intérêt significatif pour le veau sous la mère en Dordogne, baisse sensible du nombre d'installations dans cette production en Corrèze : mais, au total, il n'y a eu qu'une trentaine d'installations par an sur les 3 dernières années pour les deux

départements réunis. Ces derniers pèsent malgré tout à eux deux plus de 50 % des installations totales en veaux sous la mère sur le bassin de production (estimées à une cinquantaine par an).

Il faudrait au moins doubler voire tripler ce nombre pour parvenir à enrayer la baisse chronique de la production. D'où la justification du programme énergétique d'incitation à l'installation conduit depuis plusieurs années par l'Association Le Veau Sous La Mère auprès des jeunes en formation ou en projet d'installation et des éleveurs à la recherche d'une diversification ou d'une reconversion.

# THIERRY, UN ELEVEUR PASSIONNE DE VEAUX SOUS LA MERE EN RACE BAZADAISE DANS LES HAUTES-PYRENEES

*Si on devait qualifier en quelques mots Thierry Leiciagueçahar, on pourrait dire que ce Basque au caractère bien trempé, mais ô combien généreux et attachant, est un éleveur de veaux sous la mère on ne peut plus passionné par son métier ... et passionnant !*

*Ainsi, alors que rien ne l'y prédestinait, Thierry s'est découvert très jeune cette vocation d'éleveur qui lui colle à la peau. Le déclic de son installation en veaux sous la mère a eu lieu lorsqu'il a rencontré Marie-Christine au milieu des années 90. Marie-Christine était déjà installée depuis 1991 en production de légumes sous serre et de plein champ. Depuis, elle a cessé cette activité et lui a substitué une production de canards prêts à gaver sous contrat avec un conserveur de la région.*



La famille Leiciagueçahar au grand complet

Aujourd'hui, l'exploitation a atteint sa taille et sa vitesse de croisière avec 65 hectares de SAU et 65 mères allaitantes, essentiellement de race Bazadaise hormis une dizaine de tantes laitières de races Normande et Montbéliarde. Toutefois, les annuités des emprunts successivement contractés vont rester encore élevées pendant quelques années.

Thierry a rejoint Marie-Christine en 1995 mais ce n'est qu'en 1999, à l'âge de 28 ans, qu'il s'est effectivement installé en EARL avec elle dans les conditions d'un hors cadre familial parti de rien ... ou pas grand-chose. Il a acheté de la terre à plusieurs reprises, constitué pas à pas son troupeau et monté par étapes successives les bâtiments dont il dispose aujourd'hui : en 1997, un hangar ; en 2000, une étable entravée mitoyenne ; en 2005, une stabulation libre accolée au hangar ; enfin en 2010, l'agrandissement de cette dernière.



Les vaches nourrices dans la salle de tétée

## Thierry, comment vous est venue la passion de l'élevage du veau sous la mère, alors que vous n'êtes pas du tout originaire du milieu ?

« Déjà tout petit, j'étais attiré par le bétail. C'est au contact direct des animaux, chez un oncle qui avait un petit troupeau allaitant, que la vocation s'est véritablement révélée en moi ! J'ai d'ailleurs démarré l'élevage et produit mes premiers veaux sous la mère avec quelques vaches laitières et avec quelques répoupets achetés. L'élevage du veau sous la mère m'attirait depuis longtemps pour le contact privilégié avec les animaux qu'il permet mais aussi parce qu'on confectionne un produit fini de grande qualité dont on peut apprécier l'aboutissement et le résultat ».

## Comment en êtes-vous venu à choisir la Bazadaise comme race principale de votre troupeau ?

« Effectivement, nous sommes ici au pays de la Blonde d'Aquitaine ! Mais la race Bazadaise me plaisait depuis longtemps car, parmi les 1ères vaches que j'ai achetées, il y avait de bonnes taupes croisées Bazadaises x Frisonnes. J'ai acheté une 1ère paire de Bazadaises dans un élevage du Gers de bon niveau génétique, puis j'en ai acheté d'autres, et d'autres encore, un peu partout, là où j'en trouvais ! ».



Billard, le taureau Bazadais au milieu du troupeau

en particulier sa tendreté, son fondant et la finesse de son grain de viande. D'autre part, les vaches Bazadaises - en tout cas les miennes - sont rustiques, vélent facilement et sont assez bonnes laitières. Et puis aussi, je constate que mes veaux sont de bons tétés, ce qui est fort appréciable dans cette production. J'accorde une grande importance au choix de mon troupeau de monte naturelle et des taureaux d'insémination afin d'optimiser les accouplements avec chacune des vaches de mon troupeau ».

## Thierry, êtes-vous satisfait de cette race pour la production que vous pratiquez ?

« Oui, je ne regrette absolument pas mon choix. Je pense que cette race réunit toutes les qualités bouçhères pour la production de bons veaux sous la mère : la conformation, le rendement en carcasse et en viande en lien avec la finesse d'os et de cuir, la qualité de sa viande,

## L'EARL du Joly

- ✓ Lieu : Hautes-Pyrénées
- ✓ Petite Région Agricole : Vallée de l'Arros
- ✓ Installation de Marie-Christine en 1991 et de Thierry en 1999
- ✓ 65 hectares de SAU (60 ha de prairies ; 5 ha de maïs ensilage) 8 ha de parcours pour les canards
- ✓ 65 vaches allaitantes en 2011 (Veaux sous la mère)
- ✓ 4 lots de 2300 canards simultanés (10 bandes par an au total)



## Et les points faibles de la race, vous n'en parlez pas ?

« Je n'en parle pas parce que je n'en vois pas ! Quoi qu'il en soit, j'ai du mal à trouver de bonnes génisses de renouvellement parce qu'il y en a peu de disponibles et elles sont très demandées. Pour y pallier, je fais un peu d'autorenouvellement ou alors j'achète des vaches âgées, pleines ou avec le veau au pied ».



Thierry et la relève, Léa et François, déjà passionnés par le veau sous la mère

surveillance. Il me faut une bonne heure pour faire téter une quinzaine de veaux, paillage compris. En dehors de la tétée, je consacre beaucoup de temps à nourrir, nettoyer et bichonner mes animaux ».

## Comment se passe la tétée dans votre étable ?

« Le plus souvent, je la fais seul, surtout le matin puisque Marie-Christine s'occupe des canards à cette heure-là. Je reste assez traditionnel dans le déroulement de la tétée et j'aime prendre le temps de bien faire les choses. Je lâche les veaux case par case (entre 2 et 5 veaux par case), je les accompagne à leur mère au bâton puis à une ou deux tantes et je les surveille. Il me faut une bonne heure pour faire téter une quinzaine de veaux, paillage compris. En dehors de la tétée, je consacre beaucoup de temps à nourrir, nettoyer et bichonner mes animaux ».

## Thierry, gagnez-vous correctement votre vie avec le veau sous la mère ?

« Je ne me plains pas mais la condition est d'avoir de bons résultats techniques. Je m'efforce de faire vélér toutes mes vaches une fois par an avec des vélages étalés sur l'année. C'est le choix que j'ai fait dans un souci de régularité du travail et de la trésorerie sur l'année. Je fais, dans l'ensemble, des veaux de bonne qualité qui sortent pratiquement tous « blanc » ou « rosé clair » en couleur, bien finis en état de gras et de conformation U pour les Bazadais purs et R pour les veaux de tantes. Je les vends en moyenne à l'âge de 4 mois ½ et à un poids de 125 kg de carcasse. Ce qui donne un prix de vente moyen avoisinant les 1000 € pour les 65 veaux vendus sur les deux dernières années. Je pense que c'est grâce à des productions comme le veau sous la mère que des exploitations comme la mienne peuvent assurer leur viabilité économique ».



Une case avec de bon veaux

## Thierry, comment voyez-vous l'avenir de votre exploitation et que diriez-vous à des jeunes pour les encourager à s'installer comme vous en veaux sous la mère ?



Les plaques de prix reçus dans les concours d'animaux

« Chez nous, nous avons en projet de développer encore le veau sous la mère pour atteindre 50 à 60 veaux vendus par an. Nous avons confiance dans l'avenir de cette production et de ses débouchés, bien entendu à condition de faire la qualité demandée par le marché. Sans hésitation, nous conseillons aux jeunes qui ont une exploitation de taille comparable à la nôtre de s'orienter vers le veau sous la mère plutôt que vers le brotard. Il s'agit bien sûr d'avoir la motivation et de ne pas plaindre son temps passé avec les bêtes. Cependant, pour les jeunes qui veulent s'installer en hors cadre familial, comme nous l'avons fait nous-mêmes, nous nous devons de les avertir sur les difficultés financières et de trésorerie auxquelles ils risquent d'être confrontés au démarrage et pendant plusieurs années ».

Propos recueillis par Francis ROUSSEAU

# UNE PETITE VISITE A DES BOUCHERS DE LA CITE PALOISE FIDELES AU VEAU FERMIER ELEVE SOUS LA MERE LABEL ROUGE

*Pau, la cité du bon roi Henri qui avait fait de la poule au pot le plat sacré de la table dominicale de ses sujets ! Mais ce roi là avait un faible également pour d'autres mets, et précisément pour le veau gras avec lequel il ne se lassait pas de faire ripaille ! D'après les écrits de l'éminent agronome Olivier de Serres, son élevage était déjà bien répandu dans les campagnes, à l'époque.*

*Quatre siècles plus tard, et après avoir considérablement régressé durant la seconde moitié du XXème siècle, l'élevage du veau sous la mère est reparti d'un bon pied dans les Pyrénées-Atlantiques depuis une quinzaine d'années, et cela grâce à la volonté et au dynamisme d'organisations de producteurs (ex : ADELGA, LUR BERRI) et d'abatteurs (ex : LAHOURATATE, B.V.P., G.L.V., ARCADIE) qui ont bâti de toutes pièces des filières sous démarche de qualité Label Rouge.*

Nous avons précisément rencontré Jean-Marc LAHOURATATE, l'un des abatteurs dont le père, Maurice, a été l'un des grands artisans de la mise en place de ces filières. Le siège de son entreprise est à Laruns, dans la vallée d'Ossau. A côté d'une grosse activité de charcuterie - salaison, le veau sous la mère représente le produit phare des Ets Lahouratate. Pour cette filière, Jean-Marc a pris récemment le relais de son père parti à la retraite.



L'abatteur  
Jean-Marc LAHOURATATE

→ **Jean-Marc, vous qui avez une importante activité Veau Sous La Mère Label Rouge, croyez-vous en l'avenir de ce produit et de cette production ?**

« Oh, oui, que j'y crois, et très fort ! Autant pour l'avenir des éleveurs que pour celui des débouchés du produit. C'est l'un des rares produits capables aujourd'hui de garantir un écoulement et des prix stables parce qu'il a un marché de niche peu ou pas concurrencé et parce qu'il assure un revenu régulier aux éleveurs qui s'appliquent à faire de bons veaux ».



Jean-Marc en train de trier des carcasses

→ **Est-ce que vous rencontrez des difficultés pour approvisionner correctement vos clients bouchers ?**

« De plus en plus, ces dernières années. Mais je ne pense pas que ce soit parce que la qualité des veaux produits se soit beaucoup détériorée mais plutôt parce que les bouchers sont devenus plus exigeants qu'avant, en particulier sur l'état de finition et la régularité de qualité des carcasses fournies ».

→ **Où se situent vos clients-bouchers ?**

« Principalement sur notre département et sur la région Aquitaine : ce sont surtout des boucheries artisanales ainsi que quelques supérettes. Je livre également quelques veaux, labellisés ou non, à deux grossistes qui approvisionnent des points de vente de la région Parisienne et du Nord de la France ».

→ **Pensez-vous qu'il reste encore des possibilités de recrutement de nouveaux points de vente en Veau Sous La Mère Label Rouge ?**

« Oui, je suis certain que les débouchés ne sont pas saturés : il suffirait de se donner la peine de prospecter. Pour ma part, je n'ai aucun commercial dans mon équipe de salariés qui pourrait se charger de

cette prospection. Quoi qu'il en soit, il faudrait en parallèle trouver les veaux supplémentaires qui permettront de bien servir les nouvelles boucheries engagées en contrat Label Rouge. Et cela, je pense que ce sera plus difficile ! ».

## → Interview de deux bouchers en contrat Veau Sous La Mère Label Rouge installés au cœur de la cité Paloise :

**Jean-Marc et Martine TESTÉ : installés depuis 1975 dans une loge des Halles de Pau et approvisionnés en Veau Sous La Mère Label Rouge par les Ets Lahouratate.**



**Jean-Marc et Martine, vous êtes en démarche Label Rouge pour les trois produits bœuf, veau et agneau. Depuis quand et qu'est-ce qui a motivé ce triple engagement ?**

« Nous avons adhéré au Label Rouge en 1995, pratiquement en même temps pour les trois produits. Déjà à l'époque, nous avons remarqué que nos clients consommateurs étaient de plus en plus à la recherche d'informations concrètes sur la provenance et le mode d'élevage du produit. Les événements qui ont suivi en 1996 et les années suivantes n'ont fait que confirmer cette tendance ».

**Quel est le profil de votre clientèle et quelles en sont les exigences ?**

« La majorité de nos clients a un pouvoir d'achat nettement au-dessus de la moyenne : des médecins, des avocats, des PDG, des cadres supérieurs, des fonctionnaires. Beaucoup d'entre eux résident dans les beaux quartiers de Pau ou dans les banlieues résidentielles. D'autres viennent spécialement, et parfois de loin, pour acheter la viande de veau sous la mère chez nous ».

**Quelle qualité de marchandise demandez-vous à votre fournisseur pour approvisionner cette clientèle ?**

« La catégorie de carcasses qui nous convient le mieux est le 2U3 (rosé clair, bonne conformation et bon état de finition), même quand elles sont un peu lourdes, jusqu'à 150-160 kg. Ce poids correspond pour nous à l'écoulement d'une demi-carcasse par semaine ».



Vue de la vitrine de la boucherie TESTÉ

# UNE PETITE VISITE A DES BOUCHERS DE LA CITE PALOISE FIDELES AU VEAU FERMIER ELEVE SOUS LA MERE LABEL ROUGE (suite)

## Comment a évolué votre clientèle avec le temps et comment voyez-vous l'avenir de votre boucherie ?

« Nous ne croyons pas qu'il faille craindre à l'avenir une baisse de la clientèle de nos boucheries de détail, même si aujourd'hui les jeunes générations y sont assez peu représentées. Mais nous avons, parmi nos clients réguliers, des jeunes de 25 ans qui viennent s'acheter un bon morceau de veau pour se faire plaisir le week-end. Au fil des ans, nous les voyons revenir de plus en plus souvent, au fur et à mesure qu'ils acquièrent du pouvoir d'achat

Quant au devenir spécifique de notre magasin, aucun de nos enfants n'étant intéressé par la reprise, nous n'avons pas voulu investir et développer les produits élaborés ou les plats cuisinés, ce qui aurait été un plus. Quoi qu'il en soit, quand sonnera l'heure de notre retraite, si nous trouvons un repreneur qui soit vaillant et qui ait la volonté d'aller de l'avant en diversifiant la gamme des produits et des services, nous pensons qu'il s'en sortira sans problème ».

**Laura et Marc LAGAHE installés dans le quartier de la Dame Blanche à Pau**



## Marc, pouvez-vous me décrire votre boucherie et son histoire ?

« Je me suis installé en 1988 en rachetant ce magasin après avoir été apprenti boucher puis salarié ailleurs pendant 8 ans. Suite à une extension récente, le magasin et le laboratoire de fabrication couvrent aujourd'hui une surface totale de 500 m<sup>2</sup> et emploient 11 personnes. Nous avons diversifié notre gamme de produits et nos services au fil du temps : produits élaborés, charcuterie, plats cuisinés, épicerie fine, fromages, boissons et cave, fruits et légumes, plateaux-repas pour les entreprises, etc ».

## Quel est le profil de votre clientèle ?

« Nous sommes situés dans un quartier assez chic de la cité Paloise avec une clientèle plutôt aisée et bien répartie dans toutes les classes d'âges. Ainsi, 30 % de nos clients sont des jeunes de 25 à 35 ans. Pour toutes ces raisons, nous proposons un panel très diversifié de produits ».



Une clientèle aisée qui ne discute pas le prix

## Quelle qualité de viande de Veau Sous La Mère Label Rouge vous faut-il pour satisfaire votre clientèle ?

« Dans notre clientèle, le veau est acheté et consommé par toutes les classes d'âges. C'est la viande la plus chère de toute notre gamme mais nos clients ne discutent pas le prix : ce qu'ils veulent, c'est une qualité irréprochable. C'est pourquoi j'exige de mon fournisseur (Bétail Viandes des Pyrénées) une régularité sans faille dans la qualité (2U3) et dans le poids (140-150 kg) des carcasses livrées. Notre grand principe est de servir le client comme il le souhaite et, surtout, de ne jamais le tromper ».

## Avez-vous un débit régulier de viande de veau sous la mère sur l'année ?

« Oui, les ventes sont assez régulières dans l'ensemble : nous débitons entre 1 et 1,5 veaux par semaine, y compris l'été grâce aux estivants qui reviennent au pays et continuent à cuisiner, même en vacances. Nous proposons spécialement à cette période du rôti de veau chaud prêt à consommer, des colis « barbecue » avec un assortiment de morceaux et d'élaborés de veau tels que brochettes, escalopes, tendrons, milanaïses ».



Le veau sous la mère Label Rouge dans la vitrine

## Marc, comment voyez-vous l'évolution du métier d'artisan-boucher dans le futur ?

« Il pourrait y avoir un bel avenir pour ce métier qui mérite plus que jamais sa place dans l'éventail des commerces : il faut que nous encourageons les jeunes à reprendre le flambeau. Le gros problème est la qualité insatisfaisante des formations proposées pour les futurs bouchers.



Vue d'ensemble du magasin

Pour réussir dans notre métier, il faut d'abord avoir envie, ensuite être curieux en allant voir ailleurs ce qui se fait, et puis avoir de l'audace pour aller de l'avant et innover. Il nous faut réfléchir tous ensemble à des nouveaux concepts et à un design plus modernes pour nos magasins, comme le font depuis longtemps d'autres métiers de bouche. Tout cela pour donner encore plus envie aux nouvelles générations de consommateurs de venir chez nous ».

**Propos recueillis par Francis ROUSSEAU**

## ✓ LA FRANCE AGRICOLE n° 3365 (24/12/2010)

**Des groupements d'employeurs Corrèziens en Veaux sous la mère.**

La spécificité de la production incite les éleveurs à s'organiser pour recourir à de la main-d'œuvre qualifiée. La Corrèze compte trois groupements d'employeurs spécialisés en veaux sous la mère grâce auxquels les éleveurs peuvent alléger leur astreinte et se libérer lorsqu'ils le souhaitent.

## ✓ LA FRANCE AGRICOLE n° 3367 (07/01/2011)

**Veau Sous La Mère : du travail pour quatre à la ferme**

Des veaux sous la mère et des canards gras ont permis le retour à la terre de la famille GORCE. Avec quasiment 100 % des veaux classés dans le carré supérieur de la qualité (conformation E ou U; couleur blanc ou rosé clair), le GAEC GORCE a reçu en 2010 le



La famille GORCE

Blason d'Or du Veau Fermier du Limousin par la Coopérative BOVIDOC.

## ✓ REUSSIR BOVINS VIANDE n° 178 (Janvier 2011)

**Veau Sous La Mère : des solutions pour concilier et professionnelle et vie privée.**

Concilier vie personnelle et vie privée n'est pas chose facile dans une production soumise à l'astreinte biquotidienne de la tétée. Des éleveurs y parviennent et veulent faire partager leurs solutions. Par exemple, de plus en plus d'éleveurs se mettent à supprimer la tétée du



dimanche soir. Cet aspect important de la problématique Travail dans les élevages de veaux sous la mère est largement abordé dans l'opération Travail'Vo de l'Association Le Veau Sous La Mère. Celle-ci a organisé le 30 novembre 2010 un séminaire sur ce thème à l'intention des techniciens d'appui technique Travail'Vo. Des spécialistes des questions de travail en élevage sont intervenus tout au long de cette journée.

Etienne TASSAIN  
Eleveur de veaux sous la mère  
et dresseur de chiens de troupeau



Vue de l'assistance au Séminaire Travail'Vo du 30/11/2010

## ✓ LA FRANCE AGRICOLE n° 3380 (08/04/2011)

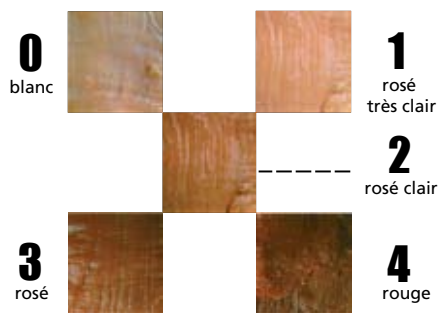
**Des veaux sous la mère plus blancs que blancs**

La génétique, la conduite de la tétée et le logement des veaux constituent trois des facteurs clés de la couleur de la viande. La couleur de la viande est l'une des composantes majeures définissant la qualité d'une carcasse de veau. Sa maîtrise dépend d'une vingtaine de facteurs techniques de la conduite d'élevage ressortis d'études réalisées par l'Association Le Veaux Sous La Mère.

Laurent BARTHELEMY  
Technicien spécialiste des outils d'assistance  
à la reproduction

## ✓ Une nouvelle grille de classification de la couleur de la viande en veaux de boucherie et sous la mère

A partir du 1er juin, une nouvelle grille de classement de la couleur doit remplacer l'ancienne qui comportait 4 classes. La nouvelle grille en comportera 5 qui seront notées : 0 (blanc) ; 1 (rosé très clair) ; 2 (rosé clair) ; 3 (rosé) ; 4 (rouge). La correspondance entre l'ancienne et la nouvelle grille sera la suivante :



ANCIENNE GRILLE		NOUVELLE GRILLE
1 (blanc)	→	0 (blanc)
2 (rosé clair)	→	1 (rosé très clair) 2 (rosé clair)
3 (rosé)	→	3 (rosé)
4 (rouge)	→	4 (rouge)



Une partie des éleveurs présents à la journée Travail'Vo du 30/03/2011

## ✓ Le programme Travail'Vo

Le programme Travail'Vo (amélioration du poste « Travail » chez les éleveurs) se poursuit activement en 2011. A côté de l'appui technique chez les éleveurs, de nombreuses journées et visites d'élevages sont organisées par les organisations de producteurs. Par exemple, une journée a eu lieu le 30 mars dernier en Haute-Loire, chez Eric PLANCHETTE à Venteuges, à l'initiative de la Coopérative des Producteurs de Veaux des Monts du Velay-Forez.