

VEAU SOUS LA MÈRE ACTUALITES

Numéro 63

ETE 2011

Chers éleveurs,

Une bonne nouvelle pour notre production et notre filière Veau Fermier Elevé Sous La Mère Label Rouge : la baisse du nombre d'éleveurs s'est considérablement ralentie depuis deux ans et tout particulièrement ces huit derniers mois. La conjugaison de plusieurs facteurs peut expliquer ce constat très encourageant :

- d'abord, le versement depuis 2010 de l'aide aux veaux labellisés et labellisés (35 € ou 70 € par veau) qui a remis un peu de baume au cœur des éleveurs (effet « fidélisation ») et suscité quelques installations et diversifications supplémentaires dans le veau sous la mère (effet « attraction »),

- ensuite, la morosité interminable qui affecte le marché des autres produits du troupeau allaitant, et spécialement le broutard, depuis bientôt quatre ans. Il en résulte un rapport de prix de vente entre le veau sous la mère et le broutard devenu particulièrement favorable au veau de lait sous la mère depuis l'automne dernier,

- enfin, une évolution favorable de l'image de notre production qui s'opère peu à peu, et cela grâce à la multiplication des actions de séduction que nous menons sans relâche depuis cinq ans en direction des jeunes scolarisés ou en attente d'installation, afin de leur faire connaître et aimer votre métier dans sa version modernisée : celle que nous sommes en train de façonner et de développer avec la grande opération Travail'Vo mise en route il y a deux ans et qui touche aujourd'hui pas moins de 1 800 éleveurs de veaux sous la mère, soit près de la moitié d'entre vous.

Notre vieux rêve de ne plus perdre un seul veau, grâce au remplacement intégral des veaux des éleveurs qui partent à la retraite par ceux des jeunes qui s'installent ou des éleveurs qui se diversifient dans le veau sous la mère, est peut-être en train de devenir réalité ! En tout cas, dans notre grand Sud-Ouest, il y a des terroirs où il se reparle plus que jamais dans les « chaumières » de refaire du veau de lait sous la mère, là où il avait été abandonné il y a 25 ou 30 ans !

Francis ROUSSEAU

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



SOMMAIRE

- ✓ Aurélien, un jeune éleveur particulièrement méritant installé hors cadre familial en Haute-Vienne p 2
- ✓ René et Sylvie PINARDEL, un couple de bouchers Corrèziens dynamique et avant-gardiste p 3
- ✓ Éleveurs, les poux et la teigne peuvent faire des ravages sur vos veaux ... et sur leur peau ! p 4-5-6

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



AURELIEN, UN JEUNE ELEVEUR DE VEAUX SOUS LA MERE TRES MERITANT, FRAICHEMENT INSTALLE HORS CADRE FAMILIAL EN HAUTE-VIENNE

Les origines familiales d'Aurélien ne le prédestinaient pas à devenir agriculteur et encore moins éleveur de veaux sous la mère. C'est à l'occasion de la rencontre d'un éleveur de la Haute-Vienne qu'il a découvert et s'est pris de passion pour cette production. Plus tard, son stage « 6 mois installation » chez un éleveur Corrèzien lui a permis d'acquérir les connaissances et le savoir-faire indispensables pour se lancer.

Lors d'une première installation en GAEC hors cadre familial en 2006, Aurélien a beaucoup emprunté pour acquérir une trentaine d'hectares de terres et un bâtiment d'élevage dans lequel il a aménagé des cases à veaux collectives et une aire de tétée équipée de 16 places de cornadis à grand écartement. De là, le montant d'annuités à rembourser est très lourd et absorbe la plus grande partie du revenu annuel dégagé. Cette situation financière délicate de l'exploitation est fort heureusement sécurisée par le salaire de la compagne d'Aurélien qui travaille à l'extérieur.

Aurélien, vous vous êtes installé en hors cadre familial en partant pratiquement de zéro. Qu'est-ce qui vous a attiré vers le métier d'éleveur de veaux sous la mère ?

« C'est l'amour de l'élevage tout simplement. Etre au contact de la nature et des animaux me procure un grand bonheur. L'élevage du veau sous la mère y est encore plus propice avec ce lien privilégié que l'on a matin et soir à trois –la vache, le veau, l'éleveur– au moment de la tétée et des soins aux animaux. Ce qui a fini de me décider à faire cette production, c'est le fait d'amener le produit jusqu'à sa finition, jusqu'à son aboutissement, avec à la clé la récompense d'une bonne valorisation économique si l'on a bien travaillé ! ».



Aurélien, au milieu de ses vaches nourrices

Qu'est-ce qui est important selon vous pour la réussite dans cette production ?

« Au préalable, il faut que je vous dise que je conçois cet élevage de la façon la plus naturelle et la plus autonome possible. Par exemple, je souhaite être totalement autonome pour l'allaitement de mes veaux et c'est pour cela que j'ai beaucoup de tantes de race laitière (15 laitières pour 35 Limousines). C'est une philosophie personnelle à laquelle je ne suis pas prêt de déroger ! Cela dit, étant tout seul sur l'exploitation, j'ai dû apprendre à me débrouiller tout seul pour faire tous les travaux, mais sans pour autant devenir un forcené de travail. Je passe malgré tout beaucoup de temps auprès des animaux parce que,

selon moi, bien observer, bien surveiller le troupeau et les veaux, les bichonner et s'appliquer à faire la tétée en y consacrant tout le temps nécessaire est très important pour réussir dans cette production. Mais je ne refuse pas pour autant la modernité et les innovations techniques, bien au contraire, cela afin de me simplifier le travail, de gagner du temps et de diminuer ma peine sur les tâches répétitives mais aussi pour pouvoir me libérer de temps en temps »



Vue d'une case avec deux bons veaux

Qu'avez-vous déjà adopté comme solutions pour vous faciliter votre travail ?

« En voici quelques unes :

- pour maîtriser la reproduction et le désaisonnement (j'ai très peu de ventes de veaux en été), je pratique systématiquement des échographies puis des synchronisations de chaleurs sur les vaches détectées vides, ce qui me permet d'avoir une conduite du troupeau en lots,

- pour simplifier la conduite du troupeau, je n'éleve pas mes génisses de renouvellement mais je les achète prêtes à inséminer. J'engraisse chaque année 6 à 8 vaches de réforme qui me financent ces génisses de 18 mois,

- le nettoyage des cases à veaux est mécanisé : un voisin vient me le faire tous les deux mois avec un valet de ferme,

- pour l'alimentation hivernale du troupeau, je distribue l'ensilage au tracteur et au godet, mais j'envisage d'acheter une dessileuse-distributrice,

- pour prévenir les risques d'anémie et de perte d'appétit de mes veaux, j'utilise le service « mesure du taux d'hémoglobine » proposé par mon groupement,



Aurélien avec le technicien Stéphane (prise de sang pour dosage de l'hémoglobine)

L'exploitation d'Aurélien DURAND

- ✓ Département : Haute-Vienne
- ✓ Petite Région Agricole : Les Monts d'Ambazac
- ✓ Installation en GAEC en 2006 puis en individuel en 2007 (suite au décès de l'associé)
- ✓ Organisation de producteurs : G.L.B.V.
- ✓ Surfaces : 52 ha de SAU dont :
 - 5 ha de blé
 - 6 ha de maïs (ensilé)
 - 41 ha de prairies temporaires
- ✓ 50 vaches à la reproduction : 35 Limousines + 15 Montbéliardes (tantes laitières)
- ✓ Engraissement de 10 génisses de boucherie par an en contrat avec le G.L.B.V.



Vue de la stabulation libre

- j'ai supprimé la tétée du dimanche soir dès mon installation : j'en suis très satisfait et je m'en porte bien !

- je sollicite de temps en temps les services d'un jeune de ma commune pour prendre quelques week-ends ou une semaine de vacances au mois de septembre,

- enfin, je suis adhérent à deux CUMA qui me mettent à disposition quasiment tout le matériel dont j'ai besoin, si nécessaire avec chauffeur, en particulier pour les gros travaux ».

Aurélien, avez-vous d'autres projets ou perspectives pour votre exploitation et pour votre élevage dans les prochaines années ?

« Bien sûr ! D'abord, j'ai une marge de progrès très importante à combler sur la qualité des veaux produits, autant sur la conformation bouchère que sur la couleur ou l'état de gras. C'est essentiellement par la voie de l'amélioration du niveau génétique de mon troupeau que je compte y arriver. Ensuite, mon objectif est de passer à 60 veaux produits par an dès 2012, alors que je me situe entre 40 et 50 actuellement.



Vue de la salle de tétée actuelle

A cet effet, je viens d'acheter 10 génisses et je vais entamer les travaux tout prochainement pour passer la capacité de la salle de tétée à 26 places de vaches et 30 places de veaux (au lieu de 16 et 20 places actuellement) ».

Aurélien, vous êtes un jeune éleveur courageux et travailleur. Quatre ans après votre installation et en dépit des difficultés que vous avez eu à vivre, êtes-vous satisfait du choix que vous avez fait et êtes-vous prêt à encourager des jeunes qui réfléchissent à une installation comme vous hors cadre familial ?

« Si le métier d'éleveur et le contact privilégié avec les animaux leur plaît, je leur dirai sans hésiter : « Allez-y ! Installez-vous en veaux sous la mère ! ». Mais je leur dirai aussi : « Au préalable, réfléchissez bien aux solutions qui vous éviteront de vous endetter comme je l'ai fait : évitez à tout prix d'avoir à acheter des terres ; réduisez au maximum les achats de matériel, en adhérant à une CUMA comme c'est mon cas ; aménagez vos bâtiments à moindres frais, en tout cas au démarrage. Ainsi, vous pourrez envisager l'avenir plus sereinement avec une production de veaux sous la mère dont les débouchés sont fiables sur la durée et dont le revenu reste satisfaisant et régulier, sans pour autant qu'il faille être des bourreaux de travail ». Pour ma part, avec l'organisation que j'ai adoptée, je ne suis pas plus surchargé de travail que les autres éleveurs allaitants et je peux consacrer beaucoup de temps à ma petite famille ! Bref, je peux dire que je suis un éleveur comblé ! ».

Propos recueillis par Francis ROUSSEAU

DERNIERE MINUTE :

Aurélien est l'heureux récipiendaire du Blason d'Or « Veau Fermier du Limousin 2011 » qui lui a été remis par l'organisation de producteurs G.L.B.V. (Groupement Limousin Bétail et Viande) le 30 juin dernier.



Aurélien parmi les récipiendaires du Blason d'Or

RENE ET SYLVIE PINARDEL, UN COUPLE DE BOUCHERS CORREZIENS DEBORDANT DE DYNAMISME ET D'IDEES AVANT-GARDISTES

René et Sylvie PINARDEL se sont installés à leur compte en 1991 en rachetant une boucherie à Tulle sur les bords de la Corrèze. Leur métier de début de carrière (René dans le bâtiment, Sylvie dans la coiffure) ne les prédestinait pas du tout à être bouchers ! C'est sans doute ce qui explique leur ouverture d'esprit remarquable et leur conception très moderne, et même avant-gardiste, de leur activité bouchère. Jugez plutôt ...



Sylvie et René devant leur magasin



La vitrine du magasin abondamment garnie

L'endroit est plutôt sympa sur les berges ombragées de la Corrèze, non loin du magnifique centre historique de Tulle très « ambiance médiévale ». En ce début d'après-midi d'été chaud et orageux, nous avons rendez-vous avec René et Sylvie à une heure calme de la journée où les clients sont encore à la sieste ! Nous n'avons aucun mal à repérer la façade coquette et originale, assistée d'une vache (laitière celle-là !) qui semble monter la garde ! Mais la coquetterie

extérieure du magasin n'est qu'un « amuse-bouche » avant de franchir la porte d'entrée ! A droite en rentrant, la vitrine abondamment achalandée de pièces de viande, de produits élaborés, de plats cuisinés et de conserves fabrication maison, nous tape à l'œil. A gauche, un escalier nous invite à visiter le premier étage. Nous ne nous faisons pas prier ! Et là-haut, nous attend l'inattendu : une petite salle de restaurant lumineuse aux couleurs chatoyantes, meublée « art moderne » et décorée harmonieusement. C'est là que nous nous installons avec René et Sylvie pour faire causerie car tout cela mérite explication !



La salle de restauration-dégustation

Dès la reprise en 1991 de leur première boucherie non loin de là (dans laquelle René venait de faire son apprentissage), René et Sylvie se sont engagés dans trois démarches de qualité : le Veau Fermier du Limousin et le Bœuf Limousin en Labels Rouges ; l'Agneau « Le Baronet » en marque certifiée. René et Sylvie ont vite manqué de place pour mettre en pratique toutes les idées de diversification de leur gamme de produits qui leur trouaient dans la tête : produits élaborés, plats cuisinés, conserves. Ils ont refait entièrement le magasin en 1996 en essayant d'optimiser la place disponible.



Sylvie, René et l'apprenti dans leur laboratoire

L'évènement le plus récent et le plus marquant du parcours professionnel de notre jeune couple de bouchers a été le franchissement, en 2009, de la rivière Corrèze, de la rive gauche vers la rive droite, pour venir s'installer dans un ancien atelier d'artisan qu'ils ont complètement réaménagé en boucherie avec un laboratoire spacieux et fonctionnel. Enfin, en 2010, la mezzanine où nous nous trouvons a été aménagée en un espace de restauration-dégustation bien nommé « Le Grill de la Bouchère ».

René et Sylvie, ici, nous sommes « Au Grill de la Bouchère ». Il s'agit de quoi en fait ?

René : « L'idée de faire déguster notre viande de qualité aux clients de la boucherie, et non pas seulement de nous contenter de leur vendre, nous trottait dans la tête depuis longtemps. Le transfert de notre boucherie ici en 2009, avec davantage d'espace, nous a permis de concrétiser ce concept dès l'an dernier. En fait, le mode de restauration que nous proposons tourne autour de grillades à la plancha avec les viandes de veau, de bœuf et d'agneau



Sylvie servant une cliente

que nous vendons au magasin. Sylvie et la salariée s'occupent de la cuisine et assurent le service ».

Quel bilan tirez-vous de cette première année d'activité de votre restaurant ?

René et Sylvie : « Très positif. Nous avons 16 places de restauration et nous faisons le plein tous les midis du lundi au samedi. Nous pensons que si nous étions ouverts le soir, nous ferions un malheur ! Notre activité de restauration est non seulement rentable mais elle a permis également d'augmenter l'activité de notre boucherie en attirant de nouveaux clients et, en particulier, des jeunes : ils viennent déguster de la viande de qualité, ils la trouvent excellente et, en quittant la salle de restaurant, ils s'arrêtent au bas de l'escalier pour passer commande ! ».

L'idée d'associer un service de restauration-dégustation de viande à votre point de vente est donc une idée géniale ! Alors, pourquoi les artisans-bouchers ne sont pas plus nombreux à l'avoir adoptée ?

René : « Excepté le fait que cela nécessite de la place et du personnel supplémentaires, je pense que c'est parce que la remise en question, le dynamisme et l'innovation ne sont pas les points forts de notre corporation. Regardez par exemple le chemin accompli depuis 20 ans par le secteur de la boulangerie : les boulangers ont intégré depuis longtemps le concept de magasin franchisé qui leur a permis de rajeunir et de faire évoluer considérablement le métier et l'outil de travail. Le métier de boucher, quant à lui, reste à la traîne ».



L'enseigne du contrat de licence

Pour finir, revenons au veau de lait sous la mère. Que représente-t-il dans l'activité de votre boucherie ?

« C'est un produit qui a une place importante dans notre activité : n'oublions pas que le veau sous la mère représente la production et le produit phares de notre région ! Nous débitons en moyenne un veau de 150 kg de carcasse par semaine. Nous exigeons de notre fournisseur (Viandes de Corrèze) des veaux de qualité bonne et régulière : « rosé très clair » en couleur ; « U » en conformation ; « couvert » en état de finition. Comme je vous le disais tout à l'heure, notre clientèle s'est beaucoup rajeunie, y compris pour ce produit, grâce au restaurant mais aussi grâce à la grande variété de plats cuisinés que nous proposons tels que blanquette, poitrine de veau farcie, veau marengo, paupiettes, saucisses, brochettes de veau ainsi que conserves maison. Nous pensons que les jeunes sont toujours disposés à venir acheter leur viande dans les boucheries artisanales, quoi qu'en pensent beaucoup de confrères, y compris des viandes chères comme c'est le cas du veau de lait sous la mère : nous en avons ici la preuve ! Pour cela, il faut savoir adapter les services proposés à l'évolution rapide des modes de vie et aux nouvelles attentes sociales, surtout chez les jeunes à qui il faut apporter le service qu'ils attendent avec des conseils de choix des morceaux, de préparation et de cuisson, à partir de recettes simples, faciles, rapides, modernes ! ».

Propos recueillis par Francis ROUSSEAU

HONNEUR ET FÉLICITATIONS À RENÉ ET SYLVIE PINARDEL : ils ont reçu le trophée Veau 2011 du Cercle des Viandes d'Excellence (pour le Label Rouge Veau Fermier du Limousin Blason Prestige) le 16 juin 2011 lors de l'Assemblée Générale de FIL Rouge qui se tenait à Sarlat (Dordogne).

Au centre de la photo : Sylvie, René, le trophée ... et le chèque



ELEVEURS DE VEAUX DE LAIT SOUS LA MÈRE, LES POUX ET LA TEIGNE PEUVENT FAIRE DES RAVAGES SUR VOS VEAUX ... ET SUR LEUR PEAU !

Les parasitoses externes sont des affections qui n'empêchent certes pas les veaux d'arriver au terme de leur engraissement. C'est sans doute pour cette raison qu'elles sont trop souvent négligées par les éleveurs de veaux sous la mère. Pourtant, elles peuvent occasionner des pertes de revenu très importantes par les retards de croissance et la dégradation de la qualité de la carcasse (viande maigre et moins claire) qu'elles génèrent et, en plus, une détérioration considérable du cuir de l'animal.



LES POUX

COMMENT DETECTER LES POUX SUR LES VEAUX ?

Un veau sous la mère a toutes les chances d'être porteur de poux si :

- il est agité, agacé, se gratte, se frotte aux murs, se lèche, au point même de refuser de téter,
- il perd ses poils par bandes le long des replis de la peau de l'encolure et parfois des épaules.

Pour en avoir confirmation, vous devez :

- écarter les poils sur la partie avant du dos et du cou,
- examiner à la lampe électrique la racine des poils : les poux y sont facilement visibles à l'œil nu : prélever une mèche de poil au garrot et chercher les poux près de la racine.



Un veau infesté de poux (Photo L. Régéamortel)

COMMENT ELIMINER LES POUX DE VOTRE ELEVAGE ?

PRINCIPAUX PRODUITS DE LUTTE EFFICACES CONTRE LES POUX PIQUEURS ET LES POUX BROyeurs

Après avoir diagnostiqué la présence soit de poux piqueurs, soit de poux broyeurs sur un ou plusieurs veaux, vous devez sans attendre traiter tous les veaux, mais aussi toutes les mères nourrices qui viennent au contact des veaux lors de la tétée, avec des molécules actives sur ces parasites (voir tableau ci-contre).

Trois modes de traitement existent selon le produit utilisé :

- en pulvérisation ;
- en pour-on ;
- en injection sous-cutanée.

Mais il faut privilégier les deux premiers.

TYPES DE POUX	MATIÈRES ACTIVES	EXEMPLES DE SPÉCIALITÉS COMMERCIALES	MODES DE TRAITEMENT	DÉLAIS D'ATTENTE (viandes, abats)	
POUX BROyeurs	Amitraz Dimpylate* Phoxim	TAKTIC® DIMPYGAL® SEBACIL®	Pulvérisation Pulvérisation Pulvérisation	14 j	
				14 j	
28 j					
+	Fenvalérate Deltaméthrine Cyfluthrine* Cyperméthrine	ACADREX® BUTOX® ; VERSATRINE® BAYOFLY® ECTOTRINE®	Pulvérisation Pour-on Pour-on Pour-on	Nul	
18 j					
Nul					
POUX PIQUEURS	Doramectine Eprinomectine Ivermectine Moxidectine	DECTOMAX® EPRINEX® Nombreuses spécialités CYDECTINE®	Pour-on/Injectable s.c. Pour-on Pour-on/Injectable s.c. Pour-on/Injectable s.c.	Pour-on	Injectable
				35 j	42 j
				15 j	Nul
				28 j	28 à 42 j
				14 j	65 j

* ne pas traiter les veaux de moins de 2 mois d'âge

REMARQUES IMPORTANTES :

→ Un traitement de tous les animaux présents -ou de passage- dans un bâtiment, accompagné de leur évacuation pendant une semaine, permet d'éliminer tous les poux existants dans le local. En effet, privés de leur hôte, les poux ne survivent guère plus de 4 jours.

→ Si un tel vide n'est pas réalisable, vous devez effectuer dans l'ordre suivant :

- 1) un traitement de tous les veaux et de toutes les vaches nourrices avec l'une des matières actives mentionnées ci-dessus,
- 2) un nettoyage et une désinfection rapides (à l'eau bouillante par exemple) des zones de vie, après avoir regroupé les veaux dans une zone saine, le temps d'effectuer l'opération.

LA TEIGNE (DENOMMEE EGALEMENT « DARTRES » ou « ANDERS »)

QU'EST-CE QUE LA TEIGNE ?

La teigne est une parasitose dont l'agent responsable est un champignon. Elle est désignée plus communément sous les termes de « dartres » ou « anders ».

Très volatiles, les spores de ce champignon se propagent rapidement sur tout le corps. D'où le caractère très contagieux de la teigne à la fois pour les veaux et pour les hommes (zoonose). Bien que les veaux atteints ne manifestent pas de démangeaisons, la teigne peut avoir de graves conséquences sur leur croissance, sur la dépréciation de leur qualité de carcasse et de la qualité de leur cuir.



Un veau atteint de teigne (Photo F. Personne)

COMMENT DIAGNOSTIQUER LA TEIGNE SUR VOS VEAUX ?

Elle se manifeste successivement :

- d'abord par l'apparition d'un ou plusieurs « boutons » blanchâtres de quelques millimètres de diamètre entre les poils de la tête ou sur les oreilles,
- ensuite par la présence de zones dépilées circulaires à bords nets et d'apparence farineuse, dont le diamètre peut varier (mais leur taille atteint souvent celle d'une pièce de 2 euros),
- enfin, par des lésions et des croûtes épaisses qui se délitent en quelques semaines.

QUE FAIRE EN CAS D'INFESTATION DE VOS VEAUX PAR LA TEIGNE ?

→ Isoler les veaux qui sont atteints, dès l'apparition des premières lésions, afin de limiter les contacts de contagion avec les autres veaux de la case.

→ Traiter les veaux atteints :

- soit en pulvérisant sur les lésions, mais aussi sur la totalité du corps des animaux, un antifongique efficace, le seul homologué à ce jour est l'Enilconazole : IMAVERAL®,
- soit, en appliquant localement sur les lésions de la teinture d'iode diluée aux $\frac{3}{4}$ dans de l'alcool.

Dans les deux cas, il vaut mieux au préalable brosser énergiquement les lésions en prenant bien soin de se protéger la peau et les yeux de toute projection, de détruire immédiatement les croûtes et les poils arrachés et de nettoyer et tremper la brosse dans l'antifongique déjà cité,

- soit en vaccinant les veaux atteints avec le vaccin BOVILIS® RINGVAC dont la faculté d'accélérer la guérison des animaux atteints est constatée en faisant 2,5 fois la dose.

REMARQUE IMPORTANTE :

Les solutions de traitement présentées ci-dessus détruisent le champignon (action fongicide) mais ne détruisent absolument pas les spores qui sont présentes en grande quantité sur les animaux et dans le bâtiment. Par conséquent, elles ne permettent pas d'éradiquer la teigne de l'élevage puisque l'environnement reste très contaminant.

→ Vider, nettoyer et décaper complètement tous les locaux d'élevage susceptibles d'être infestés, puis désinfecter, soit avec un désinfectant fongicide (ex : HYPEROX® ; VIRKON®), soit idéalement à l'eau bouillante (à 90°C).

COMMENT PREVENIR L'INVASION DE VOTRE ELEVEGE PAR LA TEIGNE ?

→ En premier lieu, vous devez éliminer tous les facteurs de risque d'infestation, à savoir :

- un local à veaux (ou une étable) mal aéré avec un fort confinement en période hiver-début de printemps, à savoir une humidité et une chaleur permanentes dues à une forte densité d'animaux par rapport à la surface, au volume et à la ventilation du bâtiment,
- l'introduction d'animaux achetés (nourrissons, génisses, vaches) dans le troupeau sans quarantaine préalable ; ces animaux ont pu être contaminés soit dans leur élevage d'origine, soit pendant le transport, soit lors du passage sur une foire. Un traitement antifongique de précaution à l'arrivée et/ou la vaccination anti-teigne accompagnés d'une quarantaine d'une dizaine de jours (qui n'est d'ailleurs guère possible lorsque les nourrissons sont achetés pour retéter !) réduiront fortement les risques de contamination de l'élevage,
- la venue de personnes étrangères (autre éleveur, marchand de bestiaux, inséminateur, vétérinaire, ...) sans aucune précaution hygiénique élémentaire (ex : port de surbottes jetables ; changement de blouse). En effet, les risques de transmission de la teigne par les chaussures et les vêtements souillés sont importants,
- l'existence de graves carences minérales sur les veaux, en particulier des carences en iode, en zinc, voire en magnésium, qui réduisent leurs défenses immunitaires.

→ En second lieu, et si les risques de contamination sont élevés ou si l'élevage est déjà contaminé, vous devez envisager la vaccination de l'ensemble des animaux de l'élevage avec le vaccin BOVILIS® RINGVAC.

REMARQUE IMPORTANTE :

Certaines pratiques anciennes visaient à se protéger ou à lutter contre la teigne, par exemple :

→ l'accrochage de branches de houx au-dessus des veaux (hypothèse d'explication : exsudation de composés soufrés par les feuilles et par les boules)

→ le badigeonnage des lésions avec de l'huile de cade ou avec un mélange « fleur de soufre + saindoux non salé » ou encore « fleur de soufre + huile alimentaire ».

L'INCIDENCE DES PARASITES EXTERNES (POUX ET TEIGNE) SUR LA QUALITE DES PEAUX ET DES CUIRS ISSUS DE VOS VEAUX

C'est le travail du tanneur de transformer cette peau brute de l'animal encore fraîche en un cuir de qualité. Cette transformation prend en moyenne 4 semaines au cours desquelles la peau est manipulée entre 90 et 120 fois.

Une fois la peau débarrassée de son poil, elle laisse apparaître la surface la plus noble appelée la « fleur ». Une observation attentive de cette surface révèle les nombreux traumatismes de l'animal au cours sa vie : chute, accrocs, parasites, infections. La moindre agression extérieure aura laissé sa cicatrice. **Le parasitisme externe est responsable des trois types de cicatrices :**

→ **les piqûres de poux piqueurs**, qui se nourrissent de sang 4 à 5 fois par jour et provoquent des lésions importantes sous formes de petits trous ;

→ **la teigne**, responsable de lésions cutanées de formes circulaires ;

→ **les griffures**, causées par les démangeaisons intempestives d'un veau parasité. En se grattant intensément contre les parois de sa case, le veau se frotte contre de nombreuses aspérités blessantes (tiges de vis, fil de fer bricolé, tôle froissée, etc.).



POUX

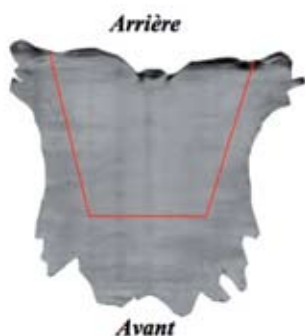
TEIGNE

GRIFFURE

REMARQUE IMPORTANTE :

Quel que soit le défaut sur la peau, même cicatrisé, il sera toujours visible une fois la peau transformée en cuir.

QUELLES SONT LES CONSEQUENCES DE CES CICATRICES SUR LE CLASSEMENT DES CUIRS EN TANNERIE ?



Arrière

Avant

Les peaux sont classées en catégories ou « choix ». Le choix 1 correspond aux peaux haut de gamme, qui ne présentent aucun défaut de surface sur la culée et le coupon qui délimitent la « zone de qualité d'une peau » (**section en rouge sur photo ci-contre**). Ces cuirs sans défaut seront utilisés en une pièce d'un seul tenant, en maroquinerie par exemple, pour la confection de valises et de

sacs qui requièrent de grandes surfaces de cuir. La présence d'une simple cicatrice sur cette zone entraîne inévitablement le déclassement de la peau en choix 2, l'orientant alors davantage vers un circuit de découpe du cuir en plusieurs morceaux (ex : chaussures). Le contour des pièces à monter est alors défini selon l'emplacement des cicatrices sur la peau.

Plus il y a de défauts sur une peau, plus il y aura d'étapes de correction de la matière à prévoir pour la rendre commercialisable.

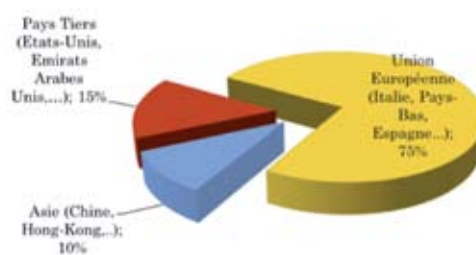
Ces peaux abîmées doivent être pigmentées, voire grainées, lorsque le pigment seul ne suffit pas à cacher les défauts les plus grossiers. En 2010, près d'une peau sur deux a présenté un grand nombre de défauts **et malgré les efforts des tanneurs, 4 peaux sur 100 ont dû être définitivement écartées du circuit.**



Différents grainages permettant de masquer les cicatrices

QUELLE EST LA DESTINATION DE CES CUIRS ?

Sur les 700 000 cuirs de veaux produits en France chaque année, 60% sont exportés, pour leur grande majorité vers les autres pays de l'Union Européenne.



Source: France Agrimer 2009/2010

Les cuirs de très

bonne qualité intègrent un circuit 100% français, depuis la naissance du veau jusqu'à la fabrication artisanale du produit.

ET LES PEAUX DE VEAUX DE LAIT SOUS LA MERE DANS TOUT ÇA ?

Les peaux de veaux de lait sous la mère sont particulièrement fines et la texture très appréciée pour la fabrication de cuir, de par la génétique, l'alimentation et les pratiques d'élevages spécifiques de cette production. Malheureusement, c'est aussi dans ce type de production que l'on trouve le plus grand nombre de peaux abîmées. En 2010, 9 peaux sur 10 n'ont pas pu intégrer la filière haut de gamme à laquelle elles se prédestinaient, à cause des nombreux trous et cicatrices principalement causés par les marques de teigne et les piqûres de poux, et plus largement des griffures d'origines diverses (fils de fer, clous et vis saillants, aspérités de toutes natures dans les cases, etc.).

COMMENT PUIS-JE AGIR A MON NIVEAU POUR PROTEGER LA PEAU DE MES VEAUX ?

Des mesures simples de corrections permettront de réduire considérablement le nombre de blessures sur les peaux et se montreront, par là même, bénéfiques aux conditions générales de vie des animaux.

En plus de la maîtrise du parasitisme dans votre élevage (poux, teigne) abordée précédemment, une vérification simple et visuelle de vos cases à veaux (ferraille saillante, fils de fer, aspérités, etc.) permettra de réduire considérablement les accrocs et blessures sur la peau des veaux. Passez simplement la main le long des cloisons afin de repérer les aspérités qui pourraient blesser les veaux : **une main râpée = un veau blessé.**

N'oubliez pas que la peau est, d'une certaine manière, le reflet du bien-être de vos veaux.

Marie-Anne BERTIN (Tanneries HAAS)
Francis ROUSSEAU (AVSLM)