

VEAU SOUS LA MERE ACTUALITES

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



DOSSIER SPECIAL
ELEVEURS DE VEAUX SOUS LA MERE.
LA COULEUR DE LA VIANDE EST PLUS QUE
JAMAIS LE CRITERE N°1 DE LA QUALITE...
... ET DE VOTRE REVENU



Chers éleveurs de veaux sous la mère,

Au moment où tout le monde parle de rentrée, une majorité d'entre vous ne se sent pas vraiment concernée car elle n'a pas pris de vacances cet été ! Et ceux qui arrivent à prendre quelques jours au cours de l'année préfèrent souvent partir à des périodes plus calmes que la période estivale (paille, arrosage, secondes coupes, ...).

Quoi qu'il en soit, la plupart d'entre vous ne partira pas encore cette année : « Pas possible de se faire remplacer » pour les uns ; « Les vacances + le remplacement, ça coûte trop cher », pour les autres ... Pour partir, il faut d'abord en avoir vraiment envie ! Car une fois que l'on a décidé, on arrive assez souvent à trouver une solution de remplacement qui soit financièrement acceptable ... et avec un service de qualité. En effet, partir, c'est bien, mais partir tranquille en faisant confiance à celui qui va vous remplacer, c'est beaucoup mieux !

L'Association Le Veau Sous La Mère et vos organisations de producteurs ont beaucoup œuvré ces dernières années – au travers de l'opération Travail'Vo notamment – pour vous aider à simplifier et alléger votre travail (à la tétée d'abord) et à améliorer les conditions de travail dans vos élevages afin que vous puissiez vous faire remplacer plus facilement, et que les nouvelles générations d'éleveurs, quant à elles, puissent avoir une qualité de vie comparable aux autres catégories socio-professionnelles. Une telle évolution est impérative si nous voulons que demain un nombre suffisant de jeunes s'installent et assurent la pérennité de notre production.

SOMMAIRE

- ✓ Le Pays Basque à l'honneur :
 - Au Pays Basque, Jean-Baptiste, éleveur allaitant reconverti du broutard au veau sous la mère p 2-3
 - Au Pays Basque, des bouchers dynamiques qui croient très fort au Veau Sous La Mère Label Rouge p 3-4
- ✓ Le couple vache-veau sous la mère : Pour éviter les pertes de veaux autour du vêlage et les problèmes d'infertilité ultérieurs des mères p 4-5
- ✓ Concours « Nos meilleurs projets Travail'Vo » p 5
- ✓ Nouvelles brèves p 6

ASSOCIATION "LE VEAU SOUS LA MERE"

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



AU PAYS BASQUE, JEAN-BAPTISTE, ELEVEUR ALLAITANT FRAICHEMENT RECONVERTI DU BROUTARD AU VEAU DE LAIT SOUS LA MERE



Vue d'ensemble des bâtiments

Jean-Baptiste PETOTEGUY s'est installé en 1987 en production de broutards Blonds d'Aquitaine sur la commune d'Ainhice-Mongelos dans le Pays Basque. En fin d'année 2009, il a décidé de se réorienter vers le veau sous la mère après une réflexion approfondie conduite avec le technicien de l'O.P. ADELGA, Eric

Dolhagaray et le conseiller de la Chambre d'Agriculture, Beñat Gonzalez. En effet, cette production lui est apparue mieux adaptée, en termes d'autonomie alimentaire, à cette zone de piémont pyrénéen plutôt pentue où l'herbe est quasiment la seule ressource existante (prairies permanentes, landes, estives).

Une fois sa décision prise en octobre 2009, Jean-Baptiste a commencé à aménager un espace de tétée fonctionnel au fond de sa stabulation libre récente, conseillé en cela par Eric, le technicien de l'O.P. ADELGA. Il a opté pour une salle de tétée compartimentée, c'est-à-dire composée de petites aires de 5 places de vaches à la tétée alternant avec des cases à veaux de 3 places. Aujourd'hui, cet espace de tétée comporte 6 cases à veaux (capacité totale : 18 veaux) et 3 modules de 5 vaches à la tétée (15 places au total). Ce type d'aménagement simplifie la manipulation des veaux à la tétée (les veaux sont lâchés dans des aires closes et autonomes) et facilite donc grandement la tétée quand on est seul, tout en écourtant le temps qui lui est consacré (du fait que 15 veaux peuvent être lâchés en même temps).



Vue d'ensemble de l'espace de tétée

Jean-Baptiste, avec le recul d'un an et demi que vous en avez aujourd'hui, êtes-vous satisfait de l'organisation de la tétée que vous avez choisie et comment en avez-vous eu l'idée ?

« Quand j'ai pris la décision de faire du veau sous la mère, je n'y connaissais rien. J'ai tout appris grâce aux deux techniciens, Beñat, de la Chambre d'Agriculture, et Eric, de l'organisation de producteurs ADELGA à laquelle je suis adhérent, et à toutes les journées techniques et visites d'élevage qu'ADELGA a organisées sur le département. Nous avons réfléchi ensemble à différentes solutions d'aménagement du bâtiment. Celle que j'ai choisie m'a paru correspondre le mieux à mes contraintes de place et de main-d'œuvre disponibles et à mes souhaits d'organisation du travail. J'en suis très satisfait ».

Et au niveau du troupeau et des surfaces fourragères, quelles adaptations avez-vous dû entreprendre pour la nouvelle production ?



La tétée des tantes

« En ce qui concerne le troupeau, Eric Dolhagaray m'a aidé à trouver des tantes laitières Normandes et Montbéliardes de bonne qualité (actuellement, j'en ai 10). Il m'a conseillé également dans le choix de mes taureaux. Aujourd'hui, je dispose de deux taureaux : l'un est très typé viande et l'autre est de type plutôt mixte (mieux adapté au renouvellement du troupeau).

Pour les surfaces fourragères, mon objectif était de devenir le plus autonome possible au niveau alimentaire, en sachant que la possibilité de faire des céréales est très limitée sur mon exploitation. En passant du broutard au veau sous la mère, j'ai déjà économisé l'achat de 8 à 10 tonnes d'aliment granulé. Mais je voulais aller encore plus loin dans l'autonomie de complémentarité du troupeau. Beñat

Gonzalez m'a donné de bonnes idées à ce sujet. Ainsi, à l'automne 2010, j'ai mis en place 5 hectares de méteil qui est composé de triticale, d'avoine, de vesce et de pois. J'avais prévu d'ensiler la moitié des surfaces au mois de mai et de récolter le reste en grain au mois de juillet pour la complémentarité des vaches nourrices, des laitières et des génisses, en association avec du maïs grain inerté pour ces dernières, ainsi que pour les vaches à l'engraissement.



Jean-Baptiste examinant le stade du méteil (Source : Chambre d'Agriculture 64)



Des veaux à la tétée sur l'une des aires compartimentées

Je voudrais rajouter que le veau sous la mère n'est pas pour nous une production plus contraignante que le maigre, ni par la nécessité d'être présent matin et soir ni par le temps passé, car, sur notre piémont, les broutards sont traditionnellement élevés à l'étable ou dans la stabulation libre sans jamais sortir. Dès lors, comme pour nos veaux sous la mère, les mères sont rentrées matin et soir pour les faire téter ».

« Franchement, je le crois. D'ailleurs, j'ai pu constater que des éleveurs y réfléchissent car plusieurs sont déjà venus visiter mes installations. J'entends dire qu'il y a dans l'air pas mal de projets d'installation ou de diversification en veaux sous la mère au Pays Basque. On sent un engouement pour cette production, que l'on peut d'ailleurs expliquer facilement par le contexte peu encourageant du marché du broutard.



Jean-Baptiste et son fils Pettan

L'exploitation de Jean-Baptiste PETOTEGUY

- ✓ Département : Pyrénées Atlantiques
- ✓ Province : Basse-Navarre
- ✓ Pays de Cize
- ✓ Installation en 1987 en production de broutards
- ✓ Conversion en 2009 à la production de veaux de lait sous la mère
- ✓ Organisation de producteurs : ADELGA
- ✓ Surfaces 55 ha de SAU dont :
 - . 8 ha de maïs (ensilage 5 ha ; grain 3 ha)
 - . 28 ha de prairies permanentes
 - . 3 ha de prairies temporaires
 - . 16 ha de landes
- ✓ 60 vaches à la reproduction (50 Blondes d'Aquitaine + 10 tantes laitières Normandes et Montbéliardes)

Mais, craignant que le mélange se verse trop pour pouvoir être moissonné, j'ai finalement décidé de tout ensiler. D'autre part, afin de diminuer le chargement estival en bêtes, j'en envoie une vingtaine (non suitées et pleines pour vêler à l'automne) dans les estives de la montagne d'Iraty, entre la mi-mai et la fin septembre ».

Et au niveau de la commercialisation des veaux ?

« Ce sont deux abatteurs du collège acheteurs de l'ADELGA qui m'achètent les veaux (Bétail Viande Pyrénées ainsi que Comptoir Gascon des Viandes), les abattent à Pau et me les paient à la qualité à partir du classement en carcasse ».

Justement, sur les 18 premiers mois d'activité, avez-vous obtenu de bons résultats techniques et commerciaux sur les veaux que vous avez produits ?

« Depuis que j'ai démarré, j'ai commercialisé 40 veaux à un âge moyen de 140 jours, un poids de carcasse de 150 kg et un prix moyen d'environ 1100 €. La répartition des ventes a été étalée sur l'année dans l'ensemble.

Au niveau du classement en qualité, tous les veaux sont sortis en classes E et U de conformation (avec plus des 2/3 en U), en classes « blanc » et « rosé clair » de couleur (avec les 3/4 en « rosé clair ») et en classes 2 et 3 d'état d'engraissement (avec la quasi-totalité en classe 2, c'est-à-dire « ciré »).

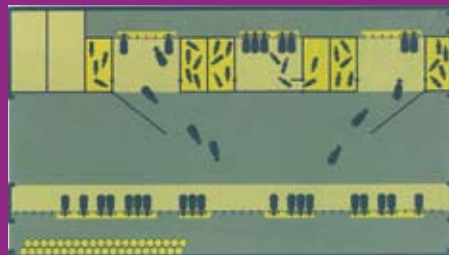
Je sais que j'ai encore de bonnes marges de progression, en particulier sur la couleur et la finition, mais je suis déjà satisfait du revenu dégagé avec un prix de vente plus intéressant que le broutard, surtout pour les femelles, et, en même temps, avec des charges d'alimentation moins élevées ».

Jean-Baptiste, on voit que vous êtes satisfait de votre nouvelle orientation de production. Pensez-vous que d'autres éleveurs pourraient vous imiter dans votre reconversion ou, plus modestement, se diversifier dans le veau sous la mère avec la vente de veaux en période hiver-printemps et la vente de broutards à l'automne ?

PRECISIONS COMPLEMENTAIRES CONCERNANT LES ESPACES DE TETEE COMPARTIMENTES EN MODULES « CASES A VEAUX + AIRE DE TETEE »

► Ce dispositif de tétée est une évolution de la salle de tétée classique. Les cases à veaux aménagées dans le fond de la stabulation libre sont disposées de part et d'autre de petites aires de tétée closes et autonomes. Une même aire de tétée est utilisée pour la tétée des veaux des deux cases qui l'entourent. Ainsi, la tétée se passe en deux services successifs : un pour la case à veaux de droite, un pour la case à veaux de gauche.

Un tel dispositif permet à l'éleveur de faire téter tout seul un grand nombre de veaux en même temps.



AVANTAGES	LIMITES
<ul style="list-style-type: none"> - Manipulation des veaux réduite - Possibilité de faire téter tout seul beaucoup de veaux en même temps - Organisation optimale du travail et gain de temps conséquent 	<ul style="list-style-type: none"> - Tri des vaches nourrices pour chaque aire de tétée parfois moins simple - Astreinte de la tétée biquotidienne à heures fixes toujours présente

AU PAYS BASQUE, DES BOUCHERS DYNAMIQUES QUI CROIENT BEAUCOUP AU VEAU SOUS LA MERE LABEL ROUGE

A l'occasion d'une tournée de visite de nos points de vente sous Label Rouge, deux boucheries traditionnelles ont particulièrement retenu notre attention par leur dynamisme et par leur capacité d'adaptation aux nouvelles habitudes d'achat et de consommation. Voici un condensé des échanges que nous avons eu avec les deux familles de bouchers.

► Interview de Robert et Conchi HENAUlt installés aux Cinq Cantons, un quartier jeune et résidentiel d'Anglet (ville voisine de Biarritz et de Bayonne)



L'extérieur du magasin (avec Robert et Conchi en médaille)

Robert, parlez-nous de l'évolution de votre magasin depuis votre installation.



Une partie du rayon plats cuisinés

« Après avoir travaillé jusqu'à la retraite de mon père dans la boucherie familiale, je me suis installé ici, aux Cinq Cantons, en 1983. Compte-tenu du profil de notre clientèle de l'époque (beaucoup de jeunes ménages travaillant à l'extérieur), j'ai ressenti dès le départ la nécessité de diversifier notre gamme de produits en développant un rayon produits élaborés / plats cuisinés / traiteur. Cette activité

est montée en puissance progressivement ; elle occupe aujourd'hui 8 employés à temps plein dans notre laboratoire (sur un total de 18 personnes travaillant dans l'entreprise) et représente 40 % de notre chiffre d'affaires. C'est aussi à cette époque-là, en 1984, que j'ai lancé le Veau Fermier Label Rouge dans le magasin ».

Justement, parlez-nous de la place du Veau Fermier Label Rouge dans votre gamme de produits.

« Indiscutablement, c'est l'un des produits phare de notre activité. C'est d'ailleurs le seul produit sous signe officiel de qualité que nous proposons. Nous sommes servis actuellement par Viandes de Corrèze

et nous écoupons en moyenne un veau de 150 à 160 kg de carcasse par semaine. Nous sommes très exigeants sur la qualité : la couleur de la viande bien sûr qui doit être la plus claire possible, mais aussi et surtout l'état de gras qui doit être irréprochable. A ce sujet, les veaux Limousins nous conviennent mieux dans l'ensemble. Notre souci prioritaire est de bien satisfaire nos clients pour qu'ils reviennent et qu'ils restent fidèles. Mon père m'a toujours dit, quand j'apprenais le métier : « N'oublie jamais, mon fils, que nous sommes des bouchers et non des marchands de viande ! » Sinon, en plus de la viande de veau fraîche qui marche bien, nous vendons beaucoup d'axoa (à base d'épaule et de jaret) qui est l'un des plats traditionnels du Pays Basque et qui contribue à bien valoriser les avants et la basse ».



La vitrine avec le veau fermier Label Rouge et la petite chambre froide

Ressentez-vous les effets de la crise actuelle et de la diminution des dépenses alimentaires des ménages sur votre activité ?

« Pas sur la fréquence des achats de nos clients, à proprement parlé. Par contre, nous constatons que le montant moyen de chaque achat a baissé car une partie de nos clients a tendance à se reporter vers des produits moins chers ».

Robert et Conchi, comment voyez-vous l'avenir de votre métier ?

« A vrai dire, nous sommes assez optimistes pour l'avenir du métier, à condition tout de même que nous sachions nous remettre en question quand il le faut et nous adapter aux nouvelles habitudes de vie et de consommation des ménages qui évoluent très vite d'une génération à l'autre. Quoi qu'il en soit, nous vivons une crise des vocations des jeunes pour le métier de boucher, et pour les métiers de bouche en général d'ailleurs, mais on peut espérer que cela va changer à l'avenir ... Pour notre part, nous avons la chance que notre fils ait bien voulu rester pour assurer notre relève lorsque nous partirons à la retraite ! ».

Interview de Yves et Anne-Marie SABY, propriétaires de la boucherie « Chez Yves » située sur les hauts de Biarritz



L'extérieur de la boucherie « Chez Yves »



Anne-Marie, Yves et Jean-Philippe, l'ouvrier

Yves, qu'est-ce qui vous a conduit vers le métier de boucher ?

« A vrai dire, c'est un pur hasard. Tout jeune, j'avais trouvé un petit boulot de livraison de colis aux clients d'un boucher. C'est ainsi que j'ai fini par rentrer chez ce boucher pour apprendre le métier. C'est là que j'ai connu Anne-Marie. Par la suite, nous avons décidé de nous installer à notre compte à l'endroit où nous sommes, après y avoir aménagé de A à Z le magasin et le laboratoire. Il y a maintenant 30 ans que nous y sommes, nous avons deux employés à temps plein et nous ne regrettons absolument pas notre choix ».

Yves et Anne-Marie, on sent que vous êtes des artisans passionnés par votre métier. Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans ce métier de la boucherie ?

« C'est un métier dans lequel on s'enrichit au contact de la clientèle et on se réalise en faisant évoluer notre activité par l'innovation. Par exemple, nous nous sommes diversifiés dans les plats cuisinés pour attirer une clientèle plus jeune et en même temps pour mieux valoriser les morceaux de 2ème et 3ème catégories. Nous avons aujourd'hui

une large palette de plats cuisinés dans toutes les viandes et même le poisson, et nous faisons aussi beaucoup de conserves. D'autre part, étant situés dans une cité balnéaire, nous nous sommes engagés dans les produits Label Rouge pour attirer une clientèle qui a les moyens et qui est à la recherche de la qualité supérieure. Ainsi, aujourd'hui, nous proposons trois viandes sous Label Rouge : le Porc Fermier nourri au grain, le Bœuf de Chalosse et, depuis deux ans, le Veau Fermier Elevé Sous La Mère ».

Justement, le Veau Fermier Elevé Sous La Mère a-t-il bien pris dans votre activité ?



Le rayon Veau Fermier Label Rouge

Une grande variété de produits proposés

« Oui, ce n'est pas mal. Nous passons une demi-carrosse de 70-75 kg + un cuisseau de veau par semaine. C'est un produit très apprécié de nos clients connaisseurs et gastronomes, c'est pourquoi nous exigeons de notre fournisseur (ARCADIE Anglet) une qualité régulière et surtout un état de gras optimum. Nous valorisons bien la basse dans les plats cuisinés et dans les conserves (axoa ; daube), ce qui aide bien à réaliser l'équilibre matière ».

Propos recueillis par Francis ROUSSEAU

LE COUPLE VACHE-VEAU SOUS LA MÈRE : POUR ÉVITER LES PERTES DE VEAUX AUTOUR DU VÊLAGE ET LES PROBLÈMES D'INFERTILITÉ ULTÉRIEURS DES MÈRES



Tout veau perdu à la naissance est un manque à gagner majeur pour l'éleveur allaitant. C'est au moment du vêlage et dans les 3 à 5 premiers jours de vie du veau que le risque de mortalité est le plus élevé. Pour limiter les pertes, une préparation et une surveillance attentives des vêlages sont indispensables. De plus, une bonne conduite alimentaire en fin de gestation et dans les semaines qui suivent le vêlage ainsi qu'un bon état sanitaire des mères allaitantes sont déterminants pour leur fertilité à la remise à la reproduction.

Un veau fraîchement né

PREMIÈRE PARTIE : LA PRÉPARATION ET LE DÉROULEMENT DU VÊLAGE

PRÉPARATION DU VÊLAGE ET DE L'ALLAITEMENT

Les 3 derniers mois de gestation sont importants pour la santé du futur veau et pour la future lactation de la vache.

Ce qu'il faut faire dans les mois précédant le vêlage :

- Bien tarir les vaches (traitement préventif anti-infectieux et surveillance rapprochée de la mamelle) pour que la mamelle soit en excellent état sanitaire à la mise-bas.
- Bien tenir compte des besoins très élevés du dernier tiers de la gestation, la croissance du fœtus étant prioritaire sur tous les autres besoins de la mère sur cette période.

D'autre part, la préparation de la mamelle pour la future lactation ainsi que la sécrétion du colostrum commencent 2 à 3 mois avant la mise-bas. Pour ces deux raisons majeures, l'alimentation des vaches, et encore plus celle des génisses gestantes qui n'ont pas encore achevé leur croissance, doit être complétée en énergie et protéines (1 à 2 kg de concentré équilibré par jour), en minéraux (calcium, phosphore, magnésium), en oligo-éléments (fer, cuivre, cobalt, sélénium, iode, zinc, manganèse) et en vitamines A-D3-E.

Exemple de cure de vitamines A-D3-E : 10 000 000 UI vit. A ;

1 000 000 UI vit. D3 ; 10 000 UI vit. E, par voie orale avec fractionnement dans le temps.

- Si des risques existent dans l'élevage, vacciner les vaches à partir du 7ème mois de gestation contre les infections du jeune veau (ex : colibacilloses, rotaviruses, coronaviruses). L'objectif de ces vaccins est de faire fabriquer à la future mère des anticorps spécifiques qui se retrouveront dans le colostrum. D'où l'importance capitale de faire absorber le plus possible de colostrum de bonne qualité aux nourrissons dès la naissance et durant les 24 premières heures de vie (voir plus loin).

DÉROULEMENT DU VÊLAGE

1 - COMMENT PRÉVOIR LE MOMENT DU VÊLAGE ?

Il s'agit pour cela de repérer les signes annonciateurs du vêlage comme suit :

- Dans les 8 jours précédant le vêlage, il y a des signes plus ou moins visibles :

- . gonflement de la vulve avec écoulements muqueux,
- . augmentation de volume et durcissement de la mamelle,
- . affaissement des muscles fessiers et des ligaments : la vache se « casse », avec un maximum autour de 48 h avant le vêlage.



Les phases successives du vêlage

(Source : INRAP)



• Dans les 24 heures précédant le vêlage, on observe généralement :

- . une baisse de la température rectale,
- . un changement de comportement de la vache (inquiétude et agitation).

• Dans les 8 dernières heures, a lieu le déclenchement du processus mécanique du vêlage :

- . premiers efforts (contractions des muscles utérins) et agitation de plus en plus grande de la vache (piétinement, couchers et levers répétés)
- . ouverture et dilatation du col, remontée progressive du veau
- . sortie et rupture de la première poche des eaux (liquide clair bleuté) puis apparition de la seconde poche (liquide épais jaunâtre dans lequel baigne le veau).

IMPORTANT : La première poche doit être expulsée au plus tard 6 heures après le début des contractions et la seconde 4 heures au maximum après la première, avec une libération du veau dans les 2 heures qui suivent. Sinon, il faut s'attendre à un vêlage difficile.

REMARQUE : On constate que les vêlages sont peu fréquents entre minuit et 4 heures du matin. Plusieurs méthodes d'aide à la surveillance des vêlages peuvent épargner à l'éleveur des déplacements nocturnes inutiles ou même des réveils trop fréquents. Elles sont présentées dans le tableau ci-dessous.



Avertisseur de vêlages Vel'Phone (Médria)



Caméra de surveillance

METHODE	PRINCIPE	AVANTAGES	LIMITES
MÉTHODE DES TEMPÉRATURES	Repérage de la baisse de température dans les 36 h précédant le vêlage (si t° < 38°5 C : vêlage dans les 24 h)	Méthode peu coûteuse	Méthode peu pratique à utiliser sur des animaux logés en stabulation libre et manquant de fiabilité
TÉLÉSURVEILLANCE (CAMÉRA + ÉCRAN RÉCEPTEUR)	Observation des vêlages de nuit à distance grâce à une caméra filmant les animaux à surveiller	Méthode efficace évitant de se lever inutilement la nuit	Investissement élevé (3000 à 6000 € par élevage) Technique n'évitant pas d'avoir à se réveiller la nuit
AVERTISSEURS DE VÊLAGES	. Détecteurs de relèvement de la queue ou de contractions vaginales . Sondes vaginales de température + émetteur de message d'alerte	Méthode efficace évitant de se réveiller et de se lever inutilement la nuit	Investissement élevé (4000 à 6000 € par élevage)

2 - QUEL COMPORTEMENT ADOPTER AU MOMENT DU VÊLAGE ?

3 règles essentielles :

• Respecter les règles élémentaires de propreté et d'hygiène

Le vêlage doit avoir lieu autant que possible dans un espace tranquille, à l'écart des autres animaux : la meilleure solution est d'aménager un box ou un local de vêlage spécifique, nettoyé et désinfecté après chaque mise-bas.

L'hygiène de la mise-bas concerne tout à la fois :

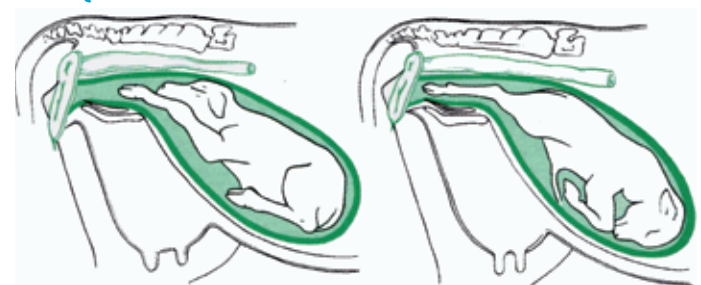
- la vache : laver à grande eau savonneuse la vulve, la queue, ainsi que la mamelle
- le lieu : préparer une litière sèche, propre et abondante (en étable entravée, remplir le caniveau de paille)
- le matériel : laver et désinfecter seaux, cordelettes, vêleuse, ...
- l'éleveur : bien se laver mains et bras à l'eau savonneuse et utiliser des gants en plastique jetables.

CONSEIL IMPORTANT : Préparer tout le matériel à l'avance : gants de fouille à usage unique, seau, cordelettes, gel lubrifiant, savon désinfectant, ciseaux, fil de ligature et solution désinfectante pour le cordon ombilical, ...

• Surveiller discrètement la préparation

Ne pas déranger inutilement l'animal, qui est facilement contrariable dans les heures qui précèdent la mise-bas.

Les présentations normales du veau (Source : INRAP)



Présentation antérieure

Présentation postérieure

• Intervenir à bon escient et sans se précipiter

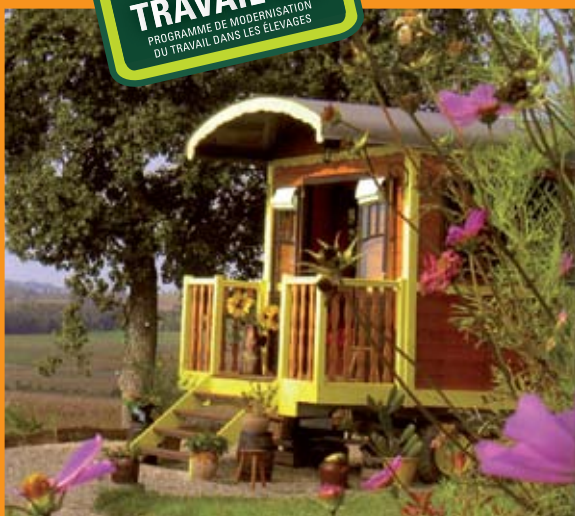
Ce qu'il faut faire si le vêlage traîne en longueur, c'est-à-dire si les poches des eaux et de la veau ne sont pas expulsés dans les 12 heures qui suivent le début des efforts :

- fouiller la vache pour rechercher les causes de retard du vêlage : passage trop étroit ou veau anormalement gros, présentation anormale du veau, torsion de matrice, ...
- décider alors, en fonction de la cause identifiée, soit d'intervenir seul, soit d'appeler le vétérinaire.

Dossier rédigé dans le cadre du Groupe Technique Bovins Viande Midi-Pyrénées / Languedoc-Roussillon par Francis ROUSSEAU (AVSLM) et Elodie DUMAS (FRGDS Languedoc-Roussillon)

CONCOURS « NOS MEILLEURS PROJETS TRAVAIL'VO »

Sollicitez votre technicien O.P. pour présenter votre candidature !



Parmi les 4500 producteurs de veaux sous la mère engagés en Label Rouge que vous êtes, 1800 d'entre vous ont participé à l'opération TRAVAIL'VO d'appui technique à l'amélioration du travail dans les élevages, qui a démarré début 2009.

Au cours de ce suivi technique assuré par 45 techniciens de vos organisations de producteurs, une grosse moitié d'entre vous a mis en place dans son atelier « veaux sous la mère » des améliorations importantes qui, souvent, vous ont permis tout à la fois :

- de gagner du temps dans vos travaux quotidiens de l'élevage
- de vous faire remplacer plus facilement à la tétée
- de diminuer la pénibilité dans les tâches répétitives de l'élevage
- d'augmenter votre sécurité lors de la manipulation des animaux.

Si c'est votre cas, et que les solutions pratiques que vous avez mises en place sont originales ou innovantes, nous vous incitons à participer à ce concours dont les lots gagnants sont des week-ends pour deux personnes dans des chambres d'hôtes du réseau Gîtes de France.

La désignation des gagnants sera faite à la fin décembre 2011 par un jury ad hoc. Pour participer à ce concours, sollicitez sans attendre le technicien de votre O.P. qui fera avec vous le dossier d'inscription. La date limite de dépôt des candidatures est le **30 novembre 2011**.

ACTUALITES

L'Association Le Veau Sous La Mère s'implique tous azimuts sur la promotion de la production et du produit. Ainsi, cet été et cet automne 2011, elle a été ou sera présente :

- ✓ les 25 et 26 juin à l'évènement « La Ferme en Ville » à Morlaàs (Pyrénées-Atlantiques)
- ✓ les 06 et 07 août aux Journées Agricoles du Volvestre de Montesquieu-Volvestre (Haute-Garonne)
- ✓ le 18 août à la Fête du Veau de Lait Sous La Mère de Monceaux sur Dordogne (Corrèze) organisée par les Jeunes Agriculteurs de ce département
- ✓ les 27 et 28 août au Festival de l'Élevage et du Veau de Lait Sous La Mère de Brive la Gaillarde (Corrèze)
- ✓ le 24 septembre au Concours National de la race Blonde d'Aquitaine de Bergerac (Dordogne)
- ✓ le 1er octobre à la Fête du Cèpe et du Veau Sous La Mère de Saint-Saud Lacoussière (Dordogne)
- ✓ du 05 au 07 octobre au Sommet de l'Élevage de Cournon (Puy-de-Dôme)
- ✓ du 08 au 11 décembre au Salon International de la Qualité Alimentaire (SISQA) de Toulouse.



Le stand de l'Association à la ferme en ville à Morlaàs



A Monceaux sur Dordogne, le stand de l'Association «noyé» dans la foule



Espace commun AVSLM / Limousin Promotion au Festival de l'Élevage de Brive

VIENT DE PARAÎTRE :

Le Guide de la Production du Veau de Lait Sous La Mère (le classeur vert) vient d'être réactualisé pour la 5ème fois depuis sa première parution en décembre 1994. Ce sont 21 chapitres de ce guide qui ont fait l'objet d'une actualisation et 3 nouveaux chapitres ont été ajoutés. Un jeu de ces nouvelles fiches vient d'être envoyé au mois d'août à tous les détenteurs du guide enregistrés dans notre fichier. **Pour ceux qui ne les auraient pas reçues, merci de les réclamer à l'Association par téléphone (05.55.87.09.01) ou par mail (civo@veausouslamere.com).**

