

VEAU SOUS LA MÈRE ACTUALITES

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



**BONNE ANNÉE
ET MEILLEURS VEUX
POUR 2012**

Chers éleveurs de veaux sous la mère,

L'année 2011, les fêtes de fin d'année si chères au cœur et à la bouche des Français et la consommation exubérante de produits festifs qui les accompagnent s'achèvent.

Pourtant, cette période de l'année n'est pas des plus favorables à la consommation de notre viande de Veau Sous La Mère malgré son image festive, car elle est détrônée par d'autres produits prestigieux tels que les volailles fermières (dinde, oie, chapon, pintade, ...) qui ont traditionnellement la faveur des menus de ces fêtes-là. Il faudra attendre la fin du mois de janvier pour réatteindre un bon niveau de consommation de notre viande tel que celui observé à l'automne dernier jusqu'à la fin novembre.

L'année 2012 va être pour vous, les éleveurs, mais aussi pour toute notre filière, l'année du lancement de la grande opération d'amélioration de la qualité des veaux dont nous vous avons déjà parlé. Cette action requiert une importance de premier plan car elle vise à gommer au plus vite le fort décalage qui s'est constitué au fil des années entre la qualité produite et la qualité exigée par nos bouchers.

Cette opération va mobiliser dès cette année une quarantaine de techniciens dans nos 23 organisations de producteurs ; ces techniciens vont venir à votre rencontre pour vous apporter un appui technique spécifique pour accroître la qualité de vos veaux.

Produire régulièrement des veaux de bonne qualité est l'une des conditions majeures de la pérennisation de notre filière Veau Sous La Mère Label Rouge sur le moyen et le long termes. C'est en même temps pour vous, éleveurs, la garantie d'un débouché valorisateur et donc d'un bon revenu sur la durée.

Ainsi donc, bonne et heureuse année, bonne santé à vous et à votre famille... et bonne réussite pour obtenir de meilleurs veaux en 2012 !

Francis ROUSSEAU

SOMMAIRE

- ✓ Le Périgord est à l'honneur !
 - ♦ A l'EARL de la Pétrenne, une évolution ingénieuse de la tétée en logettes alternées : la logette à tante p 2
 - ♦ Petite visite à une bien belle boucherie Périgourdine p 3
- ✓ Les soins au veau nouveau-né
La préparation à la reproduction des mères p 4-5
- ✓ L'amélioration de la qualité des cuirs de nos veaux sous la mère p 5
- ✓ Revue de presse 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



SALLE DE TÊTÉE EN LOGETTES ALTERNÉES

UNE EVOLUTION TECHNIQUE INGÉNIEUSE DU DISPOSITIF : LA LOGETTE A TANTE

La salle de tétée en logettes alternées a été inventée, mise au point et installée pour la première fois dans le Périgord, chez Emmanuel JARRY à Anliac. C'était en 2005. Depuis lors, ce dispositif de tétée innovant a largement fait ses preuves et démontré tout son intérêt en termes d'organisation du travail, de facilité et de rapidité à assurer la tétée d'un grand nombre de veaux par un éleveur seul à la tâche. Ainsi, à ce jour, une vingtaine d'élevages sont déjà équipés avec ce dispositif de tétée, principalement sur les départements de la Dordogne et de la Corrèze.



Vue de la 2ème salle de tétée de l'EARL de la Pétenne récemment aménagée dans l'ancienne étable



Temps 1 : les deux mères Limousines sont à la tétée

Outre son investissement de départ plus élevé comparativement à une salle de tétée classique, l'autre point faible de ce mode de tétée est qu'il n'est pas bien adapté à l'utilisation de tantes laitières et à la pratique du multi-allaitement. Ainsi, pour faire têter les tantes laitières, la seule solution pratiquée jusqu'à présent était de faire passer ces tantes dans les logettes de tétée des mères à la suite de ces dernières. Ce problème ne laissait pas indifférent Emmanuel JARRY et son père Yves. Aussi, dès les années 2008-2009, ils se sont mis à réfléchir avec les établissements JOURDAIN (Yves FAGES) et le CIVO (Francis ROUSSEAU) à la conception d'une logette de tétée spéciale « tante », logette qui serait carrément intégrée à la case à veaux. La question qu'il fallait résoudre était la suivante : comment faire rentrer facilement la tante dans la case, en présence des deux veaux, sans qu'ils puissent s'échapper, et cela sans avoir besoin d'augmenter démesurément la taille de la case, ... sachant que le système de tétée en logettes alternées est déjà, sans une telle évolution, gourmand en surface nécessaire ?



Vue des 2 bat-flanc intérieurs en gros plan



Temps 2 : la tante Montbéliarde est à son tour à la tétée

Outre son investissement de départ plus élevé comparativement à une salle de tétée classique, l'autre point faible de ce mode de tétée est qu'il n'est pas bien adapté à l'utilisation de tantes laitières et à la pratique du multi-allaitement. Ainsi, pour faire têter les tantes laitières, la seule solution pratiquée jusqu'à présent était de faire passer ces tantes dans les logettes de tétée des mères à la suite de ces dernières. Ce problème ne laissait pas indifférent Emmanuel JARRY et son père Yves. Aussi, dès les années 2008-2009, ils se sont mis à réfléchir avec les établissements JOURDAIN (Yves FAGES) et le CIVO (Francis ROUSSEAU) à la conception d'une logette de tétée spéciale « tante », logette qui serait carrément intégrée à la case à veaux. La question qu'il fallait résoudre était la suivante : comment faire rentrer facilement la tante dans la case, en présence des deux veaux, sans qu'ils puissent s'échapper, et cela sans avoir besoin d'augmenter démesurément la taille de la case, ... sachant que le système de tétée en logettes alternées est déjà, sans une telle évolution, gourmand en surface nécessaire ?

La solution retenue a été celle de faire rentrer la tante dans la case une fois les veaux mis à la tétée sous leur mère. Emmanuel JARRY a imaginé et mis au point un jeu de deux bat-flanc basculants ayant pour rôle de délimiter le passage et l'emplacement de la tante à introduire dans la case au moment où les deux veaux tètent chacun leur mère. Une fois la tante rentrée dans sa logette ainsi constituée, les deux veaux n'ont plus qu'à tourner la tête et à l'engager entre les tubes de ces bat-flanc pour venir têter la tante chacun de son côté (voir photo et schéma ci-contre).

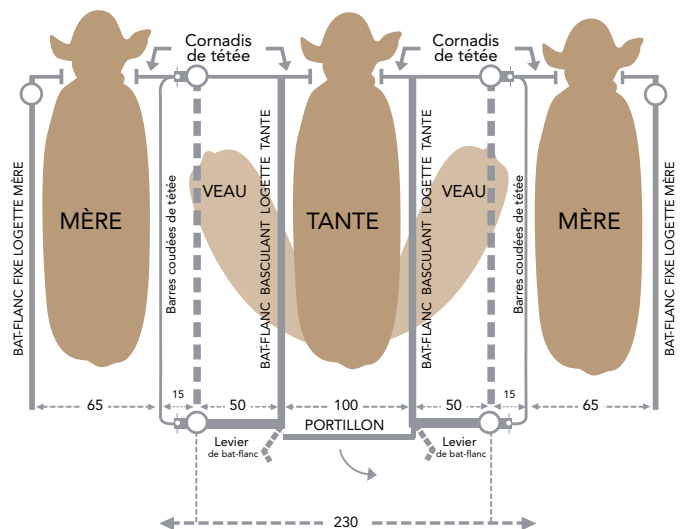
Ce dispositif ingénieux de multi-allaitement fonctionne depuis plusieurs semaines avec succès dans l'ancienne étable entravée de l'EARL de la Pétenne où ont été aménagés 8 modules de logement-tétée en logettes alternées, totalisant 16 places de veaux + 16 places de mères Limousines



Emmanuel, le concepteur du système de tétée en logettes alternées et de la logette à tante

+ 8 places de tantes Montbéliardes.

Une fois de plus, il nous faut féliciter et remercier Emmanuel JARRY pour son esprit d'innovation et son ingéniosité remarquables grâce auxquels, depuis 2005, la modernisation de la tétée de nos veaux



**UN MODULE DE TÊTÉE EN LOGETTES ALTERNÉES
ÉQUIPÉ D'UNE LOGETTE A TANTE**

PETITE VISITE A UNE BIEN BELLE BOUCHERIE-CHARCUTERIE PERIGOURDINE



La boucherie CHAVIER

On nous avait prévenu et nous n'avons pas été déçu ! Nous avons rendez-vous ce jour-là assurément dans l'une des meilleures boucheries-charcuteries de Périgueux et du Périgord : celle de Pierre CHAVIER.

Il est 7 h 30, les ruelles pavées du splendide vieux Périgueux sont encore désertes en cette matinée pluvieuse et frisquette de début décembre. J'arrive devant la boucherie CHAVIER, l'un des rares commerces à être déjà illuminés à cette heure-ci de la journée. Les deux personnes qui s'activent à l'intérieur au garnissage des vitrines sont Pierre CHAVIER et son fidèle salarié, Philippe LALANDE, Meilleur Ouvrier de France 1994. Avec des gestes méthodiques et précis, Pierre découpe et pare les pièces de viande tandis que Philippe s'affaire avec application à la préparation de l'étal.

A 8 h 15, tout est prêt pour accueillir les premiers clients qui, d'ailleurs, ne se font pas attendre,... même si Philippe et Pierre m'avaient prévenu que le jeudi n'est pas une grosse journée d'affluence, contrairement au mercredi et au samedi (les deux jours de marché hebdomadaire) et au vendredi.



Philippe LALANDE et Pierre CHAVIER

Pierre, depuis quand êtes-vous installé et comment votre métier a-t-il évolué depuis votre installation ?



Vue de l'intérieur du magasin

Je me suis installé il y a 12 ans, après avoir travaillé pendant 15 ans avec mon père. Mon père avait acheté en 1964 cette boucherie qui n'a pas moins de deux siècles d'existence. **C'est à partir du début des années 80 que nous nous sommes progressivement engagés dans les Labels Rouges : nous avons commencé avec le**

Label Rouge Veau Sous La Mère « Le Veau des Connaisseurs ». Nous nous approvisionnions à l'époque auprès du Syndicat des Eleveurs de Monflanquin en Lot-et-Garonne, fournisseur de l'abatteur Centre Sud. Puis, au début des années 90, nous avons démarré le Label Rouge Porc au grain du Sud-Ouest et enfin, en 2002-2003, le Label Rouge Agneau du Périgord qui a signé avec notre boucherie son premier contrat.



Vue du rayon Veau Sous La Mère Label Rouge

Alors qu'il y a 20 ans, nous ne proposons que de la viande fraîche à la coupe, nous avons petit à petit développé des produits élaborés prêts à cuire comme les escalopes à la Milanaise, les paupiettes, le haché, la poitrine farcie et le roulé de veau, ainsi que quelques plats cuisinés, principalement des entrées.

Pierre et Philippe, quel est le profil de votre clientèle ?

Nous servons, selon les périodes de l'année, entre 650 et 800 clients par semaine. L'essentiel de notre clientèle a plus de 40 ans, appartient à des catégories socio-professionnelles plutôt aisées (cadres moyens et supérieurs, professions libérales, retraités aisés) et habite Périgueux. Nous avons aussi des clients extérieurs qui n'hésitent pas à venir exprès de loin, jusqu'à 30-40 km à la ronde. Les 2/3 de nos clients sont des clients fidèles, le tiers restant étant une clientèle plutôt de passage ou occasionnelle. **Mais tous ont un point commun : ils viennent chercher ici des produits de qualité supérieure et ils ne rechignent jamais sur le prix !**

Comment la voyez-vous évoluer au fil des années, dans son profil et dans ses habitudes de consommation, cette clientèle ?

Bien sûr, nous la voyons prendre de l'âge comme chacun d'entre nous ! Mais à vrai dire, nous sommes quelque peu inquiets par rapport au renouvellement des générations. Les jeunes de 25 à 35 ans entrent assez peu dans nos boucheries de quartiers. Et le pouvoir d'achat n'est pas le seul élément en cause, loin de là : il y a aussi et surtout les changements de mode de vie d'une génération à l'autre, et notamment dans les habitudes de consommation

et d'achat ; la part du budget des ménages consacrée à l'alimentation diminue au fil des ans, et la part de la viande dans ce budget baisse encore plus vite. D'autre part, pour les ménages qui travaillent, il est devenu plus commode de faire l'ensemble des courses une fois par semaine et en un seul lieu ... là où ils n'ont pas de difficultés à stationner, ce qui est loin d'être le cas de notre centre ville à Périgueux !

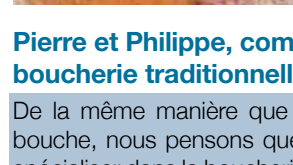
D'autre part, les jeunes ont beaucoup moins de temps à consacrer à la préparation des repas. C'est pourquoi nous devons adapter les services proposés en conséquence, par exemple en développant encore les produits élaborés prêts à cuire. Il y a aussi les plats cuisinés qui sont une catégorie de produits bien dans le vent, mais en ce qui nous concerne, nous n'avons pas prévu de les développer car ils nécessitent non seulement des compétences spécifiques mais surtout des investissements élevés que nous ne sommes pas du tout sûrs de bien rentabiliser avec notre clientèle plutôt tournée vers une cuisine maison traditionnelle.



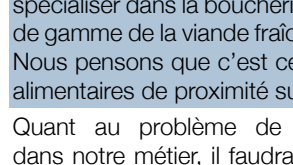
Paupiettes de veau



Roulé de veau forestière



Poitrine de veau farcie



Milanaise de veau



Quelques produits élaborés proposés par la boucherie CHAVIER

Pierre et Philippe, comment voyez-vous l'avenir de la boucherie traditionnelle dans les 10 prochaines années ?

De la même manière que cela se fait déjà avec d'autres métiers de bouche, nous pensons que notre activité artisanale sera amenée à se spécialiser dans la boucherie fine, c'est-à-dire dans le haut et le très haut de gamme de la viande fraîche et de ses produits transformés et dérivés. Nous pensons que c'est ce qui peut justifier et sauver nos commerces alimentaires de proximité sur le moyen et le long termes.

Quant au problème de la relève dans notre métier, il faudra à l'avenir accompagner davantage nos jeunes dans leur installation et dans leur reprise d'une boucherie que cela n'est fait aujourd'hui, notamment en mettant en œuvre un dispositif de cession-transmission des magasins qui se libèrent, comme vous le faites déjà de votre côté pour l'installation des jeunes agriculteurs.



Une composition florale à base de gras, créée par Philippe, Meilleur Ouvrier de France

Cela étant, notre métier a encore bien des atouts et des raisons d'être. Nous devons avoir confiance en l'avenir mais à condition que nous sachions nous remettre en question et nous adapter aux évolutions de la société, et que nous fassions preuve de dynamisme et d'innovation.

LA PRODUCTIVITE NUMERIQUE DU TROUPEAU ALLAITANT : CONDUITE A TENIR POUR EVITER LES PERTES DE VEAUX AUTOUR DU VELAGE

(Suite et fin de l'article paru dans le Veau Sous La Mère Actualités n° 64)

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.

DEUXIEME PARTIE : LES SOINS AU VEAU NOUVEAU-NE LA PREPARATION A LA REMISE A LA REPRODUCTION DES MERES NOURRICES

CONDUITE A TENIR IMMEDIATEMENT APRES L'EXPULSION DU VEAU ...

Le jeune veau est très vulnérable durant les premières heures de sa vie. A la naissance, 9 veaux sur 10 sont capables de se relever rapidement et de téter seuls. Les 10 % restants nécessitent des soins urgents, faute de quoi ils ne survivront pas. Toutefois, compte tenu de leur fragilité à la naissance et de l'enjeu économique, tous les veaux méritent une surveillance rapprochée et des soins préventifs des risques d'infections.



Le veau nouveau-né nécessite une surveillance rapprochée

→ **Ligaturer puis sectionner le cordon ombilical à 10-15 cm de la base, s'il ne s'est pas rompu tout seul. S'assurer immédiatement que la respiration a démarré tout en dégageant les naseaux des débris d'enveloppes ou des mucosités qui s'y trouvent.**

Si le veau ne respire pas encore, vous devez au plus vite procéder à sa réanimation de la manière suivante :

- le pendre par les pattes arrières et l'asperger d'eau froide sur la tête et dans les oreilles,

- frictionner la colonne vertébrale et les flancs avec de la paille et injecter ou déposer sous la langue un stimulant cardio-respiratoire (ex : heptaminol, diprophylline, doxopram, cropropamide),

- si la respiration ne démarre toujours pas, pratiquer la respiration artificielle : presser le thorax côté gauche et relâcher brusquement tout en tirant la langue du veau ; puis, alternativement, insuffler de l'air dans l'une des narines en obstruant en même temps l'autre narine et la bouche avec la main. Il faut persévérer aussi longtemps que le coeur continue à battre.

→ **Désinfecter le nombril immédiatement et plusieurs jours de suite** en le trempant dans de la teinture d'iode, de la Vétédine ou de l'alcool iodé non glyciné, et cela après l'avoir complètement vidangé en le pressant entre le pouce et l'index.

→ **Faire lécher le veau par la mère ou, à défaut, le bouchonner avec de la paille.** Pour favoriser le léchage (notamment chez les primipares), on peut saupoudrer le veau de sel, de son ou de farine.

→ **Faire téter immédiatement le colostrum (même s'il s'agit d'un vêlage de nuit !).**

Si le veau ne veut pas téter, traire la vache (si c'est possible !) et faire boire le colostrum à la bouteille. Répéter l'opération au moins trois fois dans les 24 heures. Il est essentiel que le veau prenne 1,5 à 2 l de colostrum dans les deux heures qui suivent la naissance, et de 4 à 6 l dans les 24 premières heures.

REMARQUE IMPORTANTE : Toujours se rappeler que le vêlage n'est terminé qu'une fois que le veau nouveau-né a correctement tété le premier colostrum. Faute de quoi, le pronostic vital du jeune est largement engagé : l'issue est fatale dans 8 cas sur 10.

• **Pourquoi le colostrum est-il indispensable au nouveau-né ?**

Dans l'utérus, le fœtus est sous haute protection, à l'abri des agents infectieux (en «boîte de conserve»). Lorsque le veau naît, un nombre considérable de micro-organismes l'envahissent brutalement. Ces microbes peuvent être dangereux car à la naissance le veau est dépourvu d'anticorps pour les combattre et son système de défenses

immunitaires est totalement inopérant. Fort heureusement, le colostrum est très riche en immunoglobulines (anticorps). Aussi, le veau naissant qui tète rapidement le colostrum et en quantité abondante est beaucoup mieux armé pour lutter, dans les premières semaines de vie, contre toutes les formes d'infections habituelles de l'élevage : omphalites, septicémies, bronchopneumonies, diarrhées bactériennes et virales. De plus, le colostrum stimule l'installation des défenses immunitaires autonomes du veau.

• **Quelles sont les spécificités du colostrum par rapport au lait ? Le colostrum est un aliment exceptionnel qui contient :**

- une grande quantité et une grande variété d'immunoglobulines
- des substances antibactériennes et des facteurs de croissance
- 2 fois plus d'énergie que le lait (sucres + acides gras indispensables)
- 4 fois plus de caséine et d'acides aminés essentiels
- 10 fois plus de vitamines (surtout vitamine A) et d'oligo-éléments.

• **Comment évaluer la qualité d'un colostrum ?**

Un colostrum de bonne qualité est épais et jaune. Plus le colostrum est dense, plus il est riche en anticorps. C'est pourquoi la pesée du colostrum (à l'aide d'un densimètre ou pèse-colostrum) donne une bonne idée de sa qualité. La qualité du colostrum varie avec la race et la souche d'animaux (les races allaitantes ont un colostrum souvent plus riche), avec l'âge (le colostrum des génisses est moins riche) et avec l'alimentation durant les deux derniers mois de gestation. Les anticorps présents dans le colostrum étant principalement synthétisés par le foie de la mère, celui-ci doit être en bon état, ce qui sous-entend un déparasitage approprié des futures mères à la rentrée hivernale.

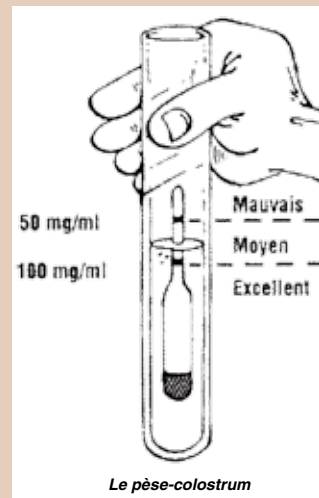
Il est conseillé d'avoir toujours un stock de colostrum au congélateur pour prévenir les accidents (tels qu'une vache morte au vêlage ou atteinte d'une mammite, ...). Pour constituer ce stock, il faut collecter du colostrum de préférence sur les vaches du troupeau les plus âgées qui vêlent en fin d'été-début d'automne car leur colostrum est généralement de meilleure qualité. Sa décongélation doit être faite obligatoirement au bain-marie (température maximum : 41° C). A défaut, il existe du colostrum de synthèse disponible dans le commerce mais moins efficace que celui provenant de l'élevage.

• **Pourquoi faut-il que le colostrum soit absorbé très rapidement par le nouveau-né ?**

Plusieurs raisons à cela :

- la concentration du colostrum en anticorps diminue très vite : elle est déjà réduite de moitié seulement 12 heures après le vêlage,
- la perméabilité de l'intestin du veau aux anticorps (qui sont des grosses molécules de protéines) décroît très vite (50 % de perte de perméabilité à 12 heures ; 100 % à 24 heures),
- la sécrétion croissante de suc digestif acide par la caillette du jeune veau détruit de plus en plus, au fil des heures, les anticorps présents dans le colostrum tété.

→ **Surveiller la délivrance (expulsion du placenta) qui doit avoir lieu dans les 12 heures après le vêlage.**



→ **Administrer au jeune veau dès les premiers jours des vitamines A-D3-E par voie orale, avec un rappel 3 à 4 semaines plus tard.** Cela s'avère indispensable pour les naissances d'hiver, surtout lorsque les mères n'ont pas reçu une supplémentation spécifique en ces vitamines en fin de gestation.

Outre l'apport de vitamines, dans les élevages où des problèmes de carences et de fragilité sanitaire sont récurrents sur les jeunes veaux, il est nécessaire de stimuler ou de renforcer les défenses immunitaires dès les premiers jours par l'apport oral d'un cocktail d'oligo-éléments, principalement sélénium, iode, fer, cuivre, cobalt, zinc, manganèse et, en cas de carence suspectée, de magnésium.

IMPORTANT : Ces apports de vitamines, d'éléments minéraux et d'oligo-éléments s'avèreront d'autant moins nécessaires que les mères auront été correctement complémentees en fin de gestation.

Tableau récapitulatif des principaux points à contrôler dans les premiers jours de vie du veau

	INSTALLATION DE LA MALADIE	MALADIE DÉCLARÉE
DIARRHÉES	<ul style="list-style-type: none"> sensation de « flot » à la palpation abdominale modification de la consistance, de l'odeur ou de la couleur des fèces au toucher rectal 	<ul style="list-style-type: none"> manque de forces déshydratation (peau sèche, enfoncement de l'œil dans l'orbite) ramollissement des fèces (de plus en plus liquides) perte d'appétit
MALADIES PULMONAIRES	<ul style="list-style-type: none"> écoulements nasaux perte d'appétit larmolement 	<ul style="list-style-type: none"> température > 40° C fréquence respiratoire > 40 pulsations/mn toux
OMPHALITES	<ul style="list-style-type: none"> ombilic humide et œdémateux 	<ul style="list-style-type: none"> ombilic tuméfié dureté et douleur abdominales

(Source : Institut de l'Elevage – Service Santé et Reproduction)

PREPARATION DES VACHES NOURRICES A LA REMISE A LA REPRODUCTION

Pour atteindre l'objectif d'un veau par vache et par an, les mères allaitantes doivent être réinséminées dans un délai de 2 mois après le vêlage. L'obtention d'une bonne fertilité à la remise à la reproduction est fortement conditionnée par le bon niveau et la bonne qualité de l'alimentation des mères en fin de gestation et en début d'allaitement. La ration doit être complète et équilibrée en tous éléments nutritifs et doit couvrir correctement les besoins d'entretien et de lactation de l'animal (et de fin de croissance pour les primipares). **En effet, la vache nourrice doit être impérativement en situation de reprise de poids dans la période entourant la saillie ou l'insémination. C'est pourquoi il est conseillé de**

pratiquer un flushing à cette période, notamment sur les vaches qui ont perdu du poids après le vêlage. Ce flushing consiste à apporter, sur la période de 4 à 6 semaines entourant l'insémination ou la saillie, au moins 1 kg d'aliment concentré supplémentaire par jour, par rapport à la complémentation habituelle.



Bien nourrir les vaches en fin de gestation et à l'allaitement

Pour une fécondité optimale, la note d'état corporel de la vache à la mise à la reproduction doit être de 2 à 2,5. Attention aux vaches trop grasses qui ont une fertilité souvent déficiente (difficultés à ovuler).

Par ailleurs, veiller à ce que l'appareil génital ait retrouvé un bon état physiologique et sanitaire, surtout à la suite de vêlages difficiles (surveiller en particulier les écoulements de lochies qui doivent disparaître dans les 3 semaines après le vêlage). Un traitement antibiotique dans les jours qui suivent la mise-bas (soit par application locale, soit par voie générale) peut s'imposer pour prévenir ou traiter l'apparition de vaginites ou de métrites (signes : écoulements purulents d'odeur nauséabonde, perte d'appétit, hyperthermie, ...).

L'apparition des premières chaleurs doit avoir lieu dans les 60 jours post-partum. A défaut, la situation doit être considérée comme anormale et un examen de l'appareil génital (fouille) s'avère nécessaire.

EN RESUME DE L'ENSEMBLE DES DEUX PARTIES DE CE DOSSIER :

- Préparer le vêlage et l'allaitement des mères 2 à 3 mois avant le terme aux niveaux alimentaire et sanitaire (objectif : vigueur, protection sanitaire et bonne croissance du nouveau-né).
- Surveiller discrètement le déroulement de la mise-bas et intervenir à bon escient (c'est-à-dire ni trop tôt ni trop tard), et seulement dans le cas d'un vêlage languissant ou anormal.
- Accorder des soins attentifs et une surveillance rapprochée au veau à la naissance et dans les premiers jours de vie, ainsi qu'à sa mère.
- Une règle essentielle : une hygiène et une propreté parfaites à tous les niveaux (logement des veaux, interventions au vêlage, interventions sur les veaux malades, ...).
- Un point capital : faire téter rapidement et abondamment un colostrum de bonne qualité au jeune veau.
- Veiller à ce que les mères allaitantes soient en bon état sanitaire et en situation de reprise de poids à la remise à la reproduction (absence d'infections génitales, déparasitage, flushing).

Article rédigé dans le cadre du groupe technique bovins viande Midi-Pyrénées / Languedoc-Roussillon par Francis ROUSSEAU (Association Le Veau Sous La Mère) et Elodie DUMAS (FRGDS Languedoc-Roussillon)

L'AMELIORATION DE LA QUALITE DES CUIRS DE NOS VEAUX SOUS LA MERE : UN INTERESSEMENT FINANCIER DES ELEVEURS EST A L'ETUDE

Le 10 novembre 2011, l'Association Le Veau Sous La Mère et les responsables d'une organisation de producteurs ont été accueillis à la tannerie HAAS implantée en Alsace. Cette tannerie travaille exclusivement des peaux de veaux de boucherie et de veaux sous la mère. 170 000 peaux de veaux y sont traitées annuellement, dont 10 à 15 % de veaux sous la mère.

Lors de cette visite, nous avons été sensibilisés aux défauts très fréquents que présentent les peaux de nos veaux sous la mère (griffures dues à des aspérités sur les parois des cases, à des clous ou des boulons ; piqûres de poux ; lésions de dartres, ...) et au manque à gagner considérable que représente le déclassement de qualité et la mauvaise valorisation de ces peaux défectueuses pour la tannerie.



En conséquence de quoi, la tannerie souffre d'une forte pénurie de peaux de 1er choix (celles-ci totalisent moins de 10 % de l'ensemble des peaux traitées) pour répondre à la forte demande de ses clients. Le PDG de la tannerie HAAS, Jean-Christophe MULLER, nous a mis clairement au défi d'améliorer la qualité des peaux de nos veaux sous la mère, quitte à verser de son côté un bonus de prix intéressant pour les meilleures d'entre elles. Pour ce faire, le développement chez les éleveurs de différentes solutions concrètes est envisagé : par exemple, la vaccination des veaux contre la teigne ; un plan de lutte préventive bien pensé contre les poux ; la suppression de toutes les sources de griffures (aspérités et rugosités des parois de cases ; tondeuses à veaux mal réglées, etc.).

A la suite de cette visite, une réflexion a été enclenchée en vue de démarrer une opération d'appui technique aux éleveurs de veaux sous la mère pour l'amélioration des cuirs produits.

J-Ch. MULLER nous présentant les défauts rencontrés sur les peaux de veaux sous la mère

✓ VIANDE MAGAZINE n° 32 (Décembre 2010)

Dossier : La foi dans le veau de boucherie

Le veau de boucherie revient de loin. Après des années de profondes perturbations, la filière du veau standard a trouvé ses marques et la distribution joue le jeu de cette viande reconnue comme naturellement qualitative par le consommateur.

✓ GENETIQUE & REPRODUCTION n° 64 (Mai 2011)

**Productivité numérique du troupeau allaitant
Comment redresser la situation ?**

Ce dossier a été réalisé avec le concours du Groupe Technique Bovins Viande Midi-Pyrénées / Languedoc-Roussillon.

✓ LA FRANCE AGRICOLE n° 3384 (06/05/2011)

Veau Sous La Mère : séduire les candidats

L'Association Le Veau Sous La Mère lance une opération de communication d'envergure sur le métier d'éleveur de veaux sous la mère et l'installation des jeunes : 4 heures Chrono Installation.



A l'une des journées de communication : 4 heures Chrono Installation (GAEC Fraysse-Bosredon à Bujaleuf - 87)

✓ GROUPE TECHNIQUE BOVINS VIANDE MIDI-PYRENEES / LANGUEDOC-ROUSSILLON (Juin 2011)

Le couple Vache-Veau : conduite à tenir pour éviter les pertes de veaux autour du vêlage et les problèmes d'infertilité ultérieurs

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.



Etre aux petits soins des veaux naissants

✓ LA FRANCE AGRICOLE n° 3393 (08/07/2011)

Se diversifier en produisant des veaux sous la mère

Remplacer une partie des broutards par des veaux sous la mère peut permettre aux éleveurs allaitants de conforter leur revenu mais au prix d'une astreinte plus forte.

✓ REUSSIR BOVINS VIANDE n° 185 (Septembre 2011)

De multiples astuces pour se simplifier la vie à l'EARL de Terre Blonde en Lot-et-Garonne en élevage de veaux sous la mère.

Astucieux et fort habile de ses mains, Jean-François Kempen est toujours en quête d'aménagements qui lui fassent gagner du temps et lui économisent de la peine.



Un râtelier linéaire à festons de stabulation libre fabriqué à partir des tubes d'un râtelier rond de pâture

✓ LA HAUTE-LOIRE PAYSANNE (14/10/2011)

Le veau de lait sous Label Rouge ou sous marque Monts du Velay-Forez a de l'avenir.

La Coopérative « Veaux des Monts du Velay-Forez » recherche des producteurs sur le massif Mézenc-Gerbier pour produire du veau de lait sous Label Rouge ou sous sa marque Monts du Velay-Forez.

✓ BOVINS LIMOUSINS n° 189 (Automne 2011)

Le Concours National Limousin 2011 au Sommet de l'Élevage à Cournon : un souffle d'optimisme.

La présentation d'animaux finis -du veau de lait sous la mère à la vache grasse- a permis d'illustrer la grande plasticité de la race Limousine.



Vue d'une animation «Plasticité de la race Limousine» au Sommet de l'Élevage

✓ LA FRANCE AGRICOLE n° 3414 (16/12/2011)

Réduire les risques pour l'éleveur de veaux sous la mère

Une bonne connaissance du comportement bovin et la modernisation des installations permettent de limiter les accidents.