



ÉLEVEURS DE VEAUX SOUS LA MÈRE POUR BIEN GAGNER VOTRE VIE AVEC VOTRE ÉLEVAGE, UN MOT D'ORDRE : FAIRE DE LA QUALITÉ

La qualité des veaux produits est, avec la productivité numérique (le nombre de veaux produits et vendus par an) et le désaisonnement (la vente de beaucoup de veaux en période hivernale), l'une des trois composantes majeures de votre revenu d'éleveur. Il n'est pas pensable de vivre correctement de la production de veaux sous la mère sans faire de la qualité. Tous les éleveurs qui maîtrisent correctement la qualité de leurs veaux sont assurés d'un revenu très satisfaisant et stable d'année en année.

UN VEAU DE LAIT SOUS LA MÈRE DE BONNE QUALITÉ, C'EST QUOI ?

■ TROIS COMPOSANTES DÉFINISSENT LA QUALITÉ D'UN VEAU DE BOUCHERIE :

- la couleur de la viande
- la conformation bouchère de la carcasse
- l'état d'engraissement de la carcasse.

Les différentes classes de chacune de ces composantes dans la grille de classification Européenne sont présentées dans le tableau ci-dessous.

LES COMPOSANTES DE LA QUALITÉ		
1 ^{ère} Composante	2 ^{ème} Composante	3 ^{ème} Composante
Couleur viande	Conformation	Engraissement
1 blanc rosé clair 2  3 rosé rouge 4	 E U R O P	1 - Maigre 2 - Peu couvert (ou ciré) 3 - Couvert 4 - Gras 5 - Très gras (ou suiffard)
Classement grille EUROPA		



Excellentes carcasses de veaux sous la mère (classe 1E3) : couleur "blanc", conformation "très bonne", état "couvert".

■ UNE COMPOSANTE IMPORTANTE DE LA QUALITÉ COMMERCIALE DU PRODUIT À RAJOUTER : LE POIDS DE LA CARCASSE

Les carcasses trop lourdes (plus de 170 kg) ou trop légères (moins de 85 kg) ne sont pas labellissables et sont par conséquent déclassées.



LA COULEUR DE LA VIANDE : PRODUIRE DES VEAUX À VIANDE CLAIRE

Un bon veau de lait est d'abord un veau à viande claire. Pour la grande majorité des consommateurs, la viande de veau doit être blanche ou rosé clair. La sanction du marché est lourde pour le producteur qui ne maîtrise pas la couleur : jusqu'à 300 € d'écart de prix entre veaux pour une classe de couleur de différence. N'obtenir que des veaux clairs n'est pas chose facile : au moins une vingtaine de facteurs essentiels de la conduite d'élevage ou environnementaux entrent en jeu. Ces facteurs sont présentés ci-dessous.

LES PRINCIPAUX FACTEURS FAVORABLES À UNE COULEUR CLAIRE DE LA VIANDE DE VEAU SOUS LA MÈRE

GÉNÉTIQUE DU TROUPEAU ET DES VEAUX

- . Races allaitantes à muqueuses claires
- . **Sélection sur la couleur**
- . Mères plutôt jeunes

CARACTÉRISTIQUES DES VEAUX

- . Bonne croissance
- . Âge inférieur à 5 mois

CONDUITE ALIMENTAIRE DES VEAUX

- . Tétée à heures régulières
- . Ingestion exclusive de lait
- . Tétée de lait à profusion
- . Composition régulière du lait
- . Tétée avant départ à l'abattoir

ALIMENTATION DU TROUPEAU / TERROIR

- . Sols calcaires ou sols sableux lessivés
- . **Rations de bon niveau et équilibrées**
- . Transitions alimentaires progressives

LOGEMENT DES VEAUX

- . **Cases propres et confortables**
- . **Bonne aération et bonne isolation**
- . Désinfection régulière du local

CONDUITE SANITAIRE DES VEAUX

- . **Tétée abondante du colostrum**
- . Apport de vitamines à la naissance
- . Prévention des accidents digestifs
- . **Traitement parasites externes**

EN FAVEUR
D'UNE COULEUR
CLAIRE
DE LA VIANDE

■ ON PEUT RÉSUMER L'ENSEMBLE DES RÈGLES D'ÉLEVAGE À APPLIQUER POUR OBTENIR DES VEAUX CLAIRS PAR LES 5 POINTS SUIVANTS :

1. Offrir aux veaux de bonnes conditions de vie : confort, ambiance du logement, soins et bichonnage individuels.
2. Exclure tout autre aliment que le lait tété « en plat unique » : du lait, rien que du lait, beaucoup de lait ... et du bon lait !

Cela signifie qu'il faut en pratique :

- . limiter autant que possible l'accès des veaux à des sources de fer parasite telles qu'une litière souillée de terre ou d'herbe, de la ferraille à nu ou rouillée, des parois ou des barrières de cases crasseuses,
- . faire téter à volonté un lait équilibré et de bonne valeur nutritive. D'où l'importance de rations suffisantes et équilibrées pour les vaches nourrices : la qualité du lait qu'elles produisent est le reflet de la qualité de leur alimentation et d'abord de la qualité de l'herbe pâturée et des fourrages conservés.

TRÈS IMPORTANT : La paille utilisée pour la litière des veaux doit être parfaitement propre (c'est-à-dire sans terre ni herbe) et impeccablement conservée (sans moisissures ni pourriture).

BIEN RETENIR :

- Qu'une paille propre et bien conservée ne fait pas rougir les veaux, même si elle est ingérée en quantité significative. A ce sujet, une ingestion anormalement élevée de paille par les veaux peut être l'indice soit d'un manque de lait soit d'un lait très déséquilibré (qui prédispose le veau à des troubles métaboliques), soit de carences sévères en certains éléments minéraux (et pas seulement en fer d'ailleurs).
- Qu'il existe des pailles que l'on peut considérer comme anémiantes ; ces pailles sont capables d'entraver l'assimilation du fer et d'autres oligo-éléments par les veaux qui en consomment beaucoup. Un tel phénomène est observé dans certains élevages avec des pailles originaires de terres calcaires.



VEAU Sous la MÈRE

3. Eviter que les veaux fassent beaucoup d'exercice physique au moment de la tétée et entre les tétées.

D'où l'importance :

- . d'accompagner les veaux à la tétée en évitant qu'ils courent,
- . de les loger dans des cases collectives avec une aire de vie restreinte mais suffisante pour leur confort, leur tranquillité et leur repos, et avec une bonne aération : bien se rappeler que pour faire un bon veau de lait, il faut beaucoup de bon lait mais aussi beaucoup de bon air ... mais sans courant d'air !

4. Epargner aux veaux tout changement d'habitude et toute occasion d'agacement et de stress.



Photo CIVO

Il est primordial en particulier :

- . de faire têter les veaux toujours aux mêmes heures, le matin et le soir,
- . d'éviter les changements répétés de personnes pour assurer la tâche de la tétée (sinon, endosser la tenue de travail de l'éleveur en vue de brouiller les odeurs),
- . de prévenir les troubles digestifs (générés souvent par des changements dans la quantité et dans la composition du lait tété) et les diarrhées infectieuses (bonne absorption du colostrum, apport de vitamines aux mères et aux jeunes veaux, vaccinations des mères en fin de gestation, propreté et hygiène du logement, pédiluve pour les visiteurs),
- . de traiter les veaux contre les parasites externes (mouches, poux et teigne) et internes (vers intestinaux).

5. Ne pas négliger la sélection des reproducteurs sur le critère « couleur de viande » qui peut se révéler très efficace sur le long terme (même si l'héritabilité de ce caractère n'est que de l'ordre de 20 %).

A ce titre, peuvent être pratiqués en complémentarité :

- une sélection sur ascendance : choix des génisses de renouvellement parmi les filles de vaches et de taureaux dont l'aptitude à « racer blanc » a été observée sur les produits antérieurs
- un tri des génisses et des jeunes mâles directement d'après des indices visuels favorables (robe, muqueuses et entrejambes éclairés, tempérament calme, finesse d'ensemble de l'animal, ...)
- l'insémination du troupeau (hors renouvellement) avec des taureaux agréés « Viande Précoce » à bon index « Couleur de la viande » (c'est-à-dire supérieur à 100).

■ COMMENT APPRÉCIER LA COULEUR DE LA VIANDE D'UN VEAU ?

Sur les carcasses, cette appréciation ne présente pas de difficultés particulières. C'est après le refroidissement et le ressuage (24 h après l'abattage) que le jugement visuel de la couleur sur les carcasses est le plus fiable, en particulier au niveau de la bavette de flanchet.

Sur les veaux vivants par contre, la couleur est moins évidente à apprécier. Les acheteurs se fient à certains indices visuels, parmi lesquels :

- la pâleur des muqueuses : 3^{ème} paupière, vulve ou anus, gencives et palais de la bouche,
- sur les veaux à poil coloré, la décoloration de l'ensemble du pelage (« poil de lièvre »), de la racine des poils de la queue, du bas des pattes,
- la présence de « crasse » à l'intérieur des oreilles,
- la souplesse de la queue.



Photo CIVO

LA CONFORMATION BOUCHÈRE : PRODUIRE DES VEAUX ÉPAIS ET FINS D'OS

Un bon veau de lait sous la mère est aussi un veau à conformation bouchère satisfaisante. Cette composante de la qualité vient en 2^{ème} position dans la détermination du prix de vente d'un veau sous la mère. L'écart de prix de vente peut atteindre jusqu'à 250 € entre veaux pour une classe de conformation de différence. Ce sont les veaux classés E (très bonne conformation) et U (bonne conformation) qui sont les plus demandés par les opérateurs de la filière (abatteurs, découpeurs, distributeurs).

VEAU Sous la MÈRE

■ LA CONFORMATION BOUCHÈRE DU VEAU EN VIF INFLUE FORTEMENT :

1. Sur son rendement en carcasse (rapport « poids carcasse / poids vif »)
2. Sur la proportion de pièces de 1^{ère} catégorie (morceaux nobles) par rapport à celles de 2^{ème} et de 3^{ème} catégories (la « basse »).

Meilleure est la conformation et plus élevés sont le rendement en carcasse et la proportion de morceaux nobles dans celle-ci.

De plus, une bonne finesse générale de l'animal (squelette, cuir) améliore significativement les rendements en carcasse et en viande nette. D'où une meilleure valorisation commerciale par l'abatteur et par le distributeur.



De jeunes veaux Bazadais à la tétée

Photo CIVO

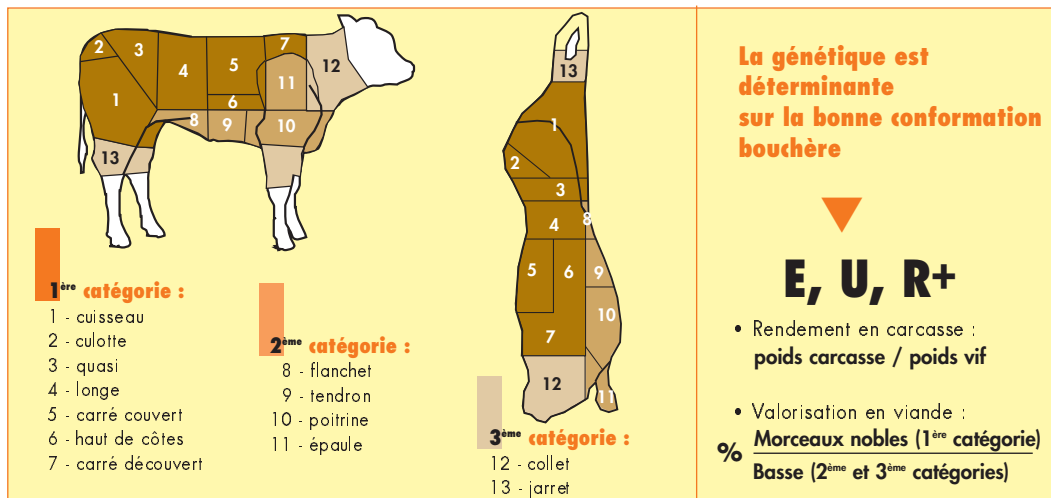


Photo MAGNOUX

Une culotte de très bonne conformation bouchère

■ LA CONFORMATION BOUCHÈRE DES VEAUX DÉPEND MAJORITAIREMENT DE LA VALEUR GÉNÉTIQUE DES REPRODUCTEURS DU TROUPEAU

D'où l'importance de sélectionner des mères à bonnes aptitudes bouchères et surtout d'inséminer ou de faire saillir ces vaches (hors renouvellement) avec des taureaux à type « Viande » prononcé.

Voir à ce sujet la dernière partie de la plaquette.

L'ÉTAT DE FINITION : PRODUIRE DES VEAUX SUFFISAMMENT GRAS

Un bon veau de lait sous la mère est un veau à état d'engraissement correct à l'abattage. La majorité des bouchers recherche des carcasses de classe 3 (état « couvert ») c'est-à-dire ni trop grasses ni surtout trop maigres. Les veaux trop maigres donnent une viande qui « caille » mal au ressuage et dont la tenue à la conservation est mauvaise. Sans compter le risque de dégradation de la couleur après l'abattage. De plus, sur le plan gustatif, la viande d'un veau maigre est sèche et peu goûteuse.

Aujourd'hui encore, trop de veaux sous la mère sortent maigres et la conséquence en est leur déclassement commercial et leur non-labellisation. L'état d'engraissement est devenu, au fil des années, un facteur limitant de la qualité des carcasses et de la viande aussi important que la conformation bouchère ou la couleur de la viande.

■ QUELS SONT LES FACTEURS D'ÉLEVAGE QUI INFLUENT SUR L'ÉTAT DE FINITION DES VEAUX ?

Ce sont principalement :

- la race et la souche du veau : les veaux de types laitiers et croisés déposent du gras plus précocement que les veaux issus de races allaitantes pures. Parmi ces derniers, les Limousins, les Bazadais ou les Gascons tendent à se finir plus tôt en moyenne (à partir de 170-180 kg de poids vif) que les Charolais ou les Blancs d'Aquitaine (souvent au-delà de 220 kg pour ces derniers).

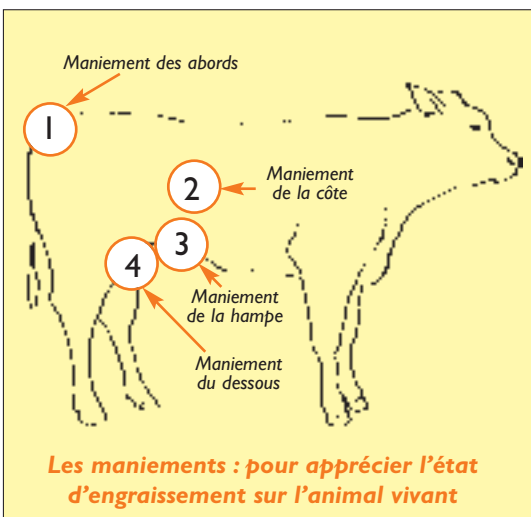
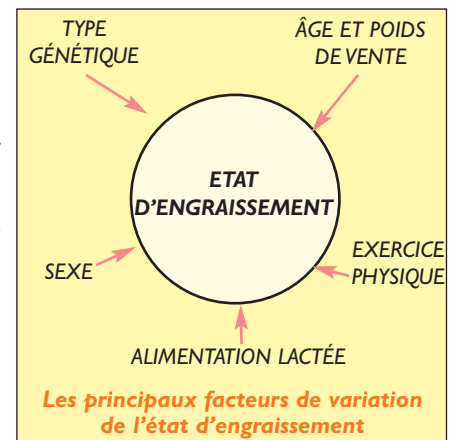


Une carcasse de veau sous la mère bien finie (état "couvert")

Photo BEVICOR

VEAU Sous la MÈRE

- **le sexe du veau** : au sein d'une même race, les femelles déposent du gras à un âge plus précoce que les mâles.
- **la quantité et la qualité du lait disponible** : c'est bien sûr le facteur essentiel. Un veau qui ne tète pas à volonté, au moins à partir de 2 mois d'âge, aura du mal à se finir correctement. Quant à la composition du lait, plus que sa richesse en matières grasses et en matières protéiques, c'est l'équilibre entre les deux éléments qui importe. Correctement nourries, les mères de races allaitantes donnent un lait mieux équilibré que celui de races laitières fortes productrices.
- **la clausturation et la restriction de l'exercice physique** : un veau qui s'active beaucoup a des difficultés à se finir précocement parce qu'une grande partie de l'énergie apportée par le lait est dépensée par l'activité des muscles au détriment du dépôt de gras de réserve (d'où peu de gras de couverture et surtout peu de persillé déposé).



■ COMMENT ÉVALUER L'ÉTAT D'ENGRASSEMENT SUR UN VEAU VIVANT ?

On peut le faire grâce à des manèments en des points précis du corps de l'animal :

- **le manèment des abords** : le palper des bourrelets de gras de part et d'autre de la queue permet de juger le dépôt de gras de couverture
- **le manèment de la côte** : le décollement de la peau au niveau de la dernière côte permet d'estimer également le gras de couverture
- **le manèment du dessous** : le palper des testicules chez les mâles permet d'évaluer le dépôt de graisse interne (suif)
- **le manèment de la hampe** : le palper du repli de peau entre jambes et abdomen permet de juger également le gras interne.

■ EN PRATIQUE, COMMENT PEUT-ON FAVORISER UNE BONNE FINITION DES VEAUX ?

Cela est possible :

1. Grâce à un choix judicieux des mères et des pères de ces veaux

Pour cela, il faut rechercher des souches de mères et de pères qui réunissent les qualités génétiques suivantes :

- **une bonne précocité bouchère** qui, transmise aux veaux nés de ces vaches, favorisera chez ces derniers un dépôt précoce de gras, à partir de l'âge de 3 mois. A cet effet, le choix des reproducteurs doit se tourner vers des animaux de gabarit limité (avec un index « Développement squelettique » inférieur à 110) et un rapport $\frac{\text{Index « Développement squelettique » (DS)}}{\text{Index « Développement musculaire » (DM)}}$ inférieur à 1,15
- **pour les mères, une bonne aptitude à la production laitière, exprimée par un index « Allaitement » (ALAIT) supérieur à 105. Même chose pour les pères des génisses de renouvellement, avec un index « Production Laitière » (PLAIT) supérieur à 105,**
- **pour les pères (et les grands-pères maternels), un index « GRAS » supérieur à 100.**



NADAILLAC : un taureau de renouvellement Blond d'Aquitaine à bonnes qualités d'élevage et laitières et à bon index « GRAS »

Photo MIDATEST



Photo MIDATEST

SPIKE : un taureau INRA 95 "Viande Précoce" à très bons index "Facilité de naissance", "Aptitudes bouchères" et "GRAS"

Exemples de taureaux d'insémination (Programme « Veau de Boucherie ») ayant un bon index « GRAS » :

- **Limousin** : TEMIX, SESAME, OKAPI, POETIX, SUC AU MAY, USKUDAR, USTED, VITELO.
- **Blond d'Aquitaine** : NICODEME, NORFOLK, PAQUITO, PIFROU, SANTON, TALENT.
- **INRA 95** : MILORD, NARTHEMIS, NAUDOR, PATIENT, RAISIN, RIGOLO, RONCALINO, SPIKE, TRIMARAN, ULRICH.

VEAU Sous la MÈRE



Photo CIVO

La complémentation des vaches nourrices avec un aliment équilibré (ici : orge + tourteau de soja)

2. Grâce à une alimentation abondante, de bonne qualité et équilibrée des vaches nourrices

Une alimentation correcte des mères associée à une bonne génétique laitière permet d'offrir au veau, en abondance, du lait de bonne qualité. A cet effet, il est essentiel de distribuer aux mères et aux tantes laitières une quantité suffisante de ration complémentaire avec un bon équilibre entre l'énergie et les protéines. Une telle ration doit associer :

- des aliments riches en énergie tels que fourrages de graminées/légumineuses récoltés au bon stade, céréales concassées, aplaties ou laminées, ...
- des aliments riches en protéines tels que bon foin de légumineuses, bouchons de luzerne déshydratée, tourteaux de soja, de colza ou d'arachide, lupin blanc, féverole, ...

3. Grâce à une organisation rigoureuse de l'allaitement de manière à ajuster au mieux les disponibilités en lait du troupeau aux besoins des veaux. A cet effet, il est indispensable :

- de pratiquer l'allaitement multiple (ou multiallaitement), c'est-à-dire de faire passer les veaux qui ne sont pas rassasiés par leur mère sous des vaches qui disposent d'un surplus de lait (celles dont le veau est encore tout jeune ou vient d'être vendu). Réserver plutôt le lait de fin de tétée ou de fin de lactation (généralement plus gras) aux veaux en finition
- d'avoir dans le troupeau allaitant des tantes de types laitiers (Normandes, Montbéliardes, Abondances, Simmentales, Brunes, Salers ou croisées laitières telles que les « taupes ») pour compléter le déficit en lait des mères de races bouchères. La proportion de tantes dans le troupeau doit être de 20 à 25 % (soit une vache sur 4 ou 5).



Photo CIVO

4. Si, à un moment donné, il subsiste un déficit en lait pour les veaux en finition, d'autres solutions existent :

- la solution prioritaire : vendre les veaux moins âgés et moins lourds.

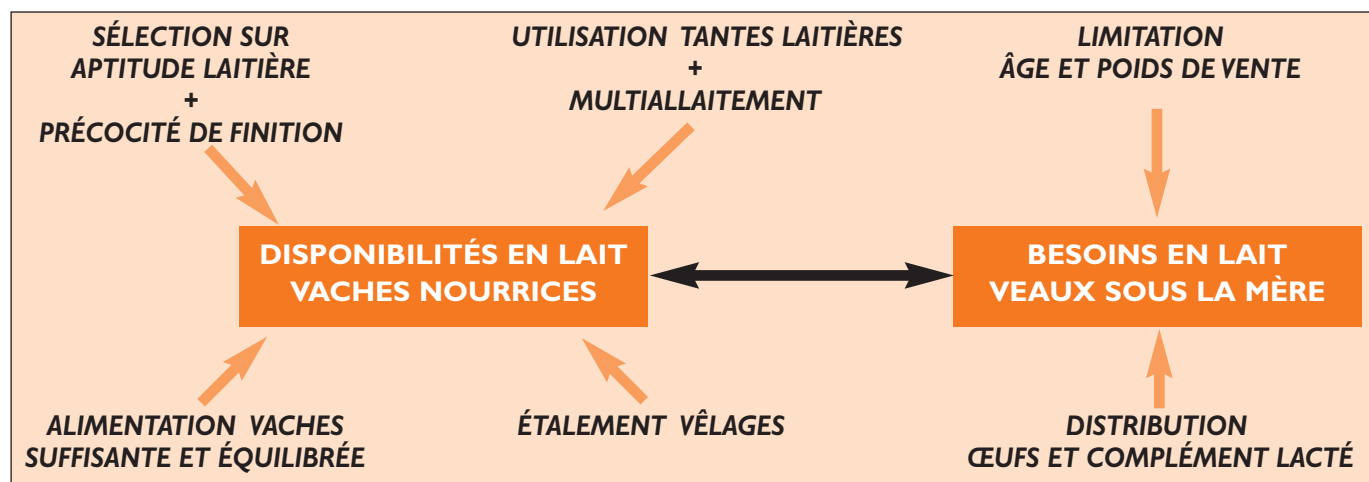
C'est souvent à partir de 150-160 kg de poids vif que le manque de lait des mères devient important. C'est pourquoi vous ne devez pas alourdir exagérément vos veaux : il faut rester dans la fourchette « 190 à 230 kg » de poids vif à la vente (soit 125 à 150 kg de carcasse) car c'est précisément la gamme de poids la plus demandée par les bouchers (90 % des veaux labellisés).

- la complémentation des veaux par :

- la distribution d'œufs frais entiers au cours des dernières semaines d'engraissement : excellente solution de complémentation des veaux pour affiner le dépôt de gras (de 4 à 10 œufs par jour sur le dernier mois),
- une solution de dernier recours : la distribution d'un peu d'aliment d'allaitement en phase de finition est autorisée par la notice technique du Label Rouge (maximum à ne pas dépasser : 50 kg par veau). Ne sont admis pour la labellisation que les aliments d'allaitement agréés par l'organisme certificateur du Label Rouge.

Introduire au moins 20 à 25 % de tantes dans le troupeau

SCHÉMA RÉCAPITULATIF DES LEVIERS D'AJUSTEMENT ENTRE DISPONIBILITÉS ET BESOINS EN LAIT DANS UN TROUPEAU



VEAU Sous la MÈRE

LA GÉNÉTIQUE : PIÈCE MAÎTRESSE DE L'OBTENTION DE VEAUX DE BONNE QUALITÉ

Parmi tous les facteurs d'élevage, la génétique joue un rôle déterminant sur la maîtrise des trois composantes de la qualité d'un veau : conformation bouchère, état de finition, couleur de la viande.

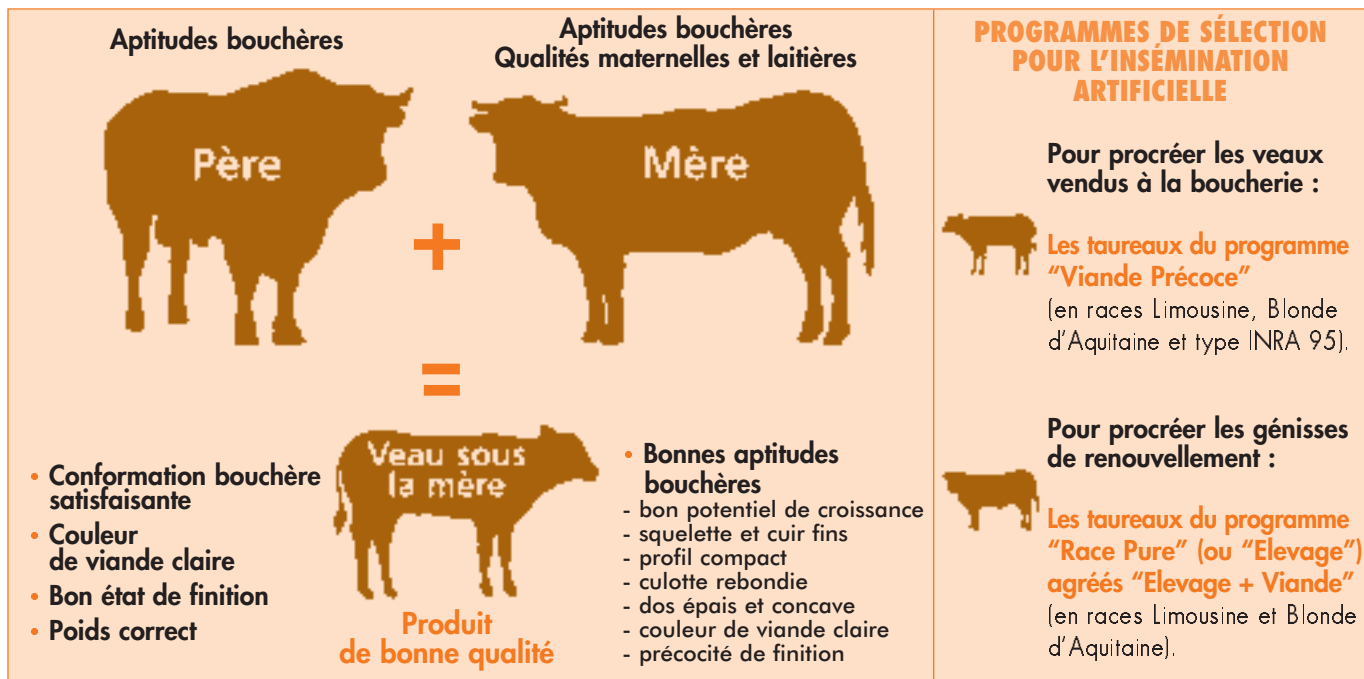
■ EN EFFET, POUR OBTENIR UN BON VEAU SOUS LA MÈRE, IL FAUT :

- 1) **Que le père et la mère lui aient transmis de bonnes aptitudes bouchères** : bon potentiel de croissance, squelette et cuir fins, profil compact, masses musculaires éclatées (culotte rebondie et bien descendue ; dos épais et concave), couleur de viande claire, précocité de dépôt de gras.
- 2) **Que la mère l'allaitte correctement le plus longtemps possible** grâce à des bonnes aptitudes laitières et maternelles (docilité, facilité d'adoption).



Un veau Blond d'Aquitaine et un veau de type INRA 95 de conformations excellentes !

Photo CIVO



■ LES MEILLEURS PÈRES À VEAUX DE LAIT SOUS LA MÈRE : LES TAUREAUX D'INSÉMINATION DU PROGRAMME DE SÉLECTION « VIANDE PRÉCOCE » (appelé aussi Programme « Veau de Boucherie »)

Un bon taureau à veaux sous la mère doit rassembler les qualités suivantes :

- **type « Viande » très prononcé** : compacité sans trop de gabarit (c'est-à-dire ni trop haut sur pattes, ni trop long, ni trop profond, ni ventru) ; masses musculaires épaisses avec un bon équilibre des parties avant et arrière (épaules pas trop décollées ; côtes rondes) ; squelette fin
- **potentiel de croissance élevé**
- **bon index « Facilité de naissance »** (veaux pas trop gros à la naissance)
- **aplombs solides et droits** (mais sans excès d'os)
- **bonne allure et bonne finesse d'ensemble** : cuir souple ; poil fin ; tête, muqueuses et entrejambes éclairés (pour les races à robe colorée).

Les taureaux d'insémination du programme « Viande Précoce » sont agréés sur la plupart de ces critères.



VITELLO : un taureau Limousin « Viande Précoce » à bons index « Facilité de naissance », « Couleur », « Conformation » et « Gras »

Photo MIDATEST

VEAU Sous la MÈRE

TALON : un bon taureau Bazadais de type « Viande »



Photo MIDATEST

Exemples de taureaux « Viande Précoce » à profil « Qualités bouchères » complet et équilibré :

- **Limousin** : MEYMAC, OBJAT, PAX, POETIX, SESAME, TEMIX, USKUDAR, USTED et sur génisses : OKAPI, PLACIDE, VITELLO (bons index « Facilité de naissance »)
- **Blond d'Aquitaine** : NICODEME, NORFOLK, PAQUITO, SANTON, SUPÉR, TALENT et sur génisses : OPELSE, POKER, USUS (bons index « Facilité de naissance »)
- **Bazadais** : CONSCRIT, RELAX, TALON, TOM, BENGAL
- **Charolais (programme « Excellence Charolais »)** : SIMBA, SOUCI, TITUS, UCELLO, UGENE, ULON, VALMY, VANCOUVER, VAUDOU, VULPIN
- **INRA 95** : MILORD, NARTHEMIS, PATIENT, RAISIN, RIGOLO, SPIKE, TRIMARAN, UGO, ULRICH.

■ LES MEILLEURS PÈRES À GÉNISSES DE RENOUVELLEMENT : LES TAUREAUX D'INSÉMINATION ISSUS DU PROGRAMME DE SÉLECTION « RACE PURE » (appelé aussi Programme « Élevage »)

Une bonne génisse de renouvellement associe harmonieusement les qualités d'un bon animal de boucherie, d'une bonne mère et d'une bonne laitière. Seuls les taureaux d'insémination agréés dans le programme de sélection « Race Pure » ou « Elevage » (pour les races Limousine et Blonde d'Aquitaine) ont été testés sur les qualités d'élevage, maternelles et laitières. Parmi ces taureaux, la préférence doit aller aux mixtes, c'est-à-dire à ceux qui sont agréés à la fois « Elevage » et « Viande » et qui ont en plus un bon index Allaitement (au moins égal à 108).

Exemples de taureaux mixtes « Elevage + Viande » à bon index Allaitement :

- **Limousin** : HIGHLANDER, JEANSONNET, LOUXOR, MAS DU CLO, REMIX, TASTÉVIN, USSÉ
- **Blond d'Aquitaine** : NADAILLAC, NIELSEN, ORVIL, REVEUR, SAMMY, SAPHIR, UVAY
- **Bazadais** : FÉLIN, JORDY, VALLON, BABACOOOL.



Photo DELMAS

Une bonne génisse Limousine à veaux sous la mère

CONCLUSION

LES QUALITÉS BOUCHÈRES DES VEAUX VENDUS SONT UNE COMPOSANTE MAJEURE DE VOTRE REVENU D'ÉLEVEUR. POUR GAGNER CORRECTEMENT VOTRE VIE AVEC LE VEAU SOUS LA MÈRE, VOUS DEVEZ PRODUIRE LA QUALITÉ DEMANDÉE PAR UN MARCHÉ CERTES TRÈS EXIGEANT MAIS QUI RÉCOMPENSE BIEN LA BONNE QUALITÉ. POUR Y PARVENIR, VOUS NE DEVEZ RIEN LAISSER AU HASARD DANS LA CONDUITE DE VOTRE ÉLEVAGE : LA GÉNÉTIQUE, LE LOGEMENT ET L'ÉTAT SANITAIRE DES ANIMAUX, L'ALIMENTATION DES MÈRES, LA CONDUITE DE LA TÊTÉE ET BEAUCOUP DE BICHONNAGE INDIVIDUEL DE VOS VEAUX.

Cette plaquette a été réalisée par le

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL « VEAU SOUS LA MÈRE »

1, Boulevard d'Estienne d'Orves - 19100 BRIVE
Tél. 05.55.87.09.01 - Fax 05.55.87.29.93 - civo@veausouslamere.com

avec le concours financier d'INTERBEV et de FIL Rouge

Edition : JUIN 2009



Conception et rédaction :
Francis ROUSSEAU

Imprimerie Lachaise - Brive