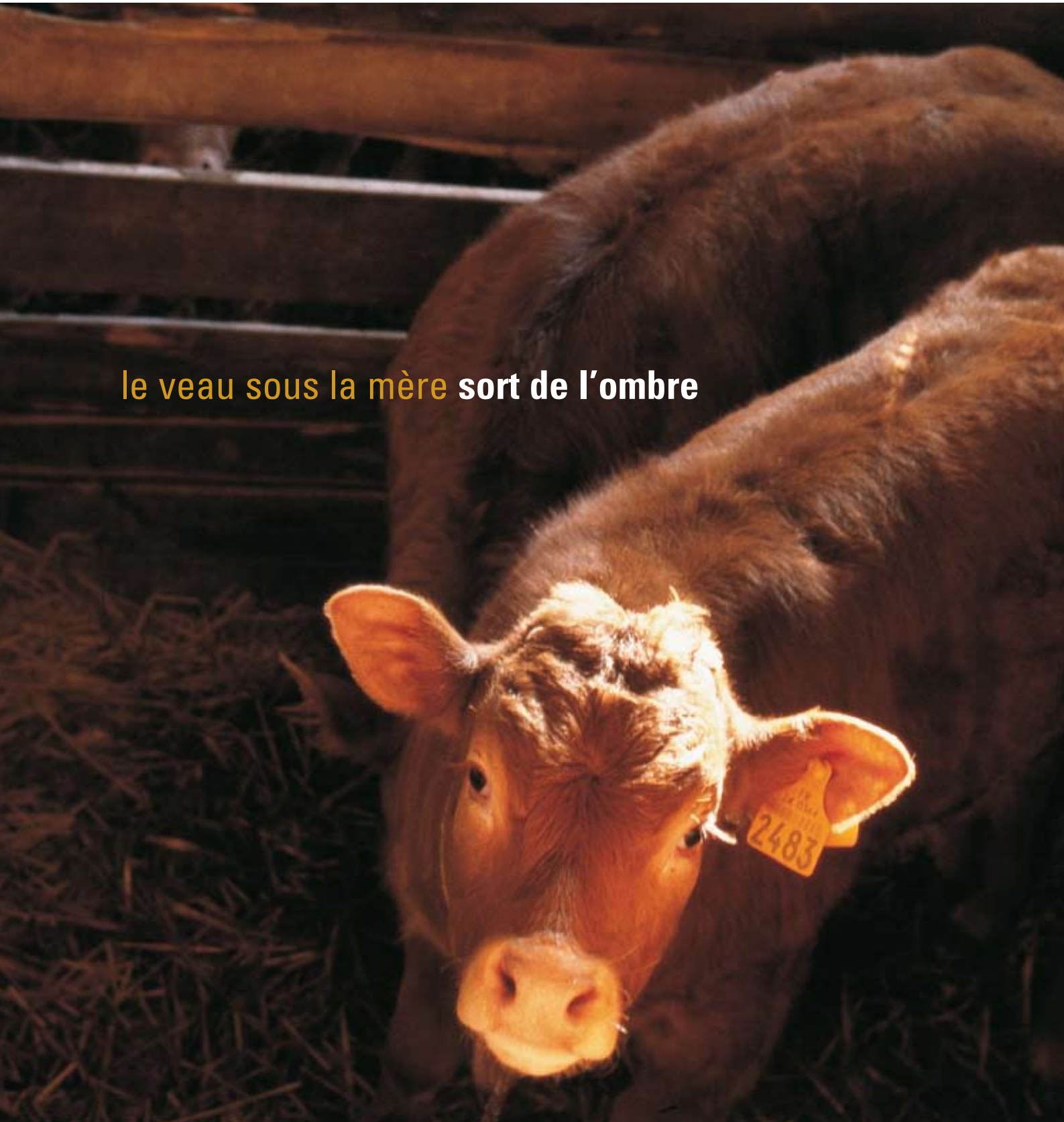


le veau sous la mère sort de l'ombre





VEAU SOUS LA MÈRE : jeune animal de boucherie élevé au lait naturel, tété au pis de sa mère ou de tantes

Le veau sous la mère : une production recherchée ! ceux qui en veulent n'en trouvent pas facilement... dommage !

Dans un monde agricole animé par les surproductions, les quotas et les crises, le veau sous la mère est un produit atypique. C'est d'abord une viande de veau produite de façon artisanale et traditionnelle. C'est une spécialité du grand Sud-Ouest qui ne possède aucune concurrence française ou étrangère. Distribué dans les grandes zones de consommation de l'hexagone, le veau sous la mère est très recherché par les distributeurs positionnés sur un marché haut de gamme. Pour faire face à une demande croissante du marché, les filières commerciales sont à la recherche d'éleveurs. Une situation d'autant plus originale que les cours du veau sous la mère sont élevés et stables et que, dans cette production, la qualité est bien rémunérée. Pour de nombreux éleveurs, cette viande représente un débouché fiable, à l'abri des crises mondiales, avec des revenus immédiats. Peu de produits agricoles peuvent en dire autant !





Des filières bien organisées... à la recherche de producteurs

Des fermes du Sud-Ouest aux grandes boucheries parisiennes : toutes les étapes de transformation, de labellisation et de distribution d'une viande d'exception... très recherchée par les gastronomes !

Le Label Rouge pour valoriser la production

Le Label Rouge est un outil d'identification qui prouve la qualité supérieure d'un produit. Le veau sous la mère trouve dans ce signe officiel de qualité, reconnu par les consommateurs, la possibilité de se démarquer du veau de boucherie industriel et de mettre en avant les spécificités qualitatives de sa production.

Il existe deux Labels Rouges :
- « Le Veau Sous La Mère » pour les régions Aquitaine et Midi-Pyrénées, la Corrèze et le Cantal ;
- « Le Veau Fermier du Limousin » pour la région Limousin.



Les filières Label Rouge du veau sous la mère sont particulièrement bien organisées. Elles réunissent éleveurs, organisations de producteurs, abatteurs et distributeurs. Elles offrent des débouchés fiables et génèrent une plus-value sur le produit tout au long du circuit et en particulier au stade de la production. Ces filières travaillent en transparence dans le cadre d'un cahier des charges rigoureux qui garantit la qualité du produit final. C'est sans doute pour cela qu'elles ont réussi à s'imposer sur le marché. Un marché qui va croissant et qu'elles ont du mal à approvisionner en quantité. Les nouvelles tendances de la consommation qui privilégient les produits authentiques et artisanaux remettent au goût du jour le veau sous la mère. Pour satisfaire cette demande, ces filières recherchent donc de nouveaux producteurs. Bienvenue aux candidats !

Un produit d'un élevage « bien sous tous rapports »

→ pour le marché

Saturée par les productions industrielles et de moyenne gamme, la demande du marché de la viande évolue vers des produits plus authentiques. Le veau sous la mère dispose de nombreux atouts qui correspondent à cette demande :

- élevages artisanaux ;
- mode d'élevage traditionnel et sain ;
- production et produit garantis par le Label Rouge et contrôlés par des organismes indépendants ;
- information des consommateurs sur la provenance et les spécificités de la viande disponible en boucherie ;
- distributeurs engagés par contrats.

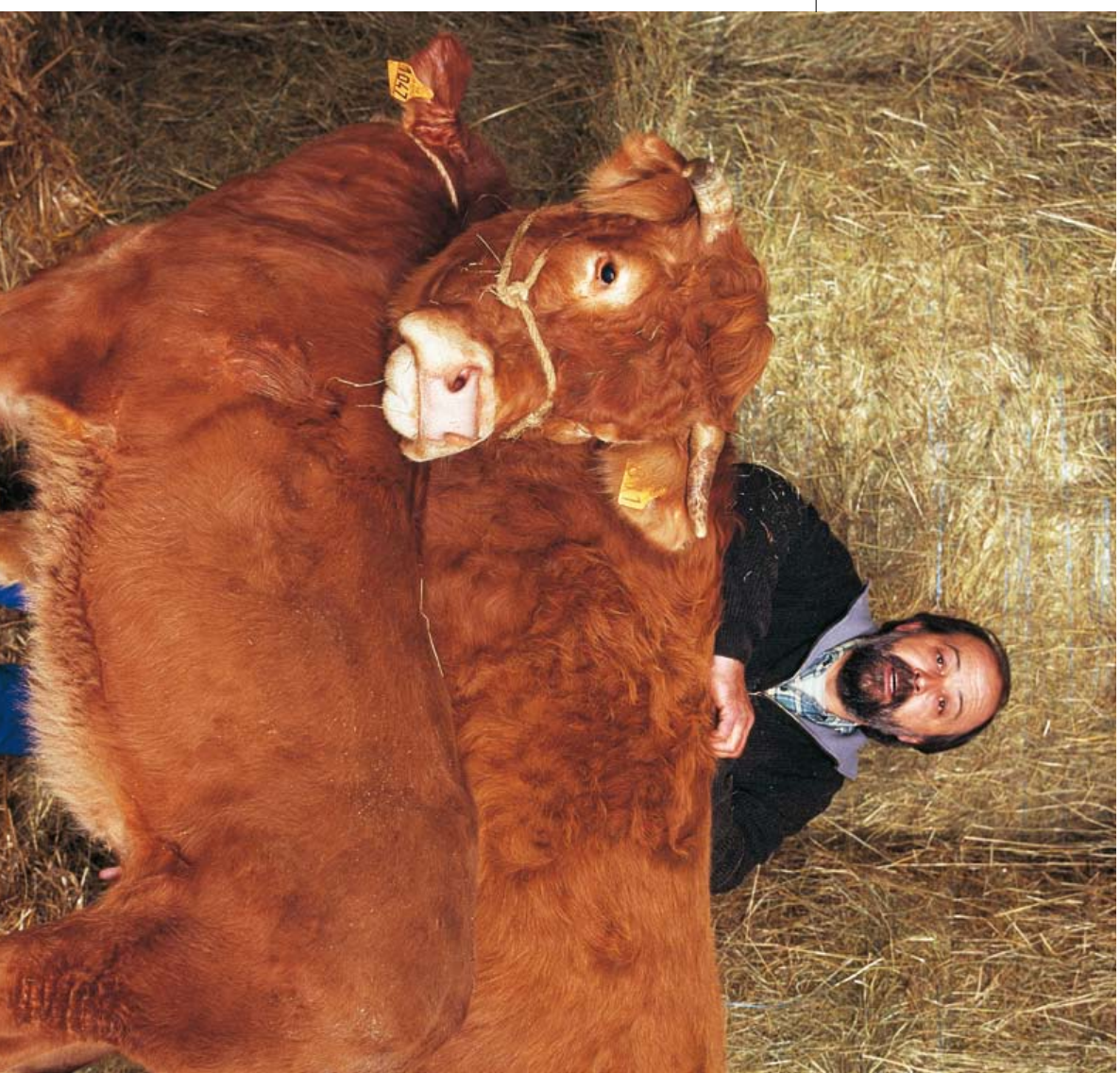


→ pour les éleveurs

Les producteurs de veaux sous la mère ont le privilège d'être de véritables éleveurs à part entière. Ils font naître et finissent le produit dans leur ferme. Ils ne nourrissent pas les veaux : ils les font téter. Et ça change tout ! Cela demande à la fois du savoir-faire technique et de l'intuition... une intelligence de l'élevage. C'est d'une certaine manière l'aristocratie de l'élevage parce que, dans ces fermes, on élabore une spécialité gastronomique française considérée par les grands cuisiniers comme un produit d'exception... au même titre que les vins ou les fromages.

→ pour le revenu

Le veau sous la mère est une production exigeante en qualité. Quand le veau est bien conformé, la couleur de la viande claire et l'état de gras convenable... le prix payé est rémunérateur. Cette production dégage l'une des meilleures rentabilités à l'hectare ou à la vache. De plus, le veau sous la mère nécessite des investissements moins lourds, notamment en foncier. Les revenus sont rapides parce qu'ils sont liés à un cycle de production court. Avec une bonne gestion de l'étalement de la production, ils peuvent être réguliers sur toute l'année. Laisser beaucoup de temps disponible entre la têtee du matin et celle du soir, le veau sous la mère se marie bien avec des productions fermières complémentaires.





VEAU SOUS LA MÈRE : jeune animal de boucherie élevé au lait naturel, tété au pis de sa mère ou de tantes

Faire du veau sous la mère... aujourd'hui plus que jamais !

→ **peu de produits de boucherie disposent d'un aussi bel avenir !**

Bœuf, veau industriel, porc, agneau, volailles, broillard... tous ces grands produits de l'élevage ont connu des crises dont les producteurs ont souvent fait les frais. Les experts ne sont pas optimistes à l'horizon 2005 pour les produits bovins en général sauf pour le veau sous la mère dont les cours sont stables depuis de nombreuses années et très soutenus pour les veaux de bonne qualité. Actuellement, le marché du veau sous la mère accuse même une pénurie de produit. Il y a donc de réels débouchés sur ce marché. Peu de produits peuvent en dire autant !

→ **en diversification, c'est tout de suite rentable !**

Ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier est une sage précaution en agriculture comme dans bien d'autres domaines. Le veau sous la mère permet à l'agriculteur de diversifier ses productions et d'apporter un revenu complémentaire sans pour autant s'exposer à de gros investissements. Particulièrement bien rémunérée, la production de veaux d'hiver s'adapte parfaitement aux périodes creuses des autres productions agricoles. Elle assure des revenus rapides qui viennent conforter la trésorerie mise à mal par d'autres produits dont le cycle de production est beaucoup plus long.

→ **des techniques modernes d'élevage**

Reputée jusqu'il y a quelques années pour être une production ringarde, le veau sous la mère s'est aujourd'hui modernisé. Les méthodes d'élevage sont plus rationnelles et techniquement mieux maîtrisées. Des bâtiments spécialisés dans cette production ont été conçus pour offrir un meilleur confort de travail et un gain de temps dans la manipulation des animaux. Les litières en scure de pin ou de bois blanc et les cases collectives donnent d'excellentes conditions de vie aux animaux et simplifient l'entretien. Autant de progrès qui ont changé la vie des éleveurs.



Aujourd'hui, le veau sous la mère interpelle les jeunes éleveurs. En Corrèze, près de la moitié des installations déclarées se tournent vers cette production. Longtemps délaissé au profit de productions plus industrialisées et intégrées à l'industrie agroalimentaire, le veau sous la mère est redevenu à la mode. Il redonne ses lettres de noblesse au métier d'éleveur. Il façonne des artisans dont le savoir-faire est reconnu par des consommateurs qui ne veulent plus « gober » n'importe quoi. C'est peut-être cela, l'avenir de l'élevage !

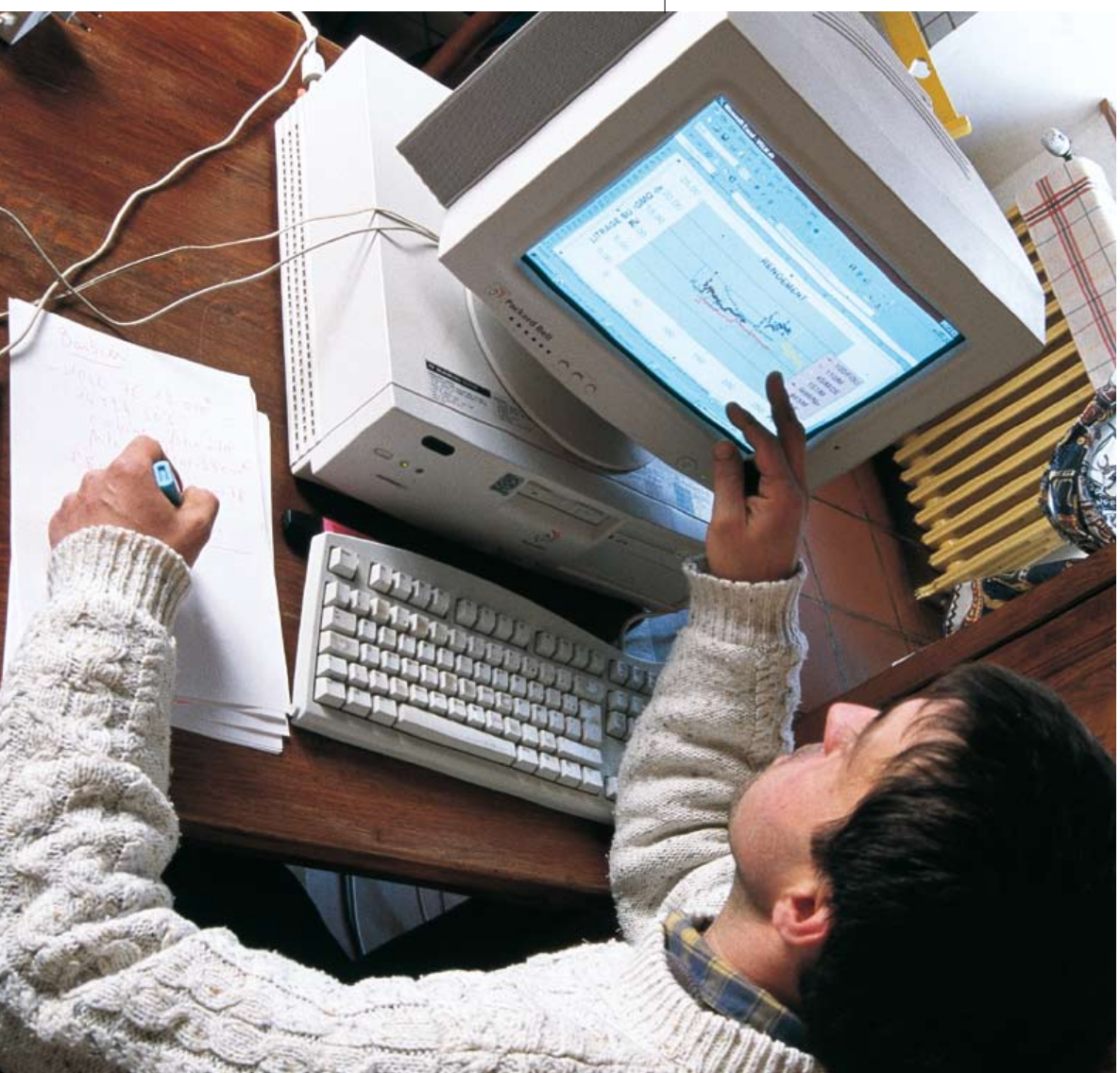
Aujourd'hui, les jeunes éleveurs... redécouvrent le veau sous la mère

→ **Cédric Lachaud
à Saint-Rabier
en Dordogne**

Tabac, noyers, genisses et veaux sous la mère sont les productions de ce jeune exploitant. Une diversification intelligente de ses sources de revenu autour du veau sous la mère. Particulièrement bien organisé et disposant de bâtiments modernes qui lui facilitent le travail, Cédric trouve même le temps de continuer à pratiquer le rugby.

→ **Valérie et Jean-François
Larrieu à Marguil-le-Vieux
dans le Lot**

Ces jeunes éleveurs ne viennent pas du monde agricole. Pourtant, ils se sont lancés dans l'élevage du veau de lait et dans la culture des fraises avec succès. Dans des bâtiments anciens et de caractère, ils ont réaménagé le local à veaux en cases collectives. Adeptes de l'informatique, les Larrieu suivent la croissance des veaux sur leur micro-ordinateur et, grâce à Internet, ils sont branchés sur le reste du Monde tout en savourant leur qualité de vie dans cette magnifique campagne Lotoise.





1 bd d'Estienne d'Orves - 19100 Brive
Tél. 05 55 87 09 01 - Fax 05 55 87 29 93
e-mail : vs1m@veau-sous-la-mere.asso.fr
www.veau-sous-la-mere.asso.fr