veauflash

LETTRE D'INFORMATION
DE LA FILIÈRE VEAUX DE BOUCHERIE
RÉALISÉE AVEC LA COLLABORATION D'INTERVEAUX

INSTITUT DE L'ELEVAGE

N° 21 - SEPTEMBRE 2011

ÉDITORIAL

Quoi de nouv'VEAU !

Une journée dédiée au veau de boucherie pendant le SPACE de Rennes, c'est le nouveau rendez-vous annuel que vous propose l'Institut de l'Elevage en partenariat avec le GIE Lait viande de Bretagne et la Chambre d'Agriculture de Bretagne.

Cette journée, programmée le mercredi 14 septembre 2011, se déroulera en deux temps :

- Le matin, visite guidée de la station expérimentale du Rheu qui ouvrira ses portes de 9 h à 13 h. Au programme, présentation des essais en cours et dégustation de viande de veau. Quatre ateliers thématiques seront par ailleurs proposés : manipulation des veaux en toute sécurité et avec facilité, démonstration d'un chariot distributeur automoteur d'aliments solides, présentation des résultats technico-économiques du réseau de référence et utilisation du nouveau nuancier de la couleur de la viande.

- L'après-midi, une conférence sera donnée au Parc des expositions dans le cadre du SPACE de 15 h à 17 h (Espace Europe – Salle B) sur le thème : "Veaux de boucherie : des références pour avancer". Cette conférence sera l'occasion de faire le point sur la situation conjoncturelle du marché et de rappeler la place essentielle du veau dans l'équilibre des filières lait et viande. Il s'agira également de restituer à l'ensemble des opérateurs de la filière les dernières références technico-économiques issues du réseau d'élevage et de l'observatoire technico-économique.

En espérant vous y retrouver nombreuses et nombreux !

Christophe MARTINEAU
Responsable de la Station expérimentale veau de boucherie

Station expérimentale «veaux de boucherie» Le Rheu

Conjoncture : la consommation rebondit en 2010, mais faiblit début 2011

Aux deux années 2007 et 2008, chaotiques, ont succédé deux années, 2009 et 2010, au cours desquelles la production a été bien mieux maîtrisée par les opérateurs. La bonne consommation des ménages a aidé la production à rester stable en volume en 2010.

Stabilisation de la production française en volume

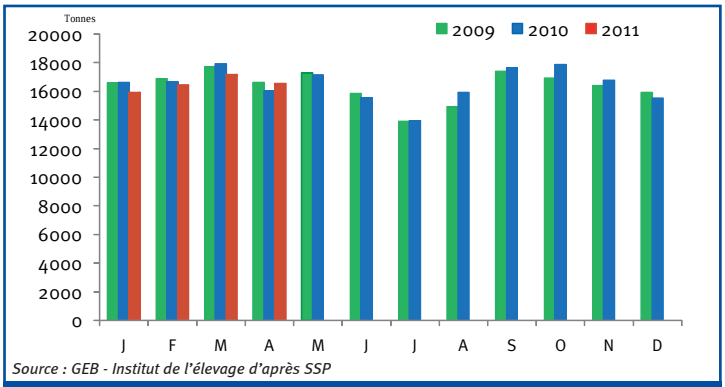
En 2010 comme en 2009, les opérateurs de la filière "veau de boucherie", ont maîtrisé, voire surmaîtrisé, la production pour ne pas revivre les fortes variations de prix et de volumes connues en 2007 et 2008. Les mises en place dans les ateliers ont été mesurées au plus juste, en coordination avec les 3 opérations de promotion de la viande de veau : 2 festivals du veau en mars et octobre et le veau de la Pentecôte en mai ou juin selon les années. Ces semaines où le veau est à l'honneur dans les magasins permettent de soutenir la consommation à des périodes où elle est traditionnellement faible. Mais en 2010, la consommation des ménages s'est bien tenue tout au long de l'année. Le panel Kantar affiche ainsi une hausse de 4 % des achats des ménages en 2010. Cette hausse des achats intervient après plusieurs années de baisse et constitue une bonne nouvelle alors que les effets de la crise économique se font encore sentir en France.

La baisse de la production a été enrayée en 2010. Avec un peu plus de 1,5 million de têtes, la production n'est que marginalement inférieure à celle de 2009, d'à peine 5 000 têtes. La saisonnalité est toujours respectée, avec un creux d'abattage en juin, juillet et août, correspondant à la baisse de la consommation estivale de la viande de veau.

Le taux de prélèvement de la filière veau de boucherie a augmenté en 2010 avec des abattages de veaux quasi stables, alors que la BDNI affichait un recul des naissances des veaux laitiers et croisés sur la période août 2009 à juillet 2010 de plus de 2 % (-76 000 animaux) et les importations de petits veaux une hausse sur la même période (+10 000 animaux).

En volume, la production de veau en France a légèrement augmenté de moins de 1 % à près de 210 000 tonnes grâce à la hausse des poids carcasse de 1 % (+1,5 kg en moyenne sur l'année) par rapport à 2009. Alors qu'en 2009 les poids carcasse avaient été assez stables tout au long de l'année, en 2010, les écarts saisonniers atteignent 5 kg. Mai reste le mois où les carcasses sont les plus lourdes (137 kg) et janvier celui où elles sont les plus légères (132 kg).

Cette hausse de la production en volume n'a cependant pas permis de satisfaire entièrement la demande nationale. Les importations de viande de veau de moins de 8 mois en provenance des Pays-Bas ont progressé de 4 % par rapport à 2009, pour atteindre 38 000 tonnes d'après l'indicateur PVE. Les exportations néerlandaises vers la France sont ainsi revenues à leur niveau de 2005-2008, c'est-à-dire avant la nouvelle définition du veau de boucherie. Cette évolution montre la forte capacité d'adaptation de la filière néerlandaise aux nouvelles règles.



Source : GEB - Institut de l'élevage d'après SSP

Graphique 1 : Abattage des veaux de boucherie en France

Des cours toujours stables en 2010

Depuis fin 2008, les cours paraissent admirablement bien stabilisés. En 2010, l'écart entre la cotation la plus élevée et la cotation la plus basse a été un peu plus important qu'en 2009 : 50 centimes sur les 12 mois contre 30 centimes l'année précédente pour le veau rosé clair O. Mais on est loin des écarts de 1,5 à 2 € enregistrés en 2007-2008. Sur l'année, le prix moyen pondéré des veaux de boucherie s'établit à 5,68 € /kg, un niveau supérieur de 3 % à celui de 2009 et stable comparé à 2008.

Une année 2011 en recul

La production en 2011 devrait être en recul comparée à celle de 2010 : sur les quatre premiers mois de l'année, les abattages sont en baisse de 2 % en volume et les mises en place du premier semestre sont légèrement en repli par rapport à celles de l'année dernière.

La consommation de viande de veau subit également un reflux. Après s'être bien tenue en début d'année, elle a ensuite été affectée par la météo quasi-estivale des mois d'avril et de mai. Ainsi, entre janvier et mi-mai, les achats des ménages ont reculé de 5 % (panel Kantar) comparés à la même période de 2010. Signe supplémentaire d'une baisse de la consommation, les exportations vers la France de viande de veau néerlandaise ont été, sur les 5 premiers mois, équivalentes à celles de l'année dernière (d'après l'indicateur PVE).

Les opérations commerciales de la filière (Festivals du Veau, Veau de la Pentecôte) permettent cependant toujours de stimuler les achats lors des périodes traditionnelles de moindre consommation (février, mai-juin, octobre).

Jean-Marc CHAUMET - Institut de l'Elevage

Le point sur les DPU Droits à Paiements Uniques

2010, année de transition

En 2010 la prime à l'abattage a disparu. Une partie de la PAB a été incorporée dans les DPU de l'exploitation tandis qu'une autre partie a été prélevée pour contribuer à financer les surfaces en herbe et en maïs et pour créer de nouveaux DPU pour les producteurs de légumes. Chaque éleveur connaît maintenant les montants de ses DPU revalorisés. En ce qui concerne les veaux de boucherie, ce montant dépend de l'année de référence retenue pour le calcul.

La clause de gain exceptionnel

Les élevages ayant diminué leur production en 2008 ou 2009 ont pu voir leurs DPU fortement ponctionnés par l'application de la clause de gain exceptionnel. La mise en place assez tardive de cette clause a mis en difficulté certains élevages, ceux-là même qui avaient pu être durement touchés par la crise depuis 2007. Afin de compenser une partie de ces pertes, un programme national de revalorisation des DPU a été mis en place en 2011 pour les producteurs de veaux de boucherie. Ce programme vise également les élevages qui se sont créés en 2009. Pour en bénéficier, il faut détenir soit 10 UGB en 2010 soit 10 ha en 2011. Les montants unitaires ne sont pas définitivement connus. La totalité du programme ne devant pas dépasser les 2 millions d'euros, des stabilisateurs pourront être appliqués.

Les DPU spéciaux

Normalement, l'activation des DPU est liée à une surface agricole. En veaux de boucherie, certains élevages n'ont pas de surface ; dans ce cas, des DPU spéciaux sont créés. Pour pouvoir en bénéficier, il est nécessaire de produire au moins la moitié du nombre de veaux de l'année de référence.

Que se passe-t-il en cas de création ou d'agrandissement ?

La création d'un nouvel élevage de veaux de boucherie ne donne pas droit à de nouveaux DPU. Seuls les DPU déjà existants peuvent être transférés. Les DPU normaux peuvent être repris en même temps que les terres. Dans le cas des DPU spéciaux, le transfert doit être total.

Et après 2013 ?

L'année 2010 a été véritablement une année de transition. Le dispositif est désormais en rythme de croisière. Par contre, personne n'est capable de dire aujourd'hui ce que sera la PAC après 2013. Quelques indications cependant. Le rééquilibrage des aides entre pays membres de l'UE va sans doute se poursuivre, ce qui laisse entrevoir des aides plus faibles pour les producteurs français. La dimension environnementale de la PAC semble par ailleurs se confirmer. Mais La santé du secteur du veau de boucherie repose avant tout sur la recherche d'une meilleure compétitivité.

Philippe BRIAND - Chambre d'Agriculture 35

SYNTHÈSES

Des références sur les consommations d'eau en production de veaux de boucherie

Photo 1 : Lavage des salles lors du vide sanitaire

L'utilisation de l'eau par l'agriculture est parfois remise en cause lorsqu'elle entre en compétition avec l'utilisation pour l'homme. Une bonne gestion de l'eau sans gaspillages contribue à améliorer la perception sociétale de l'élevage et représente une source d'économie pour les éleveurs. Un projet, financé par le Ministère de l'Agriculture (CASDAR 2009-2011) a été mené pour permettre aux éleveurs de porcs, volailles et ruminants de disposer d'éléments objectifs sur les quantités d'eau nécessaires à leur activité, ainsi que sur les facteurs de variabilité et de maîtrise de ces quantités. S'agissant du veau de boucherie, le suivi de la consommation en eau a été réalisé en 2010 dans 13 élevages du réseau de référence du GIE Lait-Viande de Bretagne ainsi qu'à la station expérimentale de l'Institut de l'Elevage du Rheu. Dans tous les cas, l'aliment lacté est distribué au seau et les veaux sont élevés en bâtiments fermés pourvus de cases collectives de 4 à 5 veaux sur caillebotis intégral. Cette étude permet d'envisager les pistes favorisant une meilleure maîtrise de l'utilisation de l'eau y compris la valorisation de nouvelles ressources comme par exemple les eaux pluviales des toitures.

Des quantités d'eau très variables pour la buvée et l'apport hydrique complémentaire

Le volume total d'eau utilisé pour produire un veau varie de 2,0 à 3,1 m³ dans les élevages suivis, soit une valeur moyenne proche de 2,4 m³/veau (tableau 1). La préparation de la buvée pour l'allaitement nécessite entre 1,4 et 2,1 m³ d'eau par veau sorti. Ces quantités sont fixées par les fabricants d'aliments et répondent aux besoins physiologiques des veaux.

Tableau 1 : Répartition de la consommation en eau selon les différents postes de consommation (en m³/veau)

	MOY	MINI	MAX
Consommation globale	2,42	2,01	3,13
dont :			
Buvée	1,78	1,48	2,13
Apport hydrique	0,26	0	0,68
Lavage(1)	0,39	0,11	0,49

(1) Lavage du matériel en cours d'engraissement et lavage lors du vide sanitaire

L'apport hydrique complémentaire (pipettes) représente une consommation moyenne de 264 litres par veau avec des variations importantes à ce niveau. Plusieurs facteurs peuvent influencer cette consommation : la quantité d'aliment solide de la ration (généralement comprise entre 40 et 150 kg/veau) et la durée d'engraissement. En revanche, la durée d'accès des veaux aux pipettes ainsi que les conditions climatiques extérieures semblent avoir peu d'impact sur la consommation d'eau dans des élevages suivis. Sur la base des données collectées, l'équation suivante peut être proposée : CE = 0,0109*AL + 0,0017*NJ - 0,537 (R^2 = 70 % ; N = 18)
avec CE = consommation d'eau en m³ par veau par bande ;
AL = kg d'aliment solide totaux distribués par veau ; NJ = nombre de jours d'engraissement.

Parallèlement, un essai mené à la station du Rheu entre mars et août 2010 a montré que les consommations d'eau ont été multipliées par 3 lorsque l'apport d'aliments secs passe de 30 à 160 kg par veau soit respectivement 676 et 1 879 litres d'eau par veau sur la totalité de la période d'engraissement. Ainsi, la consommation d'eau a atteint près de 24 litres/veau/jour en fin d'engraissement dans le cas des veaux recevant 1,9 kg d'aliment solide par jour (en plus de leur ration lactée) avec une durée d'accès aux pipettes de 17 heures par jour.

Des pratiques économes pour le lavage

L'eau destinée au lavage peut se détailler en 3 postes distincts (tableau 2) : 1/l'eau nécessaire au lavage en cours d'engraissement (matériel de préparation du lait, rinçage des seaux, etc.), 2/l'eau utilisée pour le trempage des salles avant lavage et 3/l'eau nécessaire pour le lavage des salles lors du vide sanitaire.

Tableau 2 : Détail de la consommation d'eau liée au lavage (en m³/veau)

	MOY	MINI	MAX
Consommation totale eau de lavage	0,39	0,11	0,49
dont :			
Lavage en cours engraissement	0,12	0,01	0,26
Trempage	0,05	0	0,19
Lavage des salles	0,22	0,09	0,37

Lors du vide sanitaire, la plupart des éleveurs réalise un trempage avant lavage des salles. Outre une économie d'eau lors du lavage (estimée à 20 %), cette pratique permet de réduire le temps de lavage ainsi que sa pénibilité.

En conclusion, la buvée représente le poste le plus consommateur d'eau dans les élevages de veaux de boucherie, avec 73 % du total utilisé. L'apport hydrique complémentaire avec les pipettes représente 11 % et est très variable. Néanmoins, ce poste est en nette progression en lien avec l'augmentation des quantités d'aliment solide dans les rations des veaux. Enfin, la quantité d'eau nécessaire au lavage se situe en moyenne à 16 % du total et peut être optimisée en gérant de façon pertinente les temps de trempage ainsi que l'origine de l'eau utilisée (possibilité de récupération des eaux de toiture actuellement non réalisée dans les élevages suivis).

LE RÉSEAU VEAU DE BOUCHERIE BÉNÉFICIE D'UN LARGE PARTENARIAT

Appui et encadrement : Institut de l'Elevage
Suivi des élevages et animation locale : Chambres d'Agriculture de Bretagne
Orientation, propositions et suivis des travaux assurés dans le cadre de la commission veau de boucherie du GIE Lait-Viande de Bretagne, avec la participation des éleveurs et des entreprises (AVIGO, CHAPIN, COOPEVA, ICOMOUEST, KERMENE, OUEST ELEVAGE, VTB-SERVAL, SOBEVAL, TENDRIADE)
Financement : France Agrimer, Interveaux, Interbovi et Région Bretagne

Christophe MARTINEAU et Mathilde LEPESMES - Institut de l'Elevage

Un détergent pour faciliter le lavage pendant le vide sanitaire

Photo 2 : Kit pompe pour la temporisation et le dosage du détergent

Des tests ont été réalisés à la station du Rheu en août 2010 pour démontrer l'intérêt d'utiliser le détergent BATI PRÉTREMP® ajouté à l'eau de mouillage au cours du vide sanitaire. Il s'agissait de vérifier si l'utilisation du détergent permettait de faciliter le lavage des cases et pouvait limiter les consommations d'eau et les volumes d'effluents correspondants. Deux salles identiques de 28 places (70 m² chacune), équipées de cases collectives de 5 veaux sur caillebotis et d'un circuit de pré-trempage ont été trempées suivant 2 modalités : 1/une salle "témoin" mouillée avec de l'eau seule, 2/une salle "essai" mouillée avec le détergent ajouté à l'eau grâce à un kit pompe pour les réglages de temporisations (fréquence - durée) et le dosage de débit du détergent (réglé à 0,15 litre/minute soit une dilution de 2 %). Dans les deux cas, le mouillage a été réalisé par des asperseurs à la fréquence de 2 minutes par ½ heure pendant 14 heures soit des quantités d'eau mesurées pour le mouillage de l'ordre de 17 à 21 litres par place. Les principaux résultats de ces tests sont favorables à l'utilisation du détergent. Ils montrent d'une part que la quantité d'eau de lavage a été réduite de 18 % avec présence du détergent, soit 304 litres par place dans la salle "témoin" et 258 litres par place dans la salle "essai". D'autre part, un gain de temps de 45 minutes pour 28 places (soit l'équivalent de 5h20 pour un atelier de 200 places) et une moindre pénibilité ont été observés dans nos conditions "station". Plus d'informations sur www.anti-germ.fr

Christophe MARTINEAU - Institut de l'Elevage

Couleur de la viande de veau : classement en 5 classes au 1er juillet 2011

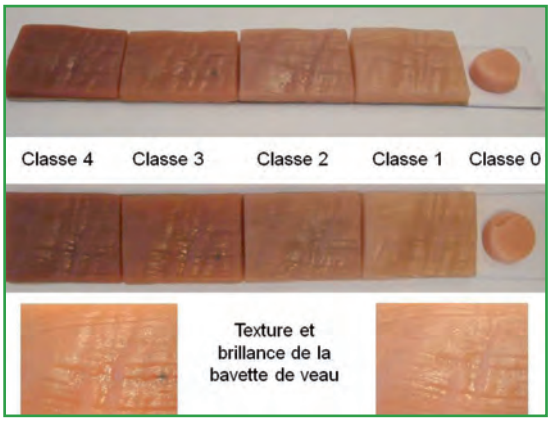


Photo 3 : Teintes représentant les 5 centres de classe

Face aux écarts de classement observés sur le terrain, l'interprofession a décidé de faire évoluer le nuancier comprenant 4 classes en insérant une classe intermédiaire entre les classes 2 et 3 (tableau 3). Des essais conduits par l'Institut de l'Elevage dans 4 abattoirs, ont permis de mettre au point ce nouveau nuancier en 5 classes, de tester ces nouvelles règles de classement en conditions réelles d'utilisation, et de calibrer le chromamètre (appareil de mesure de la couleur) sur cette nouvelle référence.

Tableau 3 : Notation et dénomination des classes

ANCIEN NUANCIER EN 4 CLASSES

1	2	3	4
Blanc	Rosé clair	Rosé	Rouge

NOUVEAU NUANCIER EN 5 CLASSES

0	1	2	3	4
Blanc	Rosé très clair	Rosé clair	Rosé	Rouge

Le nouveau nuancier a été mis au point et validé par l'ensemble de la filière veau et FranceAgriMer (photo). Il se présente sous la forme d'une réglette constituée de 5 plaques de couleur avec la texture et la brillance d'une bavette de veau. La dénomination des 5 classes (tableau 3) sera imprimée sur la réglette, la nouvelle classe insérée étant la classe 2 (rosé clair). Chaque nuancier devrait être fourni avec une pochette permettant son rangement et sa protection. Depuis le 1er juillet 2011, en respect de l'arrêté du 20 décembre 2010, le classement de la couleur se fait sur la base de ce nouveau nuancier, qui devrait être disponible dans les abattoirs courant d'automne 2011.

Parallèlement, les essais en abattoir ont permis de valider en conditions réelles la pertinence des nouvelles règles de classement en 5 classes. Les performances se sont révélées très bonnes même si l'insertion de la nouvelle classe n'élimine pas totalement les éventuels décalages entre les classements "expert" et

"abattoir". Ce constat devrait s'ajuster lors de la formation des pointeurs au nuancier en 5 classes avec la mise en œuvre du nouveau classement sur le terrain.

Enfin, ces essais ont permis de récolter les mesures de chromamètre pour les carcasses notées selon les nouvelles règles de classement en 5 classes. L'analyse des concordances obtenues avec les équations de prédiction entre les notes "expert" en 5 classes et les notes prédites confirme la capacité du chromamètre à reproduire le classement visuel. Sur l'ensemble des abattoirs, les taux de veaux bien classés sont comparables, voire meilleurs, à ceux observés avec le classement en 4 classes, avec près de 70 % des veaux bien classés au total, et 50 à 65 % de veaux bien classés par classe (jusqu'à 85 % pour la nouvelle classe, prépondérante en terme d'effectifs).

Le chromamètre peut désormais être calibré sur le nouveau classement en 5 classes et donner des résultats fiables, objectifs et harmonisés entre abattoirs, sous réserve qu'il soit utilisé dans les conditions définies. Cet outil semi-automatique comme alternative au classement visuel a été récemment reconnu par la DGCCRF. La mise en place sur le terrain de ce nouvel outil dans les abattoirs volontaires nécessite une période de formation des opérateurs et un temps de transition pour s'habituer et faire remonter les éventuels problèmes et/ou améliorations à apporter.

Caroline EVRAT GEORGEL - Institut de l'Elevage

ÉTUDES EN COURS

Etude de la biodisponibilité du fer dans diverses conditions d'apport de l'aliment solide

Une des clés de la réussite de l'apport modéré ou massif d'aliment solide dans la ration des veaux réside dans la maîtrise de l'anémie. Or la question de la biodisponibilité du fer doit être connue pour réussir cette maîtrise. On sait que le niveau d'apport d'aliment joue sur la biodisponibilité du fer : plus le rumen est fonctionnel, meilleure serait la digestibilité du fer. A l'inverse, l'ajout de cellulose brute via la paille par exemple ou la présence de certaines molécules organiques peuvent jouer le rôle de "chélateurs" et limiter la digestibilité du fer de la ration. Ces éléments restent à préciser car aujourd'hui ce ne sont que des hypothèses ou des observations parcellaires (observations issues du réseau d'élevages de référence). Un programme de travail, financé par Interveaux, Interbovi et par FranceAgriMer a été initié à la station du Rheu en 2010, en partenariat avec l'INRA (UMR SENAH). Il vise à caractériser la digestibilité du fer suivant deux niveaux d'apport d'aliment solide : niveau faible (30 kg par veau) ou élevé (150 kg par veau), et de tester l'incidence de la présence de paille ou de tannin de châtaignier dans l'aliment. Les modalités de cet essai ont été définies par un groupe de travail constitué d'éleveurs, d'intégrateurs, de groupements de producteurs et de fabricants d'aliments solides. Des mesures zootechniques et métaboliques ont été réalisées sur un lot de 144 veaux mâles de race Prim'holstein entre septembre 2010 et mars 2011. L'analyse des résultats est en cours. Les conclusions de cette étude seront disponibles fin 2011.

Propreté des veaux de boucherie

La réglementation communautaire sur l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments, connue sous la dénomination de "paquet hygiène", est entrée en application le 1er janvier 2006. Elle comprend notamment des éléments relatifs à la propreté des animaux. Une note de la DGAL parue en juin 2010 rappelle que la propreté des animaux vivants avant abattage doit être vérifiée par l'abattoir au regard des souillures sèches et humides. A la demande des professionnels, et pour faire suite à un précédent travail réalisé en 2007 et 2008, ce programme de travail a pour principal objectif la mise en place d'une grille de notation de la propreté des veaux de boucherie, intégrant à la fois les souillures sèches et humides. Des enquêtes téléphoniques et des visites en abattoirs ont été réalisées par l'Institut de l'Elevage au cours du premier semestre 2011 afin de vérifier la faisabilité de la notation en bouverie dans les conditions actuelles, et connaître les mesures correctives déjà mises en œuvre pour améliorer les conditions d'hygiène des carcasses des veaux jugés "sales". Dès l'automne 2011 et après validation de la grille par un comité de pilotage réunissant les professionnels concernés, des tests opérationnels en abattoir seront réalisés pour s'assurer de l'aptitude des pointeurs à s'approprier et à utiliser la grille en routine. Ce programme prévoit également une étude de l'impact des souillures sur la qualité des cuirs. Les premiers résultats seront disponibles au cours du premier semestre 2012.

ÉTUDES EN COURS

Détermination des besoins en lysine des veaux de boucherie

Les besoins en protéines des veaux sont élevés. Au-delà de leur aspect quantitatif, la qualité des protéines apportées est un élément déterminant des performances de croissance des veaux et de leur impact environnemental via leurs rejets azotés dans les urines. Le besoin en acides aminés des veaux de boucherie est néanmoins très mal connu, les études qui ont été conduites sur ce sujet étaient rares et anciennes. La qualité des protéines alimentaires est caractérisée par un profil en acides aminés indispensables. On sait que la lysine est l'acide aminé dont la carence affecte le plus la croissance des veaux. Cet essai, validé par l'interprofession, prévoit l'étude de la réponse de veaux à cinq niveaux d'apports de lysine (75 %, 85 %, 95 %, 105 % et 115 % de la recommandation actuelle en lysine) au cours de deux périodes d'élevage (croissance et finition). Les animaux sont placés dans des cages à métabolisme dont l'objectif est de calculer à chaque stade la valeur optimale d'apport en lysine. Les résultats attendus pour fin 2012 permettront de proposer de nouvelles recommandations d'apports en lysine des veaux.

EN TEST ACTUELLEMENT À LA STATION

La station met à disposition ses compétences et ses moyens au service des entreprises de la filière désireuses d'évaluer et de tester leurs innovations. Nous proposons dans cette rubrique une description des matériels en cours de tests qui seront présentés lors de la journée "Quoi de Nouv'VEAU" du 14 septembre 2011.

Un chariot distributeur d'aliments solides

Photo 4 : Chariot DISTRIVAL V5®

Le chariot DISTRIVAL V5®, conçu et distribué par la société MECHINEAU, s'adresse aux éleveurs de veaux de boucherie qui souhaitent mécaniser et automatiser le transport et la distribution des aliments solides. Muni d'un marchepied repliable, ce chariot est automoteur. Le système fonctionne avec deux batteries étanches (24V), sa motorisation de 700 W lui permet de franchir des pentes tout en possédant une autonomie importante. Ses dimensions (L150 x l64 x H135 cm) lui permettent de circuler à travers des couloirs étroits et autorise une rotation à 180°. La trémie en inox d'une contenance de 380 litres peut embarquer jusqu'à 5 aliments différents. L'automate permet de gérer les quantités d'aliments distribués programmables par lots. Le chariot est équipé d'un système de distribution proportionnelle et automatique à l'avancement.
Plus d'informations sur www.mechineau-elevage.com

EN TEST ACTUELLEMENT À LA STATION

Des cases modulaires pour l'isolement sanitaire des veaux

Photo 5 : Case modulaire BABY-STAR XL TM

La case à veau BABY-STAR XL TM est une case individuelle développée pour répondre aux besoins des éleveurs de veaux de boucherie notamment lorsque les veaux nécessitent un isolement sanitaire. Le passage de tête élargi permet un accès facilité aux cornadis, même pour les veaux de gros gabarit (jusqu'à 250 kg). Les deux cornadis réglables permettent de bloquer le veau pour le soigner. Le portillon est équipé de deux porte-seaux ainsi que d'un emplacement pour un seau à tétine. Les parois de la case sont fabriquées en PEHD double peau garantissant une résistance importante aux chocs et un confort pour le veau. Imputrescible, ce matériau est facile d'entretien (nettoyage au laveur haute-pression) et favorise l'hygiène. Le caillebotis antidérapant en polyéthylène apporte plus de confort et d'hygiène (vendu séparément). Dimensions : case individuelle BABY-STAR™ XL : longueur intérieure : 1840 mm, largeur intérieure : 1220 mm, hauteur sans caillebotis PE : 1150 mm. Caillebotis : L. 1930 x l. 1260 x h. 200 mm. Plus d'informations sur www.labuvette.fr ou au +33 (0)3 24 52 37 27.

Des lattes en caoutchouc adaptables aux caillebotis existants

Les lattes en caoutchouc EASYFIX sont conçues pour équiper les cases collectives et s'adapter aux caillebotis existants en bois et/ou en béton, neufs ou usagés (auquel cas ils prolongent leur durée de vie). Le but est d'améliorer le confort et l'état sanitaire des veaux, notamment ceux atteints par des pathologies de type locomoteur nerveux tel que l'arthrite inflammatoire.
Plus d'informations sur www.easyfix.ie, rubrique "agriculture" puis "slat rubber systems" et "easyfix slat rubber solutions for white veal".

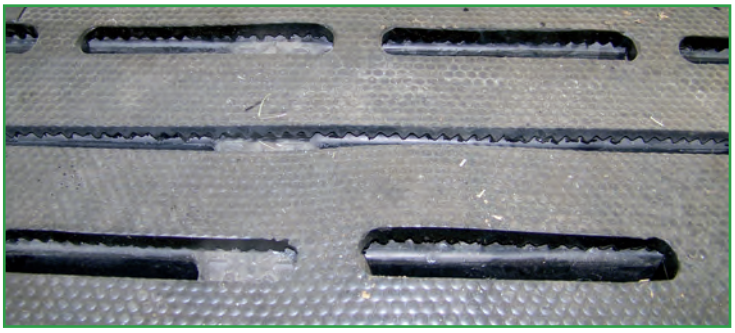


Photo 6 : Lattes en caoutchouc EASYFIX

A PARAÎTRE

RESEAU VEAU DE BOUCHERIE 2008-2010, DES REFERENCES POUR AVANCER
Publication GIE Lait Viande de Bretagne, Institut de l'Elevage et Chambres d'Agriculture de Bretagne- 8 pages.

L'objectif de cette plaquette est de restituer à l'ensemble des opérateurs de la filière veaux de boucherie les derniers résultats issus des relevés réalisés auprès des 40 éleveurs du réseau. Cinq rubriques sont proposées dans cette plaquette : performances zootechniques, résultats sanitaires, consommations d'énergie, consommations d'eau, temps de travail et traduction économique.

Disponible en septembre 2011 auprès de l'Institut de l'Elevage et du GIE Lait Viande de Bretagne.

Veau Flash

Contacts : C. Martineau - Email : christophe.martineau@idele.fr
Site : Institut de l'Elevage - Monvoisin - BP 85225 - 35652 - Le Rheu CEDEX - Tél. : 02 99 14 77 27 - Fax : 02 99 14 87 55
Crédit photos : Institut de l'Élevage - DR
Équipe de rédaction : Philippe Briand, Jean-Marc Chaumet, Christophe Denoyelle, Caroline Evrat Georgel, François Gautier, Marie-Catherine Leclerc, Thomas Lefebvre, Mathilde Lepesme, Christophe Martineau, Jean-Luc Ménard, Jean-Pierre Quillien.
Directeur de la rédaction : M. Marquet

ISBN : 978-2-36343-038-0 **- Réf :** 00 11 32 016 **- www.inst-elevage.asso.fr**