



ÉDITORIAL

Positivons !

Ce n'est pas parce que la consommation de viande des ménages diminue ou que les prix des matières premières viennent pénaliser régulièrement la rentabilité de la production du veau qu'il faut baisser les bras, au contraire !

La filière vitellière française a de nombreux atouts, à commencer par ses éleveurs qui, sans nier les difficultés rencontrées sur le terrain, déclarent aimer leur métier (voir l'article en page 4 de ce Veau-Flash).

Autre atout de la filière, une interprofession dynamique qui a lancé, courant 2012, une campagne de communication (Festivals du Veau et Veau de la Pentecôte) contribuant à porter un message positif auprès des journalistes comme des consommateurs, limitant ainsi le recul des achats des ménages (voir « Le veau, c'est bon avec 3 fois rien »). L'interprofession, à travers la section veau d'Interbev, soutient aussi très activement les travaux de recherche et de développement conduits à la station du Rheu et dans le réseau de référence. Cette action est essentielle, tant pour l'amélioration des connaissances afin de mieux maîtriser notre production, que pour répondre aux enjeux de demain et préserver la rentabilité et la pérennité de la filière.

Tous les sujets présentés dans ce veau-flash seront commentés lors de la journée « Quoi de nou'Veau » qui se tiendra à la station du Rheu le



La centrale photovoltaïque du Rheu mise en service en mai 2013

11 septembre 2013. Ce rendez vous annuel des éleveurs de veaux de boucherie a lieu comme d'habitude au moment du Space. Ce sera l'occasion de découvrir la nouvelle centrale photovoltaïque destinée à produire de l'électricité revendue à EDF. Avec les panneaux solaires thermiques en fonctionnement depuis 2012 pour produire l'eau chaude nécessaire à la préparation du lait, la station du Rheu souhaite montrer qu'il est possible pour les ateliers de veaux de préserver leur rentabilité et tendre vers l'autonomie énergétique grâce à l'énergie solaire.

Bonne lecture et à très bientôt sous le soleil du Rheu !

Christophe MARTINEAU
Responsable de la station expérimentale veau de boucherie

AU SOMMAIRE

• Conjoncture	p 2
• Le veau, c'est bon avec 3 fois rien	p 3
• Produire de l'eau chaude solaire	p 4
• La filière vue par ses acteurs	p 4
• Propreté des veaux	p 5
• Etudes en cours	p 7
• De nouveaux équipements à la station du Rheu	p 7
• Vient de paraître	p 8

Conjoncture : nouveau recul de la production et de la consommation

Après une année 2011 marquée par le désengagement de certains éleveurs suite au découplage de la prime à l'abattage, la consommation en 2012 a été le principal maillon faible. La forte baisse des achats des ménages a encombré à plusieurs reprises le marché et limité les mises en place par les opérateurs dans une approche prudente. La production n'a cessé de reculer depuis le mois de mars 2012.

La consommation française chute à nouveau

En 2011, les achats des ménages avaient reculé de plus de 4% selon le panel Kantar, la même tendance a été suivie en 2012. Cette baisse semble avoir affecté tous les modes de distribution, les hard-discount étant les plus touchés (-23% selon le panel Kantar). Seules les opérations commerciales (Festivals du Veau et Veau de la Pentecôte) ont permis de redonner un peu d'air au marché, même si le succès a été inégal. Le Festival du veau en début d'année n'a pu empêcher la baisse relativement forte de la consommation. Les opérations du veau de la Pentecôte ainsi que le deuxième Festival du veau, à l'automne, ont eu plus de succès et ont pu limiter le recul des achats des ménages. Au total, ces derniers ont enregistré un recul de 4,5% en 2012. Calculée par bilan, la consommation française par habitant aurait été de 3,6 kg éc/habitant.

Face à cette demande morose, la production française a également reculé en 2012. La volonté des intégrateurs de coller au plus près de la demande en évitant la surproduction, synonyme de baisse des cours alors que le coût des intrants ne cesse d'augmenter, a mené à une grande prudence dans les mises en place.

Ainsi, après une baisse de 2% en têtes en 2011, la production française de veaux de boucherie a de nouveau reculé de 4% en 2012, pour tomber à 1,42 millions d'animaux. Le repli est moindre en volume, avec une baisse de 3% d'une année sur l'autre, à 197 000 têtes. Les poids carcasse ont en effet été élevés, à près de 136 kg/tête (+1%/2011) témoignant de sorties ralenties à plusieurs reprises au cours de l'année.

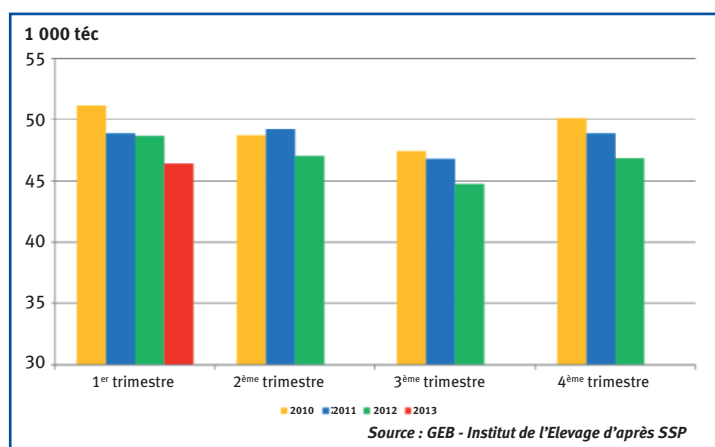
La baisse de consommation a eu de fortes conséquences sur les importations de viande de veau néerlandaise. Variable d'ajustement dans l'équation française de l'offre et de la demande,

les flux en provenance des Pays-Bas ont reculé de manière uniforme tout au long de l'année. Au total, elles ont régressé de 17% par rapport à 2011, avec moins de 30 000 têtes, le chiffre le plus bas enregistré dans les données PVE depuis au moins 10 ans.

Depuis 2008, les cours des veaux de boucherie sont restés relativement stables, et 2012 n'a pas fait exception, avec même une stabilité renforcée par rapport aux années précédentes. L'écart entre la cotation la plus élevée et la cotation la plus basse a été de 28 centimes, contre 36 centimes en 2011 et 50 centimes en 2010, pour le veau rosé clair O. La cotation du veau rosé clair O a terminé l'année à 6,14 €/kg carcasse, 1% au-dessus de son cours de fin décembre 2011. Sur l'année, le prix moyen pondéré s'est établi à 6,21 €/kg carcasse, un niveau supérieur de 2% à celui de 2011 et de 9% à celui de 2010.

Face à des naissances stables, les mises en engraissement ont été limitées et les exportations ont peu progressé. Les cours se sont globalement maintenus. En moyenne, les cours des petits veaux laitiers en 2012 ont été équivalents à ceux de 2011 et 2010. La cotation du veau laitier mâle de 45-50 kg, à 116 euros, affiche un euro de plus que celles des deux années précédentes.

Aux Pays-Bas, la production a également reculé en 2012. Confrontés à une hausse des intrants et à des cours quasi-stationnaires fin 2011, les opérateurs néerlandais ont décidé de réduire les mises en place dans le but de faire remonter les cours. Ainsi, dès fin 2011 et tout au long de 2012, les mises en place dans les ateliers néerlandais ont été réduites. En conséquence, les abattages de veaux ont reculé de 5% en tête mais de seulement 2% en volume. Les exportations néerlandaises ont logiquement enregistré une baisse, estimée par PVE à 4% en 2012. Mais toutes les destinations n'ont pas été touchées. Si l'Italie, premier importateur de viande néerlandaise, a réduit ses achats de 6%, et la France de 17%, l'Allemagne a augmenté ses importations de 2%.



Graphique 1 : Abattages de veaux de boucherie en France

La baisse de production continue début 2013

Les données des 4 premiers mois de 2013 font apparaître une production en recul de 5% en têtes comme en volume. La baisse de production est donc ininterrompue depuis mars 2012. La consommation semble avoir mieux résisté d'après les données du panel Kantar, les opérations du Festival du Veau et du Veau de la Pentecôte ayant à nouveau connu un certain succès. En conséquence, les importations de

viande des Pays-Bas ont connu sur les 5 premiers mois une hausse de 6% d'une année sur l'autre, bien qu'elles restent inférieures de 15% à celles de 2011, d'après PVE.

Une refonte des cotations a eu lieu début février 2013, réduisant de 5 à 3 les bassins de cotations. Les exploitants abattant ou faisant abattre sur le territoire national au moins 5 000 veaux de boucherie par an sont désormais tenus de fournir toutes les informations nécessaires à l'établissement des cotations hebdomadaires aux services de FranceAgriMer.

Jean-Marc CHAUMET – Institut de l'Elevage

Le veau, c'est bon avec 3 fois rien

L'interprofession a lancé, courant 2012, une campagne de communication pour mettre en avant la simplicité et la facilité de préparation de la viande de veau.

Remettre le veau dans la cuisine du quotidien

La viande de veau est plébiscitée par les Français, puisqu'ils en sont les premiers consommateurs en Europe avec 3,6 kg éc par an et par habitant. Pourtant, elle souffre de l'idée reçue persistante selon laquelle elle nécessiterait un véritable savoir-faire culinaire et une préparation longue. La section veaux d'INTERBEV s'emploie donc à contrecarrer cette idée fausse avec une campagne publicitaire au slogan explicite : « Le veau, c'est bon avec trois fois rien ». L'objectif de cette campagne est de rappeler que le veau est une viande du quotidien. En effet, elle nécessite peu de préparation. Inutile donc d'être un cordon bleu ou d'avoir des ingrédients sophistiqués dans sa cuisine : quelques herbes fraîches, un soupçon de crème et un juste assaisonnement suffisent à réaliser un plat savoureux.

L'ensemble des actions de communication menées par la section veaux d'INTERBEV contribue à porter ce message auprès des journalistes (dossier de presse, déjeuner de presse de la Pentecôte) comme des consommateurs, lors d'opérations organisées en magasins pour valoriser la viande de veau.

A l'aide de PLV proposant des recettes simples à base de veau, 6 000 grandes et moyennes surfaces participent aux deux Festivals du veau, et plusieurs milliers d'artisans bouchers habillent leur boutique aux couleurs de la campagne, en mai et en octobre. Une dizaine de comités régionaux relaient également cette campagne en magasins.



De nombreuses recettes de veau à découvrir sur le site www.bravoleveau.com

Des résultats encourageants auprès des consommateurs

Diffusé à la télévision en deux vagues, en mai (à l'occasion de la Pentecôte) et en octobre 2012, le film publicitaire a obtenu des résultats très encourageants. Un post-test réalisé à l'issue de la seconde vague indiquait de bons résultats sur la cible des femmes de 35 à 49 ans, avec une bonne émergence, puisque le score brut était de 25 % et le score prouvé de 8 % pour des normes respectives situées entre 15 et 20 % et 6 et 7 %. La campagne a également obtenu un bon score de reconnaissance avec 49 % pour une norme située entre 35 et 40 %. Le film bénéficie aussi d'un bon agrément (65 %) et génère, au fil des expositions, une incitation grandissante à l'achat et à la cuisine de viande de veau.

Une campagne qui performe avec de bons résultats, et que l'on retrouvera sur les écrans TV en 2013 et 2014.

Marianne ORLIANGES, Aurélie KOLSKI - INTERBEV

Produire de l'eau chaude solaire : des aides financières existent

L'ADEME accorde des aides pour accompagner les éleveurs dans leur projet

La production d'eau chaude sanitaire représente 70% des consommations d'énergie directe en élevage de veaux de boucherie, soit un coût annuel moyen de 18€/place. Installer un chauffe-eau solaire permet d'économiser en moyenne 50% sur ce poste de dépense.

En Bretagne, des aides financières existent pour accompagner les éleveurs dans leur projet.

Suite à l'arrêt du PPE (Plan de Performance Energétique) en mai 2013, c'est le Fonds Chaleur, géré par l'ADEME, qui prend le relai pour financer ces équipements en Bretagne. Un nouvel appel à projet a donc été lancé pour cette année. La date limite de dépôt des dossiers est fixée au 15 Octobre 2013. Trois conditions principales sont nécessaires pour bénéficier des aides : 1/ réaliser une étude de dimensionnement, 2/ faire réaliser les travaux par un installateur agréé « éco énergie lait », 3/ installer un monitoring de suivi des performances de l'installation.



Les panneaux solaires thermiques utilisés pour la production d'eau chaude sont éligibles au dispositif «fonds chaleur» de l'ADEME

Le montant de la subvention peut atteindre 60% de l'investissement, calculée selon la quantité d'énergie produite soit environ 1 €/kWh.

Pour toute information, contacter :
 > Coline WILLAME – GIE Elevages de Bretagne
 c.willame@gie-elevages-bretagne.fr



SYNTHÈSES

La filière veau de boucherie vue par ses acteurs : résultats d'enquête

Comment les éleveurs perçoivent-ils leur métier ? Quelles sont leurs attentes et comment voient-ils leur avenir ? Quels sont les besoins des différents acteurs de la filière ? C'est pour répondre à toutes ces questions qu'une série de rencontres à travers toute la France a été organisée en 2012 par l'Institut de l'Elevage à la demande d'Interveaux.

L'atelier veau : un atout pour les exploitations

La plupart des éleveurs rencontrés considèrent que l'atelier veau est un atout pour leur exploitation, notamment lorsque celui-ci est de taille modeste ou seulement associé à des cultures. La bonne complémentarité de l'atelier veau de boucherie permet d'une part de diversifier les productions et donc de sécuriser les exploitations et d'autre part de créer un poste autonome pour un conjoint, un associé voire même un salarié. Le sentiment d'insécurité

concernant l'avenir des DPU est néanmoins un facteur d'attentisme. Elles représentent une part importante de la rémunération de l'éleveur. Pour les nouveaux installés, sans primes historiques, les entreprises compensent souvent cette absence par un complément de rémunération, mais qu'en sera-t-il après la réforme ? Les acteurs s'accordent par ailleurs pour dénoncer la frilosité des banques sur le financement de matériels et de bâtiments.

Un facteur essentiel : la rémunération

L'évolution de la rémunération préoccupe les éleveurs. La hausse du coût des intrants tels que l'énergie érode régulièrement la marge finale. Face à la charge de travail accrue et sans revalorisation suffisante, le revenu horaire des éleveurs se dégrade et certains, notamment parmi ceux ayant du lait, s'interrogent sur la poursuite de l'atelier veau. Les entreprises et les éleveurs mettent cependant l'accent sur l'avantage d'une rémunération stable en intégration. Dans le contexte actuel de grande volatilité des prix des matières premières, cette relation contractuelle est plutôt favorable. Les entreprises considèrent qu'avec un bon niveau de technicité, l'éleveur peut avoir une rémunération intéressante.

Conditions de travail : la distribution de l'aliment solide au cœur des discussions

D'une façon générale, les éleveurs enquêtés constatent le fort accroissement de la charge et de la pénibilité du travail lié à l'apport croissant de fibres dans l'alimentation. Les entreprises admettent que cette évolution augmente le travail de l'éleveur et renforce l'impression d'astreinte mais elles estiment cependant que les tâches



Productivité et pénibilité du travail sont des sujets sur lesquels la filière doit se pencher

jugées répétitives peuvent être mécanisées et réduites en temps. Néanmoins, les avis sont partagés sur les techniques d'alimentation. Si la mécanisation de la distribution de l'aliment solide semble faire l'unanimité, les positions divergent en revanche sur la distribution de l'aliment d'allaitement. Certaines sont partisans de passer à l'auge où l'opération est centralisée, plus simple et plus rapide, mais elle suppose vigilance et ré-allotement fréquent des veaux. D'autres restent fermement attachées à la distribution au seau qui permet un meilleur suivi individuel des veaux. Enfin, on peut noter que l'arrêt des cases individuelles est aujourd'hui perçu par tous comme un progrès notable pour le confort de l'éleveur comme pour celui des veaux.

Débat sur les systèmes de production à promouvoir

L'avenir des systèmes de production, et donc les modèles d'installation à promouvoir, fait débat, chez tous les acteurs de la filière. Les éleveurs détenteurs d'un atelier de grande dimension, promeuvent le modèle d'un élevage spécialisé, disposant d'équipements de pointe en matière d'automatisation de l'alimentation et de dispositifs d'économie d'énergie. D'autres sont plutôt partisans d'un modèle d'atelier complémentaire, offrant la possibilité de combiner travail en bâtiment et travail sur les terres ou auprès d'un autre troupeau, pour varier les tâches et éviter la lassitude. Pour les éleveurs comme pour les entreprises, les dimensions conseillées pour une rentabilité correcte se recoupent : 150-200 places en complément d'autres activités, 450-600 places en spécialisés.

Reste cependant à trouver des candidats pour la relève ce qui ne semble pas si facile et nécessitera un effort de communication notamment vers l'enseignement agricole.

Le rapport complet est disponible sur le site internet : www.idele.fr

Brigitte FRAPPAT, Jean-Marc CHAUMET, Gérard BARBIN, Christophe MARTINEAU – Institut de l'Elevage

Propreté des veaux de boucherie : la grille de notation opérationnelle en abattoir

Applicable depuis le 1^{er} janvier 2006, la réglementation communautaire sur l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments (« paquet hygiène ») intègre des éléments relatifs à la propreté des animaux, considérant que la présence de souillures fécales sèches ou humides sur le cuir des animaux vivants constitue un facteur de risque important de contamination des carcasses.

Dans ce contexte, et suite aux travaux réalisés par l'Institut de l'Elevage en 2008, la filière veau a souhaité continuer le travail engagé pour optimiser la maîtrise de la propreté des veaux avant abattage. Cette étude a été financée par Interveaux et FranceAgriMer.

Deux grilles nécessaires en fonction du type de veau

A partir d'enquêtes en abattoirs et après présentation des résultats, les professionnels ont décidé que deux grilles de propreté sont nécessaires en raison de la différence d'aspect des souillures entre les veaux de boucherie et les veaux sous la mère, lesquels seront notés à partir de la grille Gros Bovins.

La grille des veaux de boucherie a été construite sur le modèle de celles des Gros Bovins en 4 classes (A à D) à laquelle est ajoutée la mention « Sec » ou « Humide » en fonction de l'état d'humidité. L'évaluation de la propreté se fait par lot, à partir d'un échantillon déterminé. La classe de propreté est déterminée après estimation de la propreté à minima de 20% des veaux du lot à partir des seuils précisés page suivante.

SYNTHÈSES

- Entre 0 et 5 % (exclu) des veaux C et D, le reste de l'échantillon étant classé A ou B : lot classé A
- Entre 5 et 20 % (exclu) des veaux C et D : lot classé B
- Entre 20 et 50 % (exclu) des veaux C et D : lot classé C
- Entre 50 et 100 % des veaux C et D : lot classé D.

Suite à l'élaboration de la grille, celle-ci a été testée auprès de plusieurs abattoirs, au minimum durant 4 semaines. Les résultats ont été concluants : l'évaluation de la propreté est satisfaisante, la grille est facilement utilisable en routine par les bouviers qui se l'approprient aisément. La concordance entre les pointeurs est très bonne. A noter qu'à la différence des gros bovins, aucun accord interprofessionnel Intervaux ne prévoit de pénalité financière pour les veaux classés D.

Pour améliorer la propreté des veaux : réduire le temps de présence dans les camions...

Des facteurs explicatifs des souillures ont été mis en évidence au travers d'enquêtes sur le terrain. 44 transports ont été suivis au cours de deux saisons avec des durées de trajet variables. Pour les enquêtes en élevage, 34 exploitations ont été enquêtées. Il ressort que le temps de présence des veaux dans le camion et les conditions météorologiques impactent fortement la propreté des veaux durant le transport. Le levier principal pour améliorer la propreté est la réduction des

temps de pause, le temps de circulation étant difficilement compressible. Ce dernier étant soumis à des contraintes réglementaires, deux solutions sont envisageables : réaliser le temps de pause obligatoire (45 minutes tous les 4h30) avant le chargement des veaux ou décharger le plus rapidement les veaux à l'arrivée à l'abattoir. Il existe peu de solutions pour réduire l'impact des conditions météorologiques : néanmoins, cela pourrait passer par une meilleure gestion des conditions d'ambiance dans les camions.

... et maîtriser l'ambiance dans les bâtiments d'élevage

Au niveau de l'élevage, un espace suffisant des lattes de caillebotis et une bonne ventilation des bâtiments sont des facteurs clés pour la production de veaux propres. L'amélioration de la propreté étant difficilement envisageable par un changement des caillebotis, seule l'amélioration des conditions d'ambiance paraît plausible : elle consiste en une meilleure utilisation de la ventilation (en particulier dans le réglage de celle-ci), mais aussi en créant de nouvelles entrées d'air dans la mesure du possible en cas de sous-dimensionnement.

Pas d'effet des souillures sur la qualité des cuirs

L'impact des souillures sur la qualité des cuirs a été observé sur 39 peaux de veaux suivies depuis l'abattage jusqu'à la tannerie. Comparativement aux autres défauts constatés, les souillures n'ont pas ou peu d'effet sur la qualité des cuirs. Seule 1 peau sur 39 a été dépréciée en raison d'un défaut de couleur lié à la propreté. La gestion de la propreté des animaux ne représente pas un facteur de risque majeur pour la qualité des cuirs contrairement à d'autres défauts liés à la teigne ou aux poux par exemple.

Thomas LEFEBVRE – Institut de l'Elevage

Recommandations interprofessionnelles pour l'évaluation par lot de la propreté en vif des veaux de boucherie

Notice d'utilisation :

- Cette grille vise à apprécier l'état de propreté en vif des veaux de boucherie.
- Les souillures jugées sont des souillures fécales sèches et humides.
- La propreté d'un veau est déterminée par l'importance de la zone de souillures fécales sèches et/ou humides s'étendant sous une ligne allant de l'attache de la queue au haut de l'épaule.
- L'évaluation de la propreté se fait collectivement par lot¹. La classe de propreté est déterminée après estimation de la propreté à minima de 20% des veaux du lot d'après les seuils suivants :
 - Entre 0 et 5% (exclu) des veaux C et D : lot classé A
 - Entre 5 et 20% (exclu) des veaux C et D : lot classé B
 - Entre 20 et 50% (exclu) des veaux C et D : lot classé C
 - Entre 50 et 100% des veaux C et D : lot classé D
- La classe de propreté est complétée par la mention « Sec » ou « Humide ».

Classes de propreté	Flanc	Arrière
A Sec ou A Humide		
B Sec ou B Humide		

C Sec		
C Humide		
D Sec		
D Humide		

¹ Un lot est défini par l'ensemble des veaux provenant d'une même unité de production pour une date donnée.

A la différence du cas des gros bovins, aucun accord interprofessionnel INTERVEAUX ne prévoit de pénalité financière professionnelle pour les lots classés D.

La grille de notation des veaux de boucherie permet l'évaluation de la propreté par lots de veaux

Réduction des antibiotiques

Pour anticiper une évolution possible de la réglementation européenne qui pourrait imposer le retrait de certains antibiotiques en élevages (plan écoantibio 2017), un programme de travail a été initié en 2012 à la station du Rheu. Financé par Interveaux, l'objectif principal de l'étude est de démontrer que les antibiotiques utilisés lors

de la phase de démarrage des veaux peuvent être substitués par des solutions alternatives. Plusieurs essais vont être menés pour connaître les impacts sur les veaux aux niveaux sanitaires, zootechniques et économiques. Les résultats sont attendus pour 2014.

Clémence GUIHARD – Christophe MARTINEAU

Détermination des besoins en lysine et en méthionine

Les besoins en protéines des veaux sont élevés. Au-delà de leur aspect quantitatif, la qualité des protéines apportées dans la ration des veaux est un élément essentiel pour préserver l'efficacité alimentaire et améliorer les performances de croissance. La lysine et la méthionine sont deux acides aminés indispensables constitutifs des protéines et dont la carence affecte le plus la croissance des veaux. Pour déterminer les

besoins de ces deux acides aminés, un programme d'envergure financé par Interveaux et France Agrimer a été initié en 2012 à la station du Rheu. Deux essais successifs réalisés avec des veaux placés dans des cages à métabolisme ont comme objectif de calculer à chaque stade physiologique les valeurs optimales d'apport en lysine et méthionine. Les résultats finaux sont attendus pour fin 2013.

Thomas LEFEBVRE – Institut de l'Elevage

KENAVEAU : réduire la température de réhydratation des aliments

Le projet KENAVEAU initié en 2011 dans le cadre d'un partenariat associant trois partenaires industriels, l'Institut de l'Elevage, l'INRA et Tecaliman, et bénéficiant du soutien de la région Bretagne et de la région Pays de la Loire via le Pôle Agronomique de l'Ouest, de l'ADEME et d'EDF, a pour objectif de concevoir de nouveaux aliments d'allaitement pouvant être reconstitués à partir d'eau chauffée seulement à 45°C au lieu

des 70°C utilisés traditionnellement. Il s'agit par ailleurs d'améliorer les connaissances sur les performances énergétiques de la filière, afin que celles-ci puissent faire référence dans le cadre d'une évaluation de son impact environnemental. Après la mise au point des aliments expérimentaux réalisée en 2012, les essais zootechniques sont actuellement en cours à la station du Rheu. Les résultats sont attendus pour 2014.

Christophe MARTINEAU – Institut de l'Elevage

NOUVEAUX ÉQUIPEMENTS À LA STATION DU RHEU

La centrale photovoltaïque de l'AGESEM en service depuis mai 2013

La station veaux de boucherie du Rheu s'est équipée de 160 m² de panneaux solaires photovoltaïques pour produire de l'électricité destinée à être revendue à EDF. Plus d'une année s'est écoulée de la conception du projet à la mise en production, l'occasion pour l'Institut de l'Elevage de clarifier les subtilités techniques, économiques, juridiques et fiscales de la production d'électricité d'origine photovoltaïque.

Avec une puissance crête de 24 kWc, la productibilité moyenne annuelle devrait s'établir autour de 24 000 kWh, soit près des 2/3 de la consommation totale d'électricité de la station. Le coût d'investissement initial est de 50 000 € HT, soit un coût de 2,08 €/kWc. Les recettes sont estimées à 5 400 € par an dans le cadre d'un contrat de revente à EDF sur 20 ans au tarif de 22,43 c€/kWh produit (réactualisation annuelle). Le retour sur investissement est évalué à 9 ans.



160 m² de panneaux photovoltaïques d'une puissance totale de 24 kWc

Avec les panneaux solaires thermiques en fonctionnement depuis 2012 pour produire l'eau chaude nécessaire à la préparation du lait (projet KENAVEAU), la station du Rheu souhaite démontrer que l'élevage de veaux de boucherie peut tendre vers l'autonomie énergétique et dispose de solutions efficaces pour améliorer son impact environnemental.

La production photovoltaïque journalière du site est consultable sur www.sunnyportal.com

Un automate pour suivre les consommations d'électricité et d'eau



22 compteurs électriques et compteurs d'eau gérés par une centrale d'acquisition

Dans le cadre du programme CASDAR « EDEN » (Entrepôts de Données spatiales au service de l'évaluation des performances ENergétiques des entreprises agricoles), et pour compléter les relevés de consommation d'énergie réalisées dans le projet KENAVEAU (Konsommation d'Énergie pour l'alimentation du VEAU de boucherie), un système d'acquisition et de stockage centralisée et automatique des données de consommations d'eau et d'électricité a été installé en juillet 2013 sur le site du Rheu. L'objectif de cette installation est de pouvoir fournir aux éleveurs des références chiffrées des consommations énergétiques de l'atelier veaux de boucherie et d'identifier des solutions d'amélioration des performances.

Vingt-deux compteurs ont été installés sur le site. Douze compteurs d'électricité avec sorties en impulsions ont été placés sur les principaux postes de consommation électrique : ventilation dynamique, racleur, pompe de transfert de lisier, éclairage... Les consommations d'eau nécessaires à la préparation du lait, l'abreuvement des veaux, le lavage du matériel et des bâtiments sont également relevées par dix compteurs d'eau. L'ensemble de ces données est centralisé dans un système d'acquisition communiquant avec les deux centrales solaires thermique et photovoltaïque. À terme, le but est d'optimiser l'efficacité de l'atelier veau de boucherie sur un plan énergétique. Les données d'acquisition recueillies, destinées au traitement et à l'archivage, peuvent être téléchargées à distance par internet.

VIENT DE PARAÎTRE



ÉCONOMISER L'EAU EN ÉLEVAGE DE VEAUX DE BOUCHERIE

Publication GIE Elevages de Bretagne, Institut de l'Élevage et Chambres d'Agriculture de Bretagne

L'eau, en tant que ressource naturelle, devient un enjeu environnemental et sociétal majeur compte tenu d'un usage croissant et des disparités de disponibilité de la ressource. La consommation d'eau en élevage de veaux de boucherie est un poste de dépense qui mérite d'être maîtrisé. Cette plaquette propose des informations techniques, des références, et une méthode de contrôle et de diagnostic pour une meilleure maîtrise des consommations d'eau en atelier veaux de boucherie.

Disponible gratuitement auprès de l'Institut de l'Élevage et du GIE Elevages de Bretagne.

Veau Flash

Contact : Christophe MARTINEAU – christophe.martineau@idele.fr

Site : Institut de l'Élevage - 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

Mise en page : Isabelle GUIGUE (Institut de l'Élevage)

Equipe de rédaction : Gérard BARBIN - Jean-Marc CHAUMET - Brigitte FRAPPAT - Clémence GUIHARD - Aurélie KOLSKI - Thomas LEFEBVRE

Christophe MARTINEAU - Marianne ORLIANGES - Coline WILLAME

Directeur de la rédaction : Martial MARGUET

Réf : 00 13 32 015 - ISBN : 978-2-36343-434-0 - www.idele.fr