



ÉDITORIAL

Croire en l'avenir !

1,15 milliard d'euros, c'est le chiffre d'affaires estimé du veau de boucherie français à l'entrée en abattoir.

Au-delà de ce chiffre, ce sont près de 2 700 exploitations d'élevage réparties sur l'ensemble du territoire français qui valorisent 1,36 million de veaux soit 20% des veaux nés en France. Chaque année, 350 000 tonnes d'aliments d'allaitement sont consommés par le veau de boucherie, soit 30% de la production des lactosérums issus de l'industrie fromagère.

C'est par conséquent un secteur important pour l'économie qui, malgré le recul de la consommation de viande, croit en son avenir !

Pour accroître ses parts de marché, il lui faut relever plusieurs défis : la réduction du coût alimentaire pour gagner en compétitivité, le maintien de la qualité du produit répondant aux attentes du consommateur, la question de l'attractivité du métier d'éleveur tant au niveau du revenu que des conditions de travail, la prise en compte des questions sociétales sur l'environnement, la santé...



Portes Ouvertes - Station Veau de boucherie

Mercredi 17 septembre 2014
de 9h à 13h au Rheu (35)

Quoi de nou'Veau ?



Les études réalisées à la station du Rheu bénéficient du soutien de :



L'Institut de l'Élevage, grâce à ses travaux de recherches menés avec ses partenaires à la station du Rheu, tente d'apporter des réponses à tous ces défis. Ce nouveau numéro de Veau-Flash fait le point sur l'actualité et sur les projets en cours ou prévus en 2014-2015. Tous les sujets seront commentés lors de la journée « Quoi de nou'Veau » qui se tiendra à la station du Rheu le 17 septembre 2014. Ce rendez-vous annuel des éleveurs de veaux de boucherie a lieu comme d'habitude au moment du SPACE.

Bonne lecture à tous !

Christophe MARTINEAU

Responsable de la Station expérimentale veau de boucherie

AU SOMMAIRE

• Conjoncture	p 2
• Réforme de la PAC	p 3
• Antibiotiques	p 4
• Nouvelle dénomination des morceaux	p 4
• Communication	p 5
• Résultats d'étude	p 6
• Études en cours	p 7
• Bilan des installations solaires du Rheu	p 7
• Date à retenir	p 8

Conjoncture : recul de la production et de la consommation

La production française de veaux de boucherie a de nouveau reculé en 2013. Avec près de 190 000 tonnes équivalent carcasses (téc), le repli est de plus de 3% après un recul presque équivalent en 2012. Les achats des ménages, touchés par la crise, ont également reculé malgré les opérations commerciales réparties tout au long de l'année. Les intégrateurs ont conservé une approche prudente dans leurs mises en place.

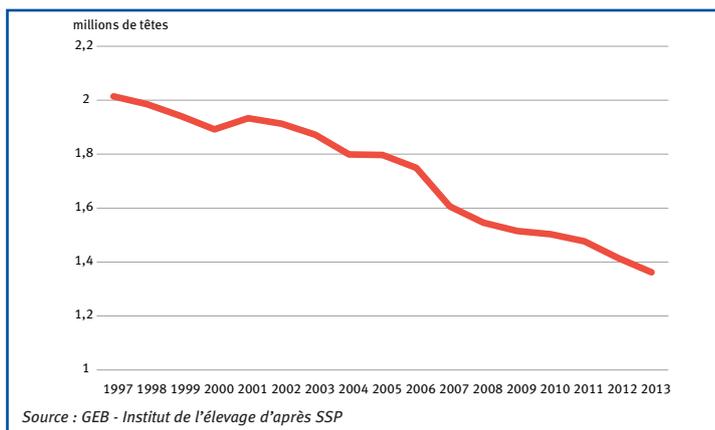
1,36 million de veaux abattus en 2013

La production française de veaux de boucherie a enregistré en 2013 un nouveau recul. Avec 1,36 million de têtes abattues, la baisse dépasse les 3%, après un repli de 4% en 2012. La France reste cependant le 1^{er} producteur de veaux en Europe. Le recul de 2013 s'inscrit dans la tendance à l'œuvre depuis de nombreuses années, responsable d'une perte de 500 000 veaux en 10 ans. La consommation de viande de veau, une des plus chères sur le marché, ne cesse de reculer. La production est confrontée à une hausse des coûts, comme l'énergie et les matières premières laitières mais aussi végétales. En outre, le renouvellement des éleveurs partis en retraite se révèle difficile et le nombre de places de veaux tend à reculer.

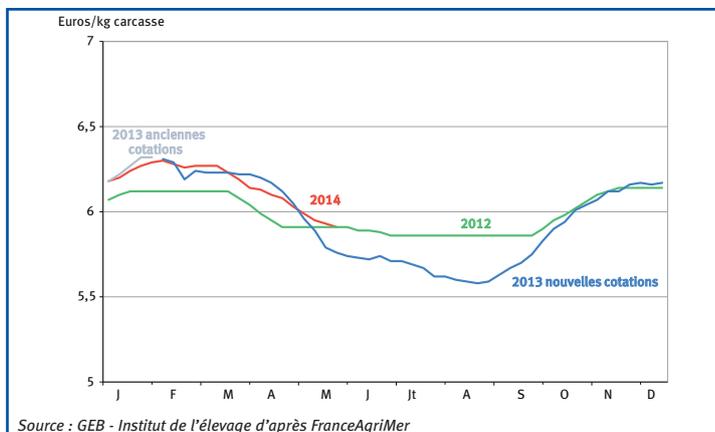
En 2013, le recul de production s'est réparti pratiquement tout au long de l'année. La volonté des opérateurs de coller au plus près de la demande tout en évitant la surproduction a encore une fois mené à une grande prudence dans les sorties. Le mois de juin mis à part, la production de veaux de boucherie a été constamment en repli par rapport à 2012. Le début d'année 2013 a été marqué par de faibles sorties, conséquences des retards de mises en place rencontrées l'été précédent. Les opérateurs de la filière ont, comme d'habitude, concentré leurs ventes sur les mois où des opérations de communication avaient été programmées. Les mois de mars, de mai et de septembre-octobre ont donc été les plus productifs, en liaison avec les Festivals du veau et le Veau de la Pentecôte. Au total, la production recule de plus de 3% en volume.

Des cotations stables en moyenne

En moyenne sur l'année 2013, les cotations des veaux de boucherie ont été équivalentes à celles de 2012 à 5,97 €/kg carcasse pour le rosé clair O. Mais l'évolution au cours de l'année a été un peu plus mouvementée, rompant avec la relative stabilité observée depuis 2008. L'écart entre la cotation la plus élevée et la plus basse a été de 74 centimes, 2,5 fois l'amplitude de 2012. Cette ampleur s'explique par une chute des cours en avril, conséquence d'un fort ralentissement de la consommation après les fêtes de Pâques. La morosité s'est poursuivie jusqu'à la fin de l'été, accentuant encore la baisse des cours des veaux



Graphique 1 : Abattages de veaux de boucherie en France



Graphique 2 : Cotation du veau rosé clair O

alors que ceux des matières premières progressaient. À l'automne, la consommation, soutenue par le Festival du veau, a rencontré une offre en baisse, enclenchant une remontée des cours permettant de retrouver les niveaux de 2012.

Une consommation également en recul

La consommation totale de viande de veau en France a de nouveau reculé et s'établit en 2013 à 3,4 kéc/hab/an, soit un recul de 2% par rapport à 2012. Les opérations de communications parviennent toujours à soutenir ponctuellement la consommation, avec cependant des résultats variables. La baisse de production n'a été que très partiellement compensée par les expéditions de viande néerlandaise, en hausse de 6% à 32 000 téc d'après PVE, portant les disponibilités totales à 220 000 téc. Ces importations, faibles en début d'année, se sont accélérées sur la fin 2013 pour compenser le manque d'offre nationale. Les achats des ménages ont reculé de 2% sur l'année 2013, selon les données du panel Kantar. Les ventes de produits élaborés ont mieux résisté que celles de viande piécée, en recul de plus de 5% sur l'année. Le panel montre en outre un recul des ventes équivalent chez les différents circuits de commercialisation, à l'exception des hard-discounts qui enregistrent une forte baisse (-14%).

Stabilité de la production début 2014

La production de veau de boucherie française affiche une stabilité sur les 4 premiers mois de l'année, avant les opérations du veau de la Pentecôte. Les abattages du mois d'avril ont enregistré une hausse de 3% en têtes et de plus de 4% en volume, par rapport à 2013. Cette progression s'explique notamment par la comptabilisation en avril des abattages destinés à la fête de Pâques, qui a eu lieu le 21 avril, alors que l'année dernière les abattages de Pâques étaient entrés dans ceux du mois de mars 2013. En somme, la production abattue est stable en volume et en légère baisse en têtes (-1%) sur les 4 premiers mois de l'année, rompant avec la tendance baissière enclenchée en 2010.

Cette production fait cependant face à une demande morose, qui a entraîné une baisse des cours, devenue saisonnière entre la fin du Festival du veau de début d'année et les opérations commerciales du veau de la Pentecôte.

La production sur l'année 2014 devrait donc au mieux se stabiliser, ou plus vraisemblablement, enregistrer un léger recul, compte tenu des mises en place effectuées au 1^{er} semestre.

Jean-Marc CHAUMET - Institut de l'Élevage

Réforme de la PAC : le veau fortement impacté

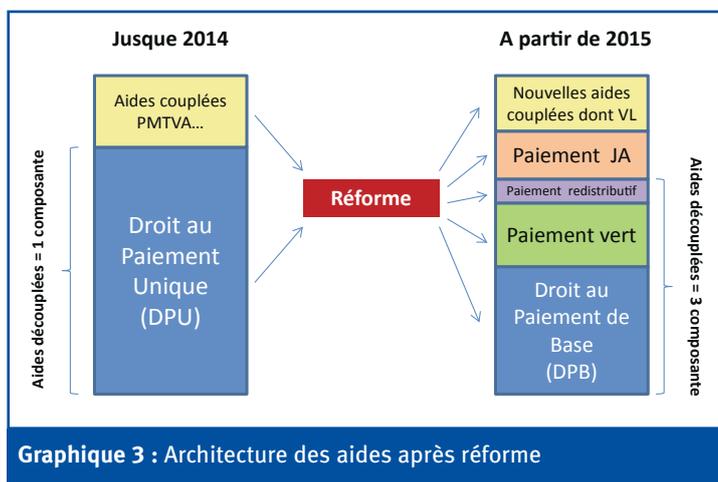
La réforme de la PAC, qui s'appliquera à partir de 2015, va revisiter en profondeur les aides du premier pilier. Les mots-clés de cette nouvelle PAC sont convergence du DPU/DPB de toutes les exploitations vers un montant moyen national, paiement vert et paiement redistributif sur les 52 premiers hectares. Le schéma ci-contre présente la nouvelle architecture des aides.

Baisse de -6% à -20% en 2015

Pour rappel, la PAB veaux de boucherie a été découplée en 2010 en se basant sur les veaux sortis et sur un montant de PAB de 50 €/veau. Mais seuls 87,3% de la PAB avaient été réintégrés aux DPU historiques, soit 43,65 €/veau. En 2013, du fait des nombreux prélèvements, il ne reste plus de ce montant que 37 € net/veau dans le DPU.

Spécialisés ou non, la question des éleveurs de veaux de boucherie est la suivante : quel est l'impact de la réforme uniquement au niveau de l'atelier veaux ? Pour répondre à cette question, prenons les données d'exploitations spécialisées veaux de boucherie sans terres car pour celles-ci, le DPU est constitué uniquement de la PAB veaux de boucherie. Leur DPU net 2013 est de 79 €/place (source : Chambres d'Agriculture Bretagne et Pays de Loire). La simulation de l'évolution de leurs aides avec l'outil des chambres d'agriculture montre une baisse des aides de 21% en 2015 par rapport à 2013 et de 53% en 2019. Cela représente une perte de 17 €/place en 2015 et 42 €/place en 2019.

Le niveau de baisse des aides PAC sera fonction des 3 facteurs suivants par ordre d'importance : le niveau du DPU actuel par rapport au DPU moyen



France 2014 (238 €), la SAU au regard du seuil des 52 ha du paiement redistributif et enfin la situation au regard des aides couplées (productions éligibles, montants). Par conséquent, la baisse pour les exploitants spécialisés sans terres sera très forte. Quant aux exploitations non spécialisées (dont le montant moyen de DPU est de 990 €), la baisse globale des aides sera variable : de -6 à -20% en 2015 et de -10 à -49% en 2019.

La réforme de la PAC va donc réduire le niveau d'aides des éleveurs de veaux de boucherie. L'enjeu sera-t-il de trouver des solutions pour compenser cette perte de soutiens publics pour ne pas que cela se traduise par une perte de revenu ? Par une revalorisation des prestations ? Par des aides pour accompagner les investissements pour diminuer le coût de l'énergie, pour améliorer les conditions de travail et ainsi gagner en compétitivité ?

Aurélien PAROIS, conseillère veaux de boucherie à la Chambre d'Agriculture d'Ille-et-Vilaine
Tél : 02.23.48.26.80

Antibiotique : avis de l'ANSES

L'Anses a publié le 20 juin 2014 son évaluation des risques d'émergence d'antibiorésistances liés aux modes d'utilisation des antibiotiques en santé animale.

Le développement de la résistance aux antibiotiques est devenu, au cours de la dernière décennie, une préoccupation majeure en termes de santé humaine et animale. Ainsi, en 2011, le ministère en charge de l'agriculture a initié un plan national de réduction de l'utilisation des antibiotiques en médecine vétérinaire pour la période 2012-2017, appelé Ecoantibio 2017.

Dans ce contexte, l'Anses s'est autosaisie afin de conduire une évaluation des risques d'émergence d'antibiorésistances liés aux modes d'utilisation des antibiotiques dans le domaine vétérinaire. Son objectif est de préciser les mesures les plus appropriées à mettre en œuvre, dans le domaine de la santé animale, pour une politique efficace de lutte contre l'antibiorésistance.

L'avis et le rapport d'expertise publiés le 20 juin apportent des recommandations pour chaque



filère ou espèce animale, complémentaires des actions actuellement prévues dans le projet de Loi d'Avenir pour l'agriculture et dans le plan Ecoantibio 2017. Il s'agit notamment d'abandonner l'usage des antibiotiques en prévention, de réserver l'usage d'antibiotiques de dernière génération à des situations à bien identifier et à strictement encadrer, et de privilégier l'usage d'antibiotiques à spectre étroit.

Source : www.anses.fr

Vers une nouvelle dénomination des morceaux de viande

Les consommateurs connaissent de moins en moins le nom des morceaux de viande et leur destination culinaire, ce qui représente un frein à l'achat, en particulier en libre-service. Face à ce constat, l'Interprofession bovine (Interbev), a engagé depuis 2008 une réflexion collective destinée à simplifier les dénominations de vente pour les viandes de bœuf de veau et d'ovin.

Des dénominations simplifiées axées davantage sur la destination culinaire

Validée le 3 avril 2014 par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF), la nouvelle classification a été réfléchi afin de permettre une distinction des morceaux « en fonction de leur potentiel de tendreté ou de moelleux, avec la précision de leur destination culinaire ». L'objectif est que l'étiquetage des viandes devienne utile au consommateur pour préparer son morceau en fonction de ses attentes, et non plus que l'étiquette soit seulement informative sur des critères techniques imposés par la réglementation. Ainsi, les différentes dénominations existantes seront regroupées par catégorie selon la satisfac-



tion attendue en bouche (tendreté, goût) en regard du prix payé. On pourra voir par exemple dans les étals des barquettes étiquetées "escalope ****" ou "rôti **", la qualité du morceau augmentant avec le nombre d'étoiles, de 1 étoile à 3.

La date d'entrée en application de cette nouvelle réglementation est fixée au 13 décembre 2014.

Communication : promouvoir la simplicité et la facilité de préparation de la viande de veau



La viande de veau 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, pour la troisième année consécutive, à axer sa communication autour de 2 piliers : travailler l'attitude et le comportement du consommateur.

L'attitude

Travailler l'attitude pour modifier l'image qu'ont les consommateurs de la viande de veau, via une communication basée sur la notion de facilité et de simplicité. C'est le rôle dévolu en priorité à la campagne télévisée « le Veau, c'est bon avec 3 fois rien » qui a pour objectif de démontrer que le veau peut se cuisiner avec seulement trois ingrédients. Inutile d'être un cordon bleu et d'avoir des ingrédients rares dans son placard pour parvenir à réaliser un plat savoureux à base de viande de veau ! Accommodée en quelques minutes, la viande de veau est une viande pour tous les jours, pas seulement destinée aux repas festifs ou réservée à quelques rares occasions. La grande variété de ses morceaux et de ses modes de cuisson l'inscrit dans la quotidienneté. Une bonne façon de décomplexer, en toute légèreté, les consommateurs.

Cette campagne TV, qui cible prioritairement les 35-49 ans, a donné de très bons résultats d'impact et d'agrément dès son démarrage. Diffusés en deux vagues, l'une à l'occasion de la Pentecôte et l'autre à l'automne, les 2 films publicitaires ont obtenu des résultats très encourageants puisqu'ils ont obtenu l'adhésion des consommateurs avec des scores supérieurs à la moyenne : 19% de souvenir, 53% de reconnaissance et 69% d'agrément, en 2013.

Le comportement

Travailler le comportement en incitant le consommateur à l'achat, lors d'opérations fortes de mises en avant de la viande de veau dans les points de vente.

En GMS, la campagne « le Veau, c'est bon avec 3 fois rien » est bien relayé grâce au Festival du veau qui est organisé chaque année en hiver et en automne. Suivi par la quasi-totalité des enseignes, le Festival du Veau constitue un véritable rendez-vous avec la grande distribution et a permis de mettre en avant le veau sur plus de 2 km de linéaires supplémentaires en 2013.

Le message est également très bien relayé chez les artisans-bouchers qui habillent et animent leurs boutiques aux couleurs de la campagne à l'occasion de la Pentecôte et à l'automne. Une dizaine de comités régionaux relaient également le concept dans leurs régions.

L'ensemble des actions de communication menées par la section Veaux d'INTERBEV contribue donc à porter ce message auprès des consommateurs, mais aussi des journalistes.

Interviews met ainsi en place des opérations de relations presse pour favoriser l'émergence de la viande de veau dans la presse grand public et professionnelle. Un déjeuner, rassemblant journalistes et professionnels de la filière, est organisé au moment de la Pentecôte. L'objectif de cette opération est de générer des retombées presse autour du concept « Le veau, c'est bon avec trois fois rien » et de rappeler, à l'approche des beaux jours, que le veau se cuisine aussi très bien l'été. À ce titre, plus de 250 recettes de veau, dont une cinquantaine dans la rubrique « Avec 3 fois rien », alimentent le site internet www.bravoleveau.com.

Karine Meunier, Marianne Orlianges - INTERBEV

Résultats d'étude : les besoins en lysine et en méthionine réactualisés

Les besoins en protéines des veaux de boucherie sont élevés. Au-delà de l'aspect quantitatif, la qualité des protéines apportées est un élément déterminant des performances de croissance et de l'impact environnemental via leurs rejets azotés dans les urines. La lysine et la méthionine sont deux acides aminés indispensables constitutifs des protéines dont la carence peut affecter la croissance des veaux. Pour déterminer les besoins de ces deux acides aminés, une étude financée par Interveaux et FranceAgriMer a été réalisée en 2012 et 2013 à la station du Rheu.

Utiliser des régimes à faible teneur en protéines

La qualité des protéines alimentaires est caractérisée par un profil en acides aminés indispensables, qui varie en fonction de la nature des protéines utilisées dans la ration. Les apports nutritionnels sous forme d'aliment solide étant réduits, la synthèse d'acides aminés microbiens dans le rumen des veaux est très limitée. Par conséquent, les acides aminés absorbés au niveau intestinal par le veau sont essentiellement ceux apportés dans l'aliment d'allaitement. Les besoins en protéines des veaux ont été réactualisés au cours du projet Nutrivo (2005-2008) en utilisant la poudre de lait écrémé comme principale source de protéines et en apportant la majorité des acides aminés indispensables en excédent afin d'évaluer le besoin global en protéines, sans qu'un acide aminé indispensable ne présente une situation de carence. La généralisation des sources de protéines de substitution dans les aliments d'allaitement nécessite de compléter ces travaux par une évaluation précise des besoins en acides aminés indispensables. La bonne adéquation entre le profil en acides aminés de la protéine alimentaire et les besoins en acides aminés permettra ainsi d'ajuster l'apport global d'azote sans pénaliser la croissance des veaux. L'objectif de ce projet était donc de déterminer avec précision le profil en acides aminés « optimal » pour les veaux de boucherie afin de favoriser l'emploi de régimes à faible teneur en protéines en phase de finition (soit pendant environ les deux derniers mois d'engraissement).

2 acides aminés étudiés : la lysine et la méthionine

Dans le cadre de ce projet, le périmètre d'étude a été limité à la lysine et à la méthionine qui semblent être les deux acides aminés dont la carence affecte le plus la croissance des veaux. Deux essais successifs - un pour déterminer le besoin en lysine et le second pour la méthionine - ont été réalisés à la station du Rheu selon la méthode des bilans via le système en cage métabolique. À partir des données obtenues, une loi de réponse a été construite pour

Tableau 1 : Valeurs actuelles et nouvelles recommandations des principaux acides aminés

Stade physiologique	Valeurs actuelles		Nouvelles valeurs	
	Croissance	Finition	Croissance	Finition
Lysine (g/M) d'EM	1,01	0,84	1,23	0,89
Méthionine (/Lys)	27%		<19,6%	<18,2%
Cystine (/Lys)	28%		?	
Méthionine + Cystine (/Lys)	55%		<45%	<42%
Thréonine (/Lys)	66%		?	
Tryptophane (/Lys)	16%		?	
Valine (/Lys)	70%		?	
Isoleucine (/Lys)	61%		?	
Leucine (/Lys)	103%		?	
Histidine (/Lys)	46%		?	

chaque stade (croissance et finition) et pour chaque acide aminé. Cette loi de réponse porte sur l'étude de l'évolution de la quantité d'azote retenue ou sur le ratio azote retenu/azote digéré en fonction du taux de lysine ou du ratio méthionine/lysine distribuée afin de mettre en évidence la formation d'un plateau de saturation des capacités digestives donnant à son origine le niveau de lysine ou de méthionine optimale.

Le niveau de lysine actuellement utilisé est insuffisant

Les résultats de cet essai montrent que les niveaux de lysine actuellement utilisés dans les formules d'aliment d'allaitement sont sous-estimés : les besoins en lysine sont de 1,23 g/MJ EM en croissance (122% de la référence actuelle) et de 0,89 g/MJ EM en finition (106% de la référence actuelle). Concernant les autres critères, la variation du taux de lysine n'influence pas les Coefficient d'Utilisation Digestive de la Matière Sèche, de l'azote, de l'Énergie Brute et n'a donc pas d'effet pénalisant sur ces derniers. En revanche, un effet de l'augmentation du taux de lysine a été mis en évidence concernant l'utilisation de l'énergie. Cet effet met bien en évidence l'étroite relation entre le niveau de Matière Azotée Totale et le niveau d'énergie renseigné dans la bibliographie.

La méthionine n'apparaît pas limitant

Dans un second temps, la méthionine, deuxième acide aminé considéré comme « limitant » après la lysine, a également été étudiée. Bien que le ratio minimum méthionine/lysine testé au cours de cet essai soit largement inférieur à la référence actuelle de 27%, il n'a pas été démontré d'effet limitant sur la rétention azotée. Le besoin en méthionine se situerait donc en dessous de 19,6% de la Lysine au stade croissance et de 18,2% de la Lysine au stade finition. La méthionine ne semble donc pas être un acide aminé limitant en production de veaux de boucherie, à condition que le niveau de cystine, dont le précurseur est la méthionine, soit satisfait.

Ces résultats doivent faire l'objet d'une validation zootechnique avant utilisation.

Thomas Lefebvre - Institut de l'Élevage

Alternatives aux antibiotiques

Dans le cadre du plan Ecoantibio2017, un programme de recherche a été initié en 2012 à la station du Rheu à la demande d'Interveaux. L'objectif principal de l'étude est de démontrer l'intérêt et l'efficacité de méthodes alternatives non médicamenteuses en remplacement des antibiotiques utilisés en prévention lors du démarrage des veaux. À l'heure de la rédaction de ce bulletin, un premier essai fait ressortir des éléments importants à considérer, notamment le niveau très élevé des diarrhées d'adaptation. Les résultats définitifs sont attendus pour fin 2014.

Réduction des consommations d'énergie

Le projet KENAVEAU (consommation d'énergie pour l'alimentation des veaux) se poursuit jusqu'à fin 2014. Ce projet 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 et d'améliorer les connaissances sur les perfor-

mances énergétiques de la filière, afin que celles-ci puissent faire référence dans le cadre d'une évaluation de son impact environnemental. Ce projet collaboratif est conduit avec trois partenaires industriels, l'Institut de l'Élevage, l'INRA et Tecaliman, et bénéficie du soutien des Régions Bretagne et Régions Pays de la Loire via le Pôle Agronomique de l'Ouest, de l'ADEME et d'EDF.

Réseau veau de boucherie 2014-2016

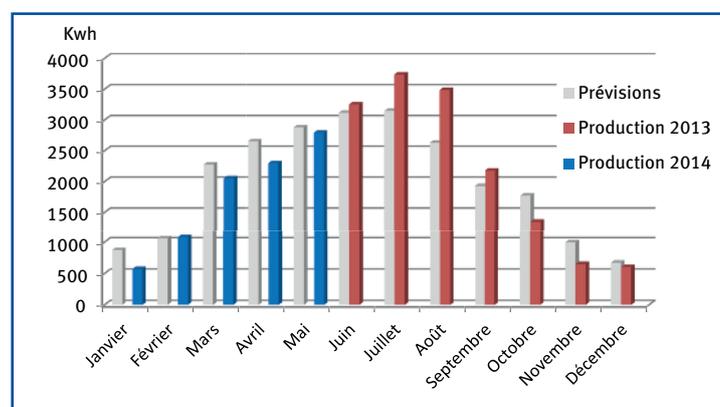
Les mutations engagées depuis plusieurs années au sein des filières animales et en particulier l'évolution des systèmes de production de veaux de boucherie nécessitent d'alimenter et d'entretenir en permanence la compétence des acteurs afin de préserver la compétitivité de cette production. A la demande des professionnels, le réseau veau de boucherie du GIE Élevages de Bretagne entame un nouveau cycle pour la période 2014-2016. Deux thématiques porteuses d'enjeux pour la filière sont proposées sur la base d'un suivi de 40 élevages. Il s'agit d'une part d'apporter des solutions au manque d'attractivité du métier d'éleveur et d'autre part de répondre à la demande sociétale sur l'usage des antibiotiques.

BILAN ANNUEL DES INSTALLATIONS SOLAIRES DU RHEU

Solaire photovoltaïque: 24 000 kWh d'électricité produits en 1 an

Après une année de fonctionnement de l'installation solaire photovoltaïque du Rheu, le bilan annuel établi entre le 1^{er} juin 2013 et le 31 mai 2014 est positif. Il fait ressortir une production totale d'électricité de 24 050 kWh, soit précisément le niveau prévu dans l'étude préalable. Cette production a été revendue intégralement à EDF au tarif de 22,49 centimes d'euros du kWh. La recette pour l'année s'élève à 5408 € et permet d'envisager, compte tenu de l'investissement initial de 50 000 €, un retour sur investissement de 10 ans.

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



Graphique 4 : Production d'électricité photovoltaïque sur 1 an (juin 2013 à mai 2014)



Solaire thermique : un taux de couverture de 45,3% pour la production d'eau chaude

La production d'eau chaude avec le solaire thermique a permis de générer l'équivalent de 17 382 kWh en 2013-2014 soit un taux de couverture solaire de 45,3% par rapport aux besoins totaux de la station. La performance est inférieure au résultat 2012-2013 mais reste néanmoins positive au regard du taux d'ensoleillement exceptionnellement faible durant le printemps 2014.

Tableau 2 : Bilan production solaire thermique

	2012-2013	2013-2014
Volume d'eau chaude produite à 78°C	532 m ³	530 m ³
Consommation énergétique totale	37 512 kWh	38 353 kWh
Apport solaire utile	18 733 kWh	17 382 kWh
Production de l'appoint (fuel)	18 733 kWh	20 971 kWh
Taux de couverture solaire	50,1 %	45,3 %



DATE À RETENIR

Les rencontres MADE IN VIANDE du 25 au 31 octobre 2014

A l'initiative de l'interprofession, les acteurs des filières viande ouvriront leurs portes du 25 au 31 octobre 2014 partout en France. Fermes d'élevages, centres de tri et d'allotement, marchés aux bestiaux, entreprises de viande, ateliers de découpe et de transformation, restaurants de collectivités, grandes surfaces, boucheries et triperies artisanales... Tous ces sites pourront être visités en toute transparence par le grand public. La station du Rheu s'inscrira dans ces rencontres par le relais du comité régional Interbev.

Plus d'info sur www.interbev.fr



À PARAÎTRE



RÉSEAU VEAU DE BOUCHERIE 2011-2013, DE NOUVEAUX REPÈRES SUR LA PRODUCTION DE VEAUX DE BOUCHERIE

Publication GIE Élevages de Bretagne, Institut de l'Élevage et Chambre 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 d'avril 2011 à décembre 2013 auprès des 43 éleveurs du réseau. Quatre rubriques sont proposées dans cette plaquette : performances, énergie, travail et économie.

Disponible en septembre 2014 auprès de l'Institut de l'Élevage et du GIE Élevages de Bretagne.

Veau Flash

Contacts : C. Martineau - Email : 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 : Florence Benoit (Institut de l'Élevage)

Équipe de rédaction :

Magdélène Chantepedrix - Jean-Marc Chaumet - Thomas Lefebvre - Christophe Martineau - Aurélie Parois - Avec la collaboration de Karine Meunier, Marianne Orlianges (Interbev).

Directeur de la rédaction : M. Marguet

ISBN : 978-2-36343-510-1 - Réf. 00 14 401 003 - www.idele.fr