

 Co'InnoVeau



ÉCOANTIBIO
RÉDUIRE L'UTILISATION DES
ANTIBIOTIQUES VÉTÉRINAIRES



Co'InnoVeau

Béatrice Mounaix, Magdélène Chanteperdrix et Guillaume Mathieu – IDELE

David Le Goïc – SNGTV

Cyrielle Marzin-Briat – Agrial



InnoVeau

Réfléchir entre éleveurs à de nouveaux systèmes d'élevage des veaux laitiers...

- ⇒ Mieux valoriser les veaux nés dans les élevages laitiers : améliorer leur santé, leur bien-être et leur « valeur »
- ⇒ S'appuyer sur les avis des éleveurs : des idées, des expériences partagées, des ressentis...

Le dispositif Co'InnoVeau : 5 journées d'échanges entre 2023 et 2024

Ce que je savais

Ce que je ne savais pas

Ce qui me pose un problème

Ce que je fais

Ce que je ne fais pas



20 éleveurs : éleveurs de vaches laitières ou éleveurs de veaux de boucherie



Ce que je pense

Ce qui me gêne

Ce que je ne comprends pas

Ce que j'aime bien

Ce que je souhaiterais

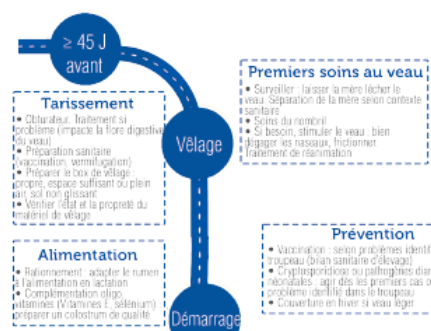
Apprendre à se connaître

Imaginer des solutions, des pistes

Réfléchir ensemble

Mieux se comprendre entre éleveurs laitiers et de veaux de boucherie

EN ÉLEVAGE LAITIER



COLOSTRUM : 4 L DANS LES 6 PREMIÈRES HEURES DE VIE

Le colostrum est :

- Riche en eau : après la naissance, le veau tend à perdre de l'eau, jusqu'à 50ml/kg soit 3 l pour un veau de 50 kg.
- Riche en énergie : à sa naissance, le veau ne possède que quelques heures de réserves énergétiques.
- Riche en minéraux et vitamines A et E, des éléments clés pour le développement de l'immunité.
- Riche en anticorps : la première ligne de défense du veau.

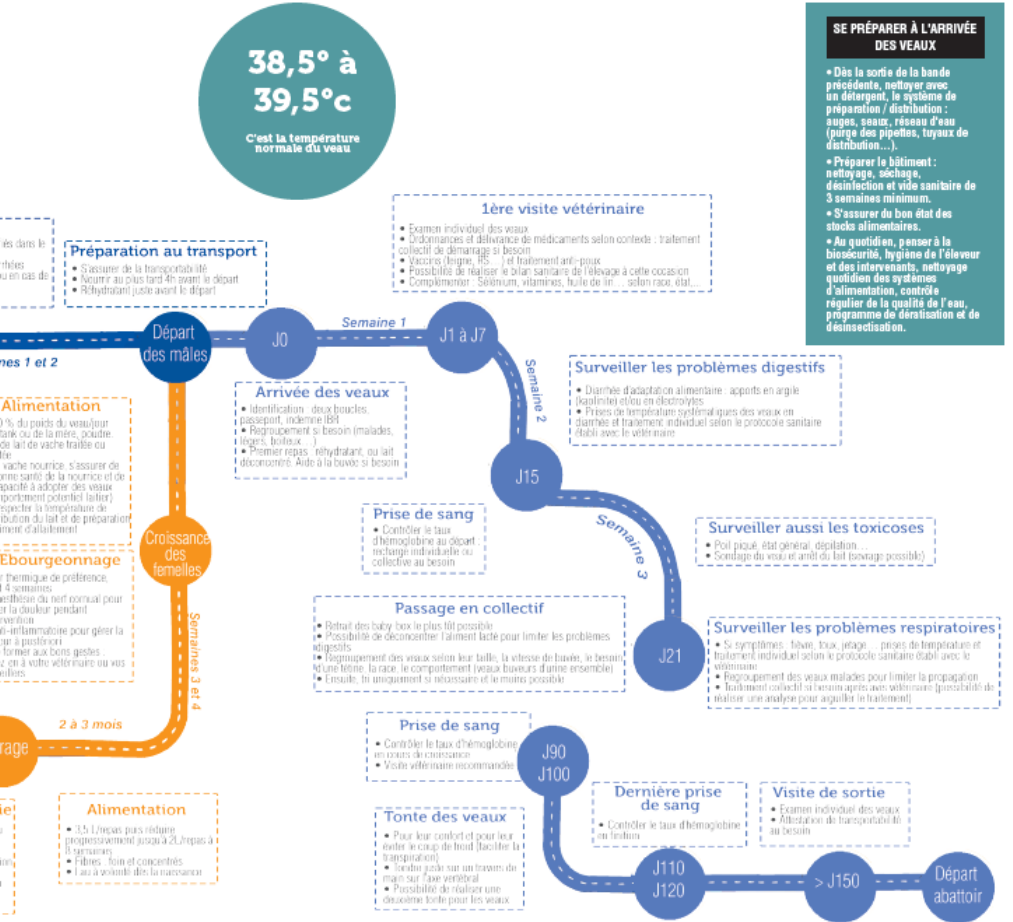
La richesse en anticorps diminue très vite : 80% à 6h, 30% à la 3ème traite.

L'intestin du veau n'est perméable aux anticorps que pendant 6h.

EN ÉLEVAGE DE VEAUX DE BOUCHERIE

38,5° à 39,5°

C'est la température normale du veau



SE PRÉPARER À L'ARRIVÉE DES VEAUX

- Dès la sortie de la bande précédente, nettoyer avec un détergent, le système de préparation / distribution : auges, seaux, réseau d'eau (purge des pipettes, tuyaux de distribution...)
- Préparer le bâtiment : nettoyage, séchage, désinfection et vide sanitaire de 3 semaines minimum.
- S'assurer du bon état des stocks alimentaires.
- Au quotidien, penser à la biosécurité, hygiène de l'éleveur et des interventions, nettoyage quotidien des systèmes d'alimentation, contrôles réguliers de la qualité de l'eau, programme de désinfection et de désinsectisation.

- S'accorder sur les bonnes pratiques pour garantir la bonne santé du veau sur toute sa carrière
- Promouvoir ces bonnes pratiques : plaquette

Partager des contextes communs et en parler



- Expliquer les nouvelles directions proposées par la recherche expérimentale
- De l'incompréhension : Remise en question ? Méconnaissance de la réalité du métier d'éleveur ?
- De l'inquiétude : comment anticiper ? Peut-on trouver des solutions faisables pour explorer ces nouvelles directions ?
- Un élevage, c'est un système... comment bouger un curseur sans tout dérégler ?

Rechercher des pistes de solution à des problématiques de santé et de BEA

Les éleveurs rêveurs

Où loger ces veaux ?

- Confort thermique augmenté
- Conduite en petits lots
- Bâtiments réaménagés (VL, VDB...)
- Bâtiments légers (igloo...)
- Paille, herbe...
- *Comment maîtriser le sanitaire ?*
- *Comment gérer des lots hétérogènes ?*

Quel résultat ?

- Carcasses légères
- Durées d'engraissement réduites
- *Quelle qualité de viande ?*
- *Quel marché : petits lots, carcasses légères, petits gabarits ?*
- *Quel coût de transport (petits lots) ?*

Veaux à faible potentiel de croissance



Comment alimenter ces veaux ?

- Aliment veau léger
- Complémentation
- *Quel équilibre entre alimentation lactée et alimentation solide ?*
- *Quelles quantités ?*
- *Quelles qualités ?*

Comment soigner ces veaux ?

- Des veaux potentiellement plus à risque
- Vaccination, renforcement de l'immunité
- *Quels risques liés au mélange d'âges ?*
- *Comment gérer les risques avec une conduite multi-bandes ?*
- *Comment maîtriser le sanitaire dans ces conditions ?*

Le coût de production : un élément clé de la « valeur »

Le coût de production : **une notion qui a l'air simple !**

*« Toutes les charges /
même unité de production
d'un atelier donné »*



Synthétiser plusieurs
informations en **1 seul
chiffre!**

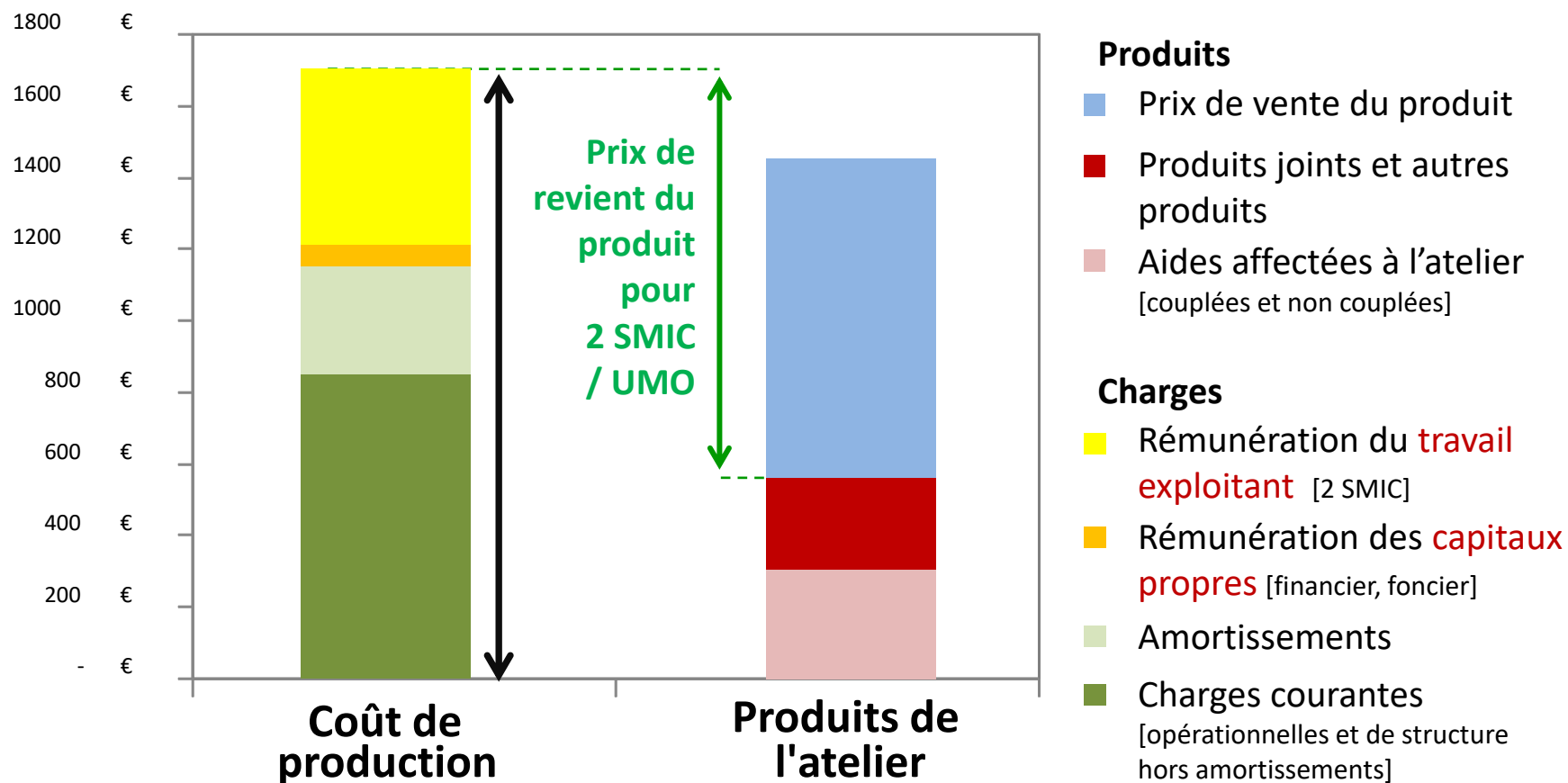
Nécessité d'une harmonisation

Faire des choix => Pas de coût de production universel !

La qualité du coût de production va dépendre de la précision des données

Coût de production et prix de revient

Unité = €/1000l de lait ou €/100 kg viande vive BV ou €/kg carcasse agneaux ou €/place



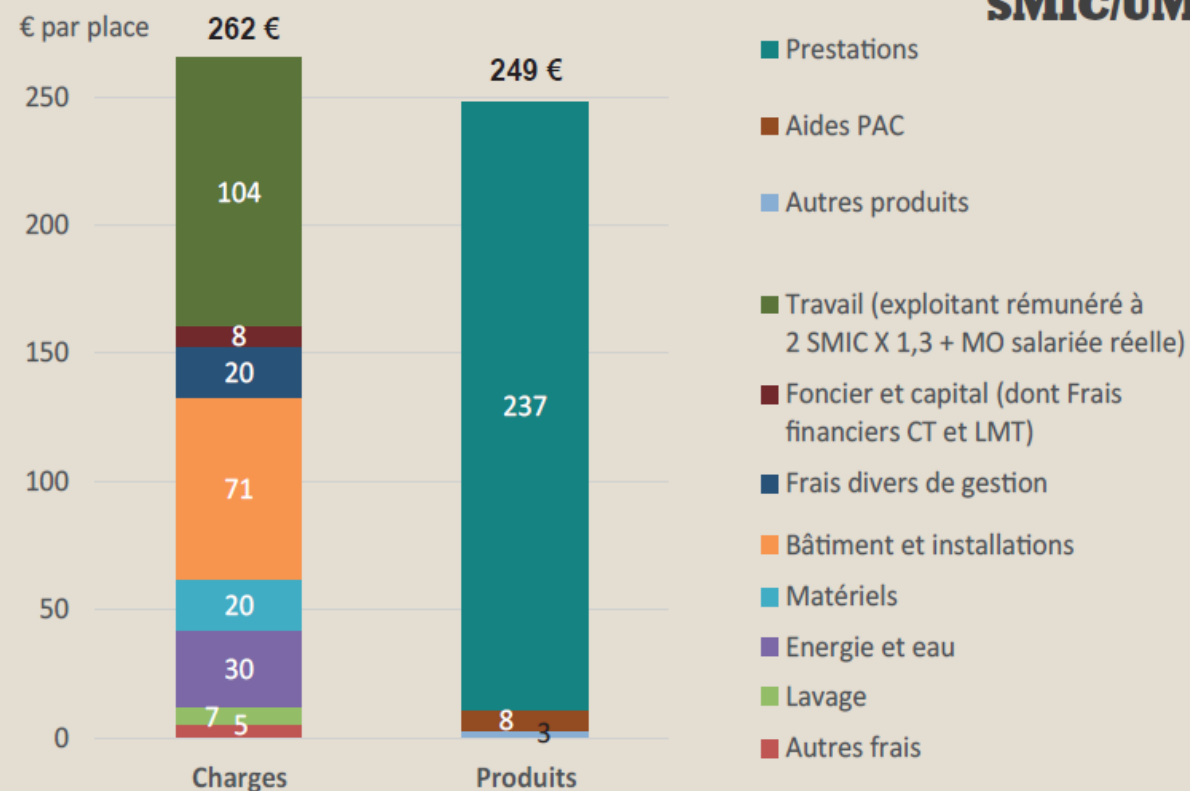
Le coût de production en veaux de boucherie

Données INOSYS
46 exploitations

Figure 6

COÛT DE PRODUCTION RÉSULTATS 2022

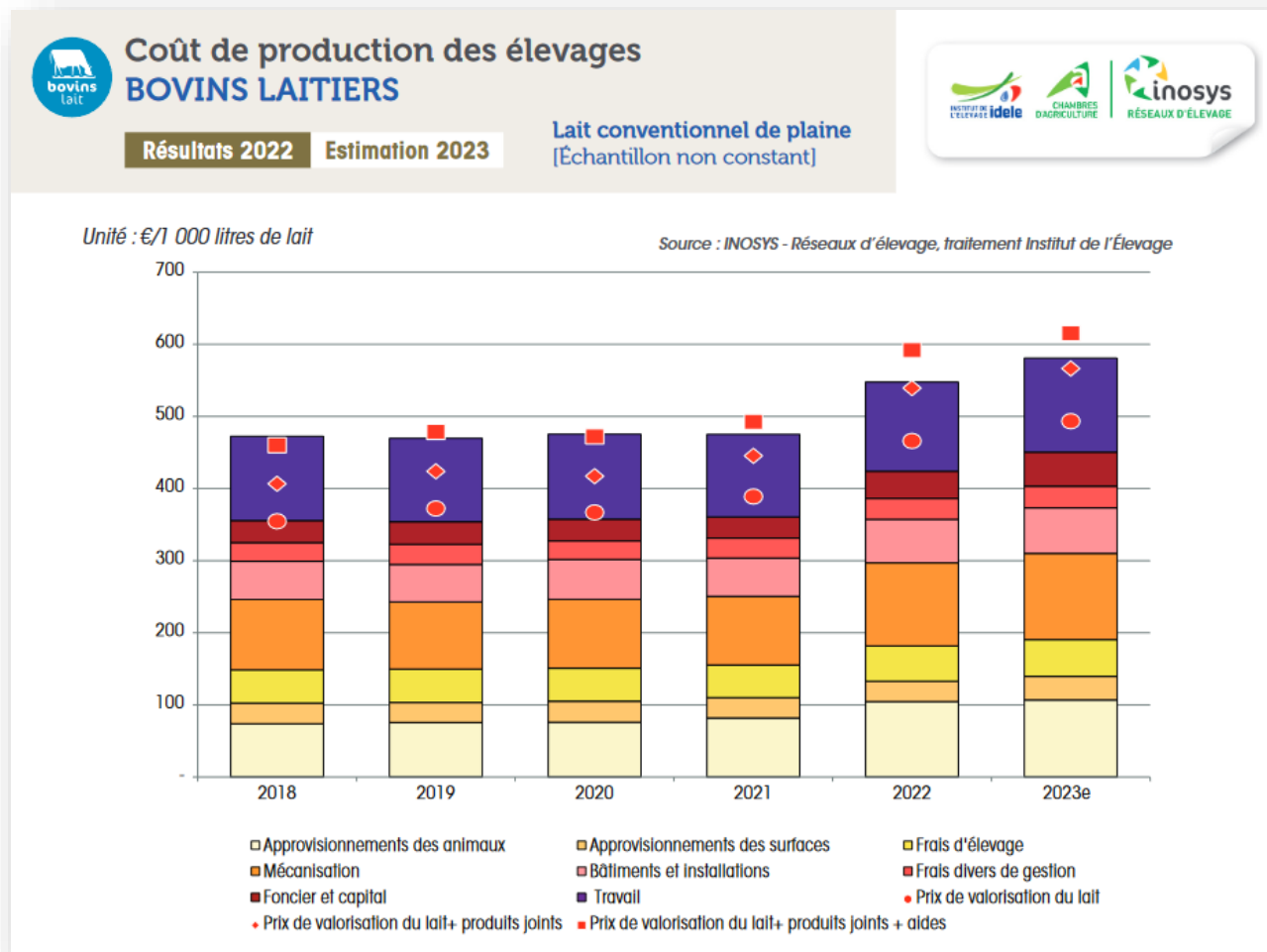
1,86
SMIC/UMO



Source : Inosys Veau de boucherie. Résultats 2022

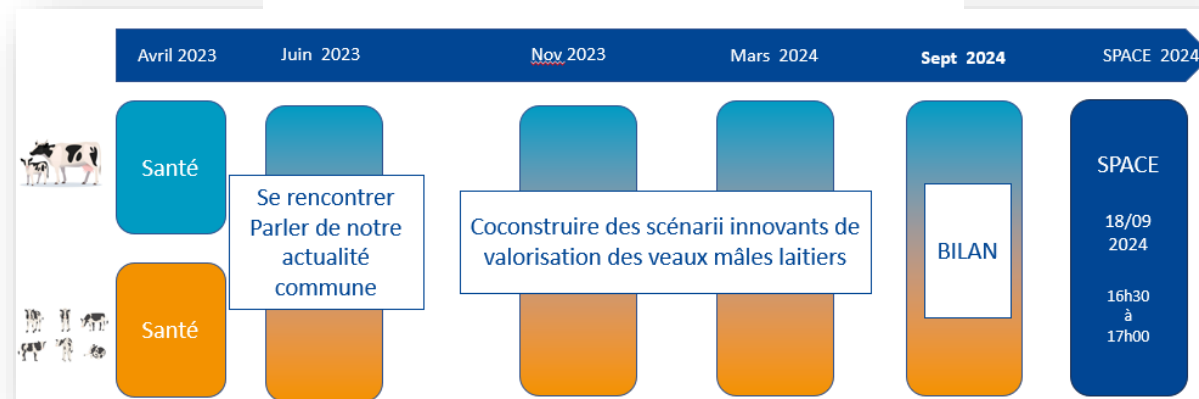
Le coût de production en élevage de Bovin Lait – plaine conventionnel

Données INOSYS
78 exploitations
Échantillon constant jusqu'en 2021
¼ de renouvellement en 2022



Source : Observatoire des prix et des marges 2022 estimation 2023

- Des éleveurs impliqués et motivés
- Des échanges d'avis, du partage d'expérience, de la créativité
- De la montée en compétence collective
- Des productions : plaquette, 3 itinéraires innovants... : **des questions de R&D ?**



13 à 19 participants à chaque journée

- ▶ Des itinéraires en rupture, pas forcément des solutions mais des pistes à explorer :
 - Comment loger, nourrir et faciliter l'expression des comportements des veaux en préservant leur santé ?
 - Quel modèle économique ?
- ▶ Des éleveurs inquiets aujourd'hui, mais qui réfléchissent à demain, avec l'envie de progresser ensemble, sur des bases réalistes : **des animaux et des éleveurs bien dans leur élevage**

Merci de votre attention

Retrouvez les diaporamas de nos conférences
sur **idele.fr**



Venez échanger avec nos ingénieurs
sur notre

stand C12 (Hall 3)

