

Valoriser les veaux laitiers pour produire de la viande rouge, une voie d'avenir ?

1ère Journée Portes-Ouvertes du Cirbeef

JEUDI 19 JUIN 2025

Mauron



Crédit Interbev Bretagne

Marie-Andrée Luherne,
présidente du Cirbeef

Samuel Bulot,
président de l'Institut de l'Élevage

À la ferme des Bouviers, le CIRBEEF est un lieu d'échanges où chaque essai apporte des réponses concrètes aux défis de l'engraissement des veaux laitiers. Face à l'enjeu d'augmenter l'offre en viande rouge en France pour notre souveraineté alimentaire, nous actualisons les références sur les jeunes bovins engraisés à l'auge. Nous explorons également de nouveaux itinéraires d'engraissement, notamment l'élevage des jeunes bœufs et génisses au pâturage. Nos travaux visent à sécuriser les conduites et à créer de la valeur pour les éleveurs.

Ensemble, construisons l'avenir des filières viande et lait.

En tant que Président de l'Institut de l'Élevage, je suis heureux de vous inviter à la 1ère journée Portes-Ouvertes du Cirbeef. Idele soutient la recherche avec 14 fermes d'innovation sur tout le territoire. Ici, à Mauron, le Cirbeef travaille sur la production de viande rouge à partir de veaux issus du troupeau laitier, un enjeu pour éleveurs laitiers et engraisseurs, au carrefour des deux filières bovins lait et bovins viande. Nos équipes testent techniques et croisements pour fournir des références utiles aux éleveurs et aux conseillers qui les accompagnent. Venez découvrir ces résultats dans le cadre de cette journée organisée avec le soutien de nos partenaires.

Au programme

Le CIRBEEF, centre d'innovation et de recherche sur la production de viande rouge à partir du troupeau laitier, a été inauguré en 2020.

Cette 1ère journée portes-ouvertes sera organisée en ateliers thématiques et vous permettra de visiter le site, de découvrir les installations, de prendre connaissance des derniers résultats et de rencontrer les acteurs de la filière, échanger avec eux, partager vos impressions.

Au programme de cette journée, deux séquences d'ateliers sont proposées, une fois le matin, une fois l'après-midi. Vous pourrez faire votre choix d'ateliers lors de l'inscription.

Et toute la journée, en accès libre, le Village connecté, pour faire le plein de bonnes idées numériques.



9h30 accueil café



10h à 11h Séquence 1 d'ateliers
11h à 12h Séquence 2 d'ateliers



12h à 14h Repas offert par Interbev Bretagne, Cniel et Idele



14h à 15h Séquence 1 d'ateliers
15h à 16h Séquence 2 d'ateliers

Détails des ateliers en page suivante

Avec le soutien de



Co-funded by
the European Union

North-West Europe



Ateliers - Séquence 1 de 10h à 11h et de 14h à 15h

Infos pratiques

Adresse :

La Ferme des Bouviers -
CIRBEEF
La Touche És Bouvier
56430 MAURON

Date :

Jeudi 19 juin 2025

Contacts :

Emmanuelle Caramelle-Holtz
emmanuelle.caramelle-holtz@idele.fr
06 46 77 02 41

Frédéric Guy
cirbeef@idele.fr

S'inscrire

Pour des raisons logistiques et de biosécurité, l'inscription gratuite à cette journée est obligatoire.

Cliquer ici pour s'inscrire



Cette journée fait partie du programme **Innov'Action** des Chambres d'Agriculture et des **Rencontres à table**, organisées par Interbev.



Atelier 1

Valorisation des veaux laitiers : une préoccupation qui dépasse largement nos frontières !

Les défis liés à l'avenir des veaux laitiers en France et dans le monde sont cruciaux. Les pays producteurs de lait cherchent diverses stratégies pour valoriser ces veaux. Différentes approches en Europe et dans le Monde sont présentées. Les conduites animales éprouvées au Cirbeef s'inspirent des réflexions de nos voisins.

Atelier 3

Qualité des viandes : les jeunes animaux laitiers répondent-ils aux besoins des marchés ?

Les études du projet VALOVEAU, conduites au CIRBEEF, ont permis de caractériser la qualité des carcasses et des viandes de veaux laitiers croisés en tenant compte de leur conduite d'élevage et de leur génétique. Les résultats obtenus correspondent-ils aux attentes des marchés ? Interbev Bretagne précisera les attentes des filières. Une séance de dégustation est au programme.

Atelier 2

Production de jeunes animaux d'origine laitière : quelles conduites possibles ?

La valorisation des veaux laitiers en production de viande rouge est au cœur de l'activité de recherche du CIRBEEF. Découvrez les conduites testées sur bœufs, génisses, et Jeunes Bovins. Comment se passe le démarrage ? Pour quelles performances ? Quels effets d'un passage à l'herbe ? Des retours d'expériences d'autres fermes expérimentales seront également partagés.

Atelier 4

Préserver la biodiversité et notre patrimoine vivant grâce à l'élevage : un engagement pour l'avenir

De la sauvegarde des races locales au maintien des écosystèmes, découvrez des initiatives concrètes pour allier élevage et biodiversité. Pleins feux notamment sur le pâturage de vaches armoricaines dans les landes de Brocéliande qui participe à préserver ces milieux naturels fragiles et limite les risques d'incendies.

Ateliers - Séquence 2 de 11h à 12h et de 15h à 16h

Atelier 5

Le croisement viande : stratégies et bénéfices pour répondre aux besoins des éleveurs et des marchés

Depuis 2019, le CIRBEEF étudie les aptitudes à l'engraissement d'animaux croisés LaitxViande. Cette pratique, combinée au génotypage et à la semence sexée, permet à la fois un renouvellement optimisé, un retour sur investissement rapide et fournit à la filière des animaux répondant aux attentes des consommateurs. Des bénéfices « coup double » tant pour les éleveurs que pour les marchés.

Atelier 7

Une diversité de couverts au menu des animaux du CIRBEEF

Des petits veaux aux vaches de réforme, les ressources fourragères valorisées au CIRBEEF sont nombreuses. Et les essais les concernant foisonnent : quelles variétés associer pour des prairies multi-espèces productives et équilibrées ? Les graminées dites « en C4 » sont-elles la solution pour passer sereinement les périodes estivales ? Et à l'étude, moins de méthane entérique avec des prairies diversifiées ...

Atelier 6

Produire de jeunes animaux laitiers, quelles conséquences sur le système d'exploitation ?

Introduire une activité de production de viande rouge à partir des jeunes issus du troupeau laitier modifie le système d'exploitation en place. Des simulations ont permis d'évaluer les conséquences techniques et économiques. L'outil DECIBOV, en accès libre sur idele.fr, sera utilisé en direct pour tester la création d'ateliers viande.

Atelier 8

Le CIRVEAU, un nouveau Centre dédié à la recherche sur le veau, unique en Europe

Inauguré en mars 2024, le Centre d'Innovation et de Recherche sur le Veau (CIRVEAU) est un outil unique ! Disposant de 4 bâtiments de production, modernes et connectés, ayant chacun leurs spécificités techniques, cet outil unique en Europe vise à répondre aux questions que se pose la filière veau en matière d'alimentation, santé et bien-être, environnement, conditions de travail, qualité des produits, économie. Un atelier à ne manquer sous aucun prétexte !

Le Village connecté : pour faire le plein de bonnes idées numériques

Le numérique et l'IA ne cessent d'investir le monde de l'élevage. Le Village connecté propose d'en découvrir des applications concrètes :

- le phénotypage 2.0/à haut débit au service des progrès génétiques et techniques
- le monitoring des parcelles et des animaux pour faciliter la surveillance en plein air
- des solutions numériques pour aujourd'hui ou pour demain ? Nous vous éclairons.