



Produire des veaux bio de qualité

Fiche rédigée par Mathias SPORTIS (Animateur CAB), d'après les formations "veau" de Francis Rousseau (Comité Interprofessionnel des Veaux sous la Mère) – octobre 2009
Contact : 02- 41-18- 61-44 ou cab.productions@biopaysdelaloire.fr

La filière veaux bio est à la recherche d'une certaine adéquation : d'un côté, la demande porte sur des veaux de meilleure qualité ; de l'autre, une problématique sur la valorisation des mâles se pose dans les élevages ligériens. Avec un nombre de plus en plus important de veaux valorisés, la filière est en plein développement. Il ne faut cependant pas confondre quantité et qualité : le développement va surtout se faire dans les boucheries traditionnelles, avec une demande sur des veaux rosés clairs et gras. Aujourd'hui, seul 4% des veaux sortent avec le classement 2U3 (couleur 2, conformation U et engraissement 3), qui sont les veaux les plus recherchés. Il est donc important d'améliorer ce pourcentage, en lien avec les opérateurs de l'aval. Francis Rousseau, du Comité Interprofessionnel des Veaux Sous la Mère dans le Limousin, est donc intervenu auprès des éleveurs bio pour mieux comprendre la demande des bouchers.

Trois composantes définissent la qualité d'un bon veau : la couleur de la viande, la conformation bouchère de la carcasse et l'état d'engraissement de la carcasse. Cette définition ne doit pas se faire au détriment des règles de la bio, pour ne pas tomber dans les travers de la production conventionnelle.



Source : CIVO

Une composante importante de la qualité commerciale du produit réside aussi dans le poids de la carcasse. La filière recherche des veaux aux alentours de 145 kg.

Au coeur de la Bio



LOIRE ATLANTIQUE

GAB 44
02-40-79-46-57
gab-44@wanadoo.fr



MAINE ET LOIRE

GABAnjou
02-41-37-19-39
gabbanjou@wanadoo.fr



MAYENNE

CIVAM Bio 53
02-43-53-93-93
civambio53@wanadoo.fr



SARTHE

GAB 72
02-43-28-00-22
gab72@maison-des-paysans.org



VENDEE

GAB 85
02-51-05-33-38
GAB85@wanadoo.fr



Coordination régionale

CAB Pays de la Loire
02-41-18-61-40
cab@biopaysdelaloire.fr



Retrouvez toutes les fiches sur :

www.biopaysdelaloire.fr

Le site internet du réseau des producteurs Bio des Pays de la Loire

Fiche financée par :



Produire des veaux bio de qualité

Fiche rédigée par Mathias SPORTIS (Animateur CAB), d'après les formations "veau" de Francis Rousseau (Comité Interprofessionnel des Veaux sous la Mère) – octobre 2009
Contact : 02- 41-18- 61-44 ou cab.productions@biopaysdelaloire.fr

1^{ère} composante : LA COULEUR DE LA VIANDE

1. Offrir aux veaux des bonnes conditions de vie : confort, ambiance du logement, soins et « bichonnages » individuels.

2. Privilégier grandement une alimentation lactée : du lait, beaucoup de lait et du bon lait !

→ Faire téter à volonté un lait équilibré et de bonne valeur nutritive, d'où l'importance de rations suffisantes et équilibrées pour les vaches nourrices : la qualité du lait qu'elles produisent est le reflet de la qualité de leur alimentation et d'abord de la qualité de l'herbe pâturée et des fourrages conservés.

AGE	POIDS VIF INDICATIF (race limousine)	LAIT TETE	ALIMENT COMPLEMENTAIRE SOLIDE	
			TOTAL	MOYENNE/JOUR
0 à 1,5 mois	40 à 80 kg	à volonté	Adaptation	-
1,5 à 3 mois	80 à 140 kg	à volonté	20 à 25 kg	0,5 kg/jour (0 > 1 kg)
3 à 4,5 mois	140 à 200 kg	à volonté	60 à 80 kg	1,5 kg/jour (1 > 2 kg)
4,5 à 6 mois	200 à 260 kg	à volonté	130 à 150 kg	3 kg/jour (2 > 4 kg)
TOTAL CONSOMME		1200 à 1500 litres	200 à 250 kg	-

Source : CIVO

Une paille propre et bien conservée ne fait pas rougir les veaux, même si elle est ingérée de façon significative. A ce sujet, une ingestion anormalement élevée de paille par les veaux peut être l'indice soit d'un manque de lait, soit de carences sévères en certains éléments minéraux.

3. Eviter que les veaux fassent beaucoup d'exercice physique au moment de la tétée et entre les tétées :

- accompagner les veaux à la tétée en évitant qu'ils courent ;
- les loger dans des cases collectives avec une aire de vie restreinte mais suffisante pour leur confort, leur tranquillité et leur repos, et avec une bonne aération : de l'air et du bon air.

4. Epargner aux veaux tout changement d'habitude et toute occasion d'agacement et de stress :

- faire téter les veaux aux mêmes heures, le matin et le soir ;
- éviter les changements répétés de personnes pour assurer la tâche de la tétée ;
- prévenir les troubles digestifs (générés souvent par des changements dans la quantité et dans la composition du lait tété) et les diarrhées infectieuses (bonne absorption du colostrum, propreté et hygiène).

5. Ne pas négliger la sélection des reproducteurs sur le critère « couleur de la viande » qui peut se révéler très efficace sur le long terme (même si l'héritabilité de ce critère n'est que de l'ordre de 20%).

A ce titre, peuvent être pratiqués :

- une sélection sur ascendance : choix des génisses de renouvellement parmi les filles de vaches et de taureaux dans l'aptitude à « racer blanc » a été observée sur les produits antérieurs ;
- un tri des génisses et des jeunes mâles directement d'après des indices visuels favorables (robe, muqueuses et entrejambes éclairés, tempérament clame, finesse d'ensemble de l'animal...).

Comment apprécier la couleur de la viande d'un veau ?

Sur les carcasses : cette appréciation ne présente pas de difficultés particulières. C'est après le refroidissement et le ressuage (24h après l'abattage) que le jugement visuel de la couleur sur les carcasses est le plus fiable.

Sur les veaux vivants par contre, la couleur est moins évidente à apprécier. Les acheteurs se fient à certains indices visuels parmi lesquels :

- la pâleur des muqueuses : 3^{ème} paupière, vulve ou anus, gencives et palais de bouche ;
- sur les veaux à poil coloré, la décoloration de l'ensemble du pelage, de la racine des poils de la queue, du bas des pattes ;
- la présence de crasse à l'intérieur des oreilles ;
- la souplesse de la queue.

Retrouvez toutes les fiches sur :

www.biopaysdelaloire.fr

Le site internet du réseau des producteurs Bio des Pays de la Loire

Fiche financée par :





Produire des veaux bio de qualité

Fiche rédigée par Mathias SPORTIS (Animateur CAB), d'après les formations "veau" de Francis Rousseau (Comité Interprofessionnel des Veaux sous la Mère) – octobre 2009
Contact : 02- 41-18- 61-44 ou cab.productions@biopaysdelaloire.fr

2^{ème} composante : LA CONFORMATION BOUCHERE

Un beau veau de lait sous la mère est aussi un veau à conformation bouchère suffisante. Cette composante de la qualité vient en 2^{ème} position dans la détermination du prix de vente d'un veau sous la mère. Ce sont les veaux classés E (très bonne conformation, très rare) et U (bonne conformation) qui sont les plus demandés par les opérateurs de la filière (abatteurs, découpeurs, distributeurs).

La conformation du veau en vif influe fortement :

1. Sur son rendement en carcasse (rapport poids carcasse / poids vif)
2. Sur la proportion de pièces de 1^{ère} catégorie (morceau nobles) par rapport à celles de 2^{ème} et 3^{ème} catégories).

Meilleure est la conformation et plus élevés sont le rendement en carcasse et la proportion de morceaux nobles dans celle-ci. De plus, une bonne finesse de l'animal (squelette, cuir) améliore significativement les rendements en carcasse et en viande nette → meilleur valorisation commerciale par l'abatteur et par le distributeur.

Schéma

La conformation bouchère des veaux dépend majoritairement de la valeur génétique des reproducteurs du troupeau.

→ Sélectionner des mères à bonnes aptitudes bouchères et surtout inséminer ou faire saillir ces vaches (hors renouvellement) avec des taureaux à type « viande » prononcé.

3^{ème} composante : L'ETAT D'ENGRAISSMENT

Un bon veau de lait sous la mère est un veau à état d'engraissement correct à l'abattage. La majorité des bouchers recherche des carcasses de classe 3 (état couvert), c'est-à-dire ni trop grasses ni surtout trop maigres. Les veaux trop maigres donnent une viande qui « caille » mal au ressuage et dont la tenue à la conservation est mauvaise. Sans compter le risque de dégradation de la couleur après l'abattage. De plus, sur le plan gustatif, la viande d'un veau maigre est sèche et peu goûteuse.

Plusieurs catégories de gras se déposent successivement dans la carcasse :

- d'abord le gras abdominal qui recouvre les viscères (le suif) ;
- puis du gras de couverture ;
- et enfin du gras inter et intramusculaire (le marbré et le persillé). Seule cette dernière catégorie de gras est intéressante sur les animaux de boucherie, car c'est elle qui apporte la saveur, la tendreté et la jutosité à la viande. Mais son dépôt est tardif et ne peut avoir lieu sans le dépôt préalable du gras abdominal et de couverture.

Pourquoi l'état d'engraissement est-il si important pour la qualité de la carcasse et la viande ?

Si le veau est trop maigre (classe 1, voire 2) : il n'y pas d'infiltrations de persillé dans la viande → viande trop sèche après la cuisson et qui manque de goût. De plus, une viande trop maigre risque de mal ressuer en chambre froide, et de prendre une teinte brun foncé peu présentable à l'étal du distributeur ; la viande manque de tenue et se défraîchit plus vite. Le boucher est alors obligé de parer sans cesse les pièces de viande : d'où une quantité supplémentaire de produit perdu.

Si inversement le veau est trop gras (classes 4 et 5) : la carcasse devra être débarrassée du gras abdominal et du gras de couverture en excès → encore une quantité importante de déchets non commercialisables.

Quels sont les facteurs d'élevage qui influent sur l'état de finition des veaux ?

Ce sont principalement :

- la race et la souche du veau : les veaux de type laitiers et croisés déposent du gras plus précocement que les veaux issus de races allaitantes pures. Parmi ces derniers, les Limousins tendent à se finir plus tôt en moyenne (à partir de 170-180 kg de poids vif) que les Charolais ou les Blonds d'Aquitaine (souvent au-delà de 220 kg pour ces derniers).
- Le sexe du veau : au sein d'une même race, les femelles déposent du gras à un âge plus précoce que les mâles ;

Retrouvez toutes les fiches sur :

www.biopaysdelaloire.fr

Le site internet du réseau des producteurs Bio des Pays de la Loire

Fiche financée par :



Produire des veaux bio de qualité

Fiche rédigée par Mathias SPORTIS (Animateur CAB), d'après les formations "veau" de Francis Rousseau (Comité Interprofessionnel des Veaux sous la Mère) – octobre 2009
Contact : 02- 41-18- 61-44 ou cab.productions@biopaysdelaloire.fr

- La quantité et la qualité du lait disponible : c'est le facteur essentiel. Un veau qui ne tété pas à volonté aura du mal à se finir correctement. Quant à la composition du lait, plus que sa richesse en matières grasses et en matières protéiques, c'est l'équilibre entre les deux éléments qui importe. Correctement nourries, les mères de races allaitantes donnent un lait mieux équilibré que celui des races laitières fortes productrices.
- La restriction de l'exercice physique : un veau qui s'active beaucoup a des difficultés à se finir précocement parce qu'une grande partie de l'énergie apportée par le lait est dépensée par l'activité des muscles au détriment du dépôt de gras de réserve (d'où peu de gras de couverture et surtout peu de persillé déposé).

En pratique, comment peut-on favoriser une bonne finition des veaux ?

1. Grâce à une alimentation abondante, de bonne qualité et équilibrée des vaches nourrices.

Une alimentation correcte des mères associée à une bonne génétique laitière permet d'offrir au veau, en abondance, du lait de bonne qualité. A cet effet, il est essentiel de distribuer aux mères et aux tantes laitières une quantité suffisante de ration complémentaire avec un bon équilibre entre l'énergie et les protéines.

2. Grâce à une organisation rigoureuse de l'allaitement de manière à ajuster au mieux les disponibilités en lait du troupeau aux besoins des veaux. Il est indispensable :

- de pratiquer l'allaitement multiple : faire passer les veaux qui ne sont pas rassasiés par leur mère sous des vaches qui disposent d'un surplus de lait (celles dont le veau est encore tout jeune ou vient d'être vendu). Réserver plutôt le lait de fin de tétée ou de fin de lactation (généralement plus gras) aux veaux en finition ;
- d'avoir dans le troupeau allaitant des tantes de types laitiers (Normandes, Montbéliardes, Abondances, Simmentales, Brunes) pour compléter le déficit en lait de mères de races bouchères. La proportion de tantes dans le troupeau doit être de 20 à 25%.

3. Si, à un moment donné, il subsiste un déficit en lait pour les veaux en finition, d'autres solutions existent :

- solution prioritaire : vendre les veaux moins âgés et moins lourds. C'est souvent à partir de 150-160 kg de poids vif que le manque de lait des mères devient important. C'est pourquoi vous ne devez pas alourdir exagérément vos veaux : il faut rester dans la fourchette 190-230 kg de poids vif à la vente (soit 125 à 150 kg de carcasse) car c'est la gamme de poids la plus demandée par les bouchers.
- la complémentation des veaux par la distribution d'œufs frais entiers par exemple, au cours des dernières semaines d'engraissement : excellente solution de complémentation des veaux pour affiner le dépôt de gras (de 4 à 10 œufs par jour sur le dernier mois). Cette solution peut s'avérer coûteuse en bio.

Le veau est une production qui se développe avec une demande forte et régulière de l'aval. Le développement va surtout se faire dans les boucheries traditionnelles, avec une demande sur des veaux rosés clairs et gras. De temps en temps, la filière peut être amenée à demander des veaux lourds pour du sauté. Pour les éleveurs, continuer le travail en ce sens permettra de mieux valoriser leur production.



Retrouvez toutes les fiches sur :

www.biopaysdelaloire.fr

Le site internet du réseau des producteurs Bio des Pays de la Loire

Fiche financée par :





Produire des veaux bio de qualité

Fiche rédigée par Mathias SPORTIS (Animateur CAB), d'après les formations "veau" de Francis Rousseau (Comité Interprofessionnel des Veaux sous la Mère) – octobre 2009
Contact : 02- 41-18- 61-44 ou cab.productions@biopaysdelaloire.fr

LE POINT DE VUE DU PRODUCTEUR

Dominique Briaud : produire des veaux dans les règles de la bio

Dominique Briaud, en bio depuis 2001, est administrateur de la commission veau d'Unébio. Il a accueilli la première journée de formation pour une quinzaine d'éleveurs de la région.

Peux-tu nous présenter ton système de production ?

« Je suis installé sur 135 ha, dont 15 à 20 ha de culture de vente et de mélange céréalier, le reste étant en prairies. Je dispose de 90 vaches de race Limousine, sélectionnées pour leurs qualités maternelles et bouchères. Je vends environ 12 vaches et 15 veaux par an en vente directe, et le reste pour Unébio par l'intermédiaire d'EBio, qui s'occupe de la mise en contrat ».

Quelles sont les règles de l'art pour produire des veaux bio de qualité ?

« Il faut se fixer des objectifs : l'idéal, même si cela est parfois difficile, est de faire des veaux de 135 kg en 135 jours, classés 2 en couleur, 3 en engraissement et U en conformation. Pour y arriver, j'ai mis en place un système de tétée : chaque matin et chaque soir, je rentre mes vaches nourrices dans la stabulation et je les mets aux cornadis. Je compte 2 vaches pour un veau, pour qu'il puisse avoir du lait en quantité. Il est important de ne pas laisser de place dans les cornadis, pour plusieurs raisons : éviter que les veaux aillent manger du foin au lieu de téter, viennent de côté et reconnaissent leur mère, ou que les mères les reconnaissent. Je fais ensuite sortir les veaux de leurs cases, ils se précipitent alors sur les vaches nourrices et têtent ainsi goulûment ! Les veaux naissant sont en liberté avec leur mère jusqu'à l'âge de 1 ou 2 mois. Il est aussi important de sélectionner les « tantes » ou les nourrices par rapport à leur comportement. Je laisse les plus jeunes veaux aller aux vaches les plus dociles, et inversement. Une tétée dure entre une demi heure et une heure. Toujours sur le plan de l'alimentation, je complémente mes veaux entre 500g et 1 kg par jour avec de la farine grossière, constituée à 2/3 de maïs aplati et 1/3 de mélange céréalier concassé ».

Au cours de la visite de ta ferme, nous avons identifié les points clés à surveiller pour avoir des veaux gras et clairs. Quels sont-ils ?

« Je dois faire attention aux sources de fer qui peuvent se retrouver sur mon exploitation. Pour l'alimentation, tant pour mes vaches que pour mes veaux, je dois par exemple éviter la luzerne pour ne pas faire rougir la viande ! L'état de la litière est également important : en paillant proprement et régulièrement, les veaux sont dans un environnement sain. Si la paille est propre, il n'est pas gênant qu'ils en mangent pour ruminer. Enfin, je risque d'avoir un gros chantier en peinture : mes barrières rouillées sont régulièrement léchées par mes veaux ! Je dois cependant mesurer et relativiser l'importance de chaque facteur, et la mettre en rapport avec l'intérêt économique ».

Nous avons souvent parlé d'éthique pendant cette formation. Considères-tu ton élevage en adéquation avec les règles de la bio ? Comment vois-tu l'avenir de la filière ?

« Il est vrai que l'on préfère voir ses veaux gambader dans les prés, mais comme nous l'a si bien rappelé Francis Rousseau pendant cette formation, cela n'est pas de cette façon que l'on peut obtenir des veaux de meilleure qualité. Le logement en stabulation libre, dans des cases à veaux bien paillées, aérées et éclairées, conformes aux règles du bien-être animal procure entière satisfaction. De plus, les animaux sont beaucoup plus au calme, et le fait de manipuler le troupeau matin et soir les rend très dociles, c'est vraiment très agréable pour l'éleveur. Je pèse mes veaux tous les mois, cela me permet de les vendre à Unébio au poids qu'ils recherchent c'est-à-dire 135 kg. Je profite aussi de cette occasion pour mettre à jour ma planification que je transmets à EBio. De cette façon, les veaux sont vendus à un prix rémunérateur et correspondent aux besoins du marché. Il y a un manque de production de veaux de qualité, et ceux là trouvent toujours preneur. Il est vrai que j'ai aussi décalé le quart des vêlages pour éviter de produire des veaux l'été. La filière est donc en pleine croissance, et peut accueillir de nouveaux éleveurs. Mon système de production n'est pas unique, chacun peut adapter ce système à son exploitation, mais les règles de base restent les mêmes. »

Retrouvez toutes les fiches sur :

www.biopaysdelaloire.fr

Le site internet du réseau des producteurs Bio des Pays de la Loire

Fiche financée par :

