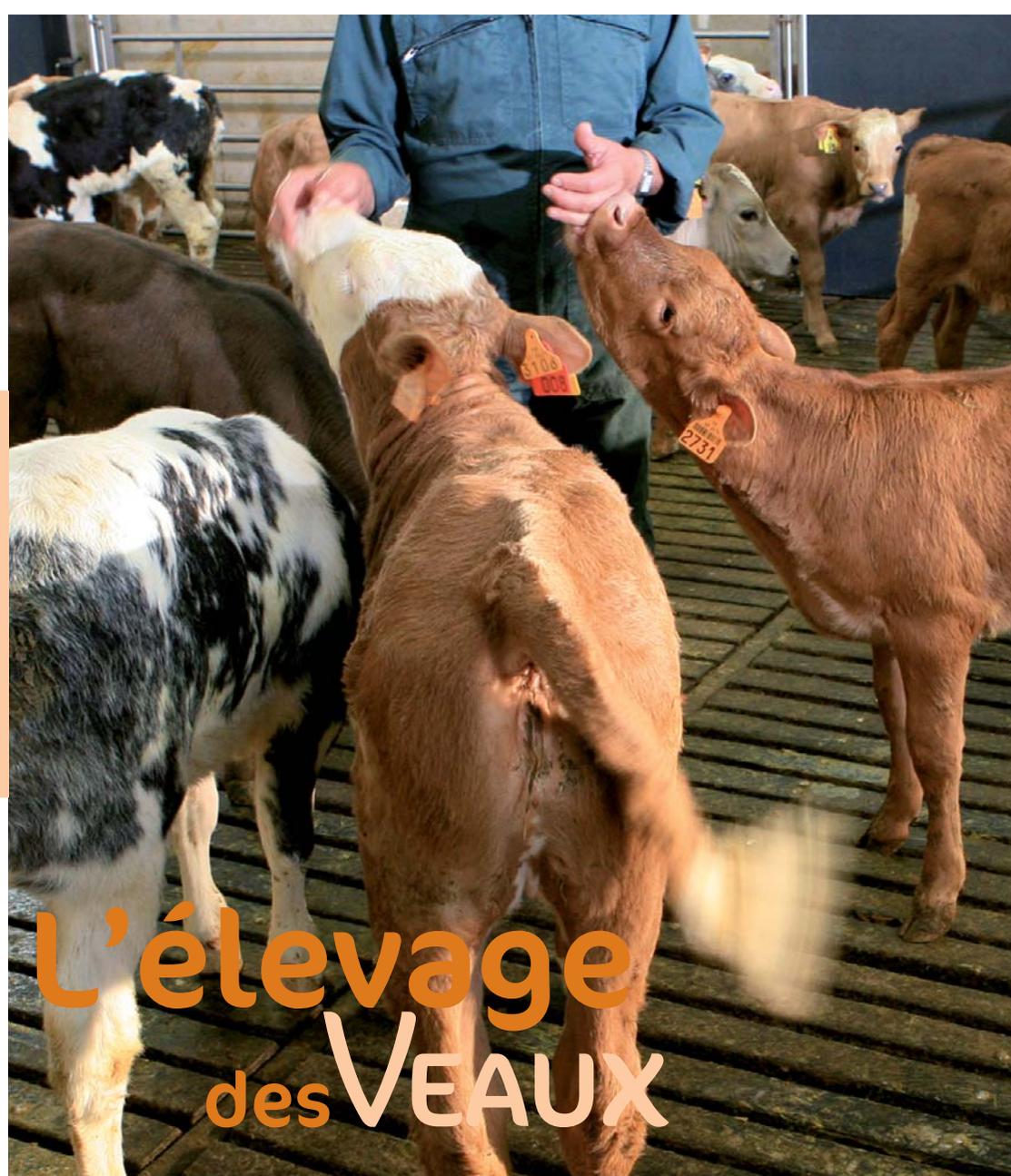




**LE CENTRE D'INFORMATION DES VIANDES (CIV)
EST UNE ASSOCIATION LOI 1901.**

Plate-forme d'échanges et d'information, le CIV réunit les professionnels de la filière viande, un établissement public, des scientifiques, des associations de consommateurs et de protection des animaux. Il a pour mission de contribuer à une meilleure connaissance, pour tous les publics, des viandes bovines, ovines, porcines et chevalines et de leurs filières.

Pour en savoir plus : www.civ-viande.org



FEMININ - Novembre 2006 - Crédit photos : CIV (G. Humbert) - SDVF



L'ÉLEVAGE DE VEAUX

Le veau, mâle ou femelle, est le petit de la vache. C'est un animal jeune, qui est élevé soit pour renouveler le troupeau, soit pour sa viande comme "veau de boucherie". Élevé jusqu'à 5 ou 6 mois en France, parfois jusqu'à 8 mois dans d'autres pays européens, le veau de boucherie donne une viande très appréciée du consommateur pour sa tendreté et sa couleur claire.



L'organisation de l'élevage en France

Comme pour toutes les femelles de mammifères, chez la vache, la naissance d'un veau par an est indispensable pour déclencher, chaque année, la production de lait.

Dans les **élevages laitiers**, tout le lait produit par les vaches est collecté pour la consommation humaine. Par conséquent, un éleveur spécialisé dans la production de lait ne peut pas garder tous les veaux. Après leur naissance, les veaux boivent le colostrum, c'est-à-dire le premier lait riche en anticorps maternels qui les protègent contre diverses infections. Puis, l'éleveur laitier va choisir les jeunes femelles qu'il garde pour le renouvellement de son troupeau (soit chaque année entre 20 et 30 % des veaux nés sur son exploitation) et le plus souvent, il vend les autres veaux.

Ces derniers sont alors élevés dans des élevages spécialisés, 70 % d'entre eux comme veaux de boucherie et 30 % pour donner de la viande rouge (jeunes bovins de boucherie, génisses, bœufs).

Dans les **élevages de races à viande** (Blonde d'Aquitaine, Charolaise, Limousine...), les veaux tètent le lait de leur mère jusqu'au sevrage. 4 % d'entre eux sont élevés comme veaux de boucherie. C'est la production dite de "veaux sous la mère". Plus de 60 % des autres veaux sont élevés plus longtemps pour donner de la viande rouge et près de 30 % sont destinés à la reproduction (vaches, taureaux).



DE BOUCHERIE

Deux modes d'élevage différents

Les **ateliers spécialisés** accueillent la grande majorité des veaux de boucherie, essentiellement issus du troupeau laitier. De nombreux éleveurs se sont spécialisés dans ce mode d'élevage qui demande une grande technicité.

Il est présent sur l'ensemble du territoire national, avec une forte prédominance "historique" dans les bassins laitiers de l'Ouest (Normandie, Bretagne, Pays de la Loire).

Environ 6 000 ateliers de plus de 25 places fournissent près de 85 % de la production annuelle de viande de veau de boucherie.

Le "**veau sous la mère**" représente un peu moins de 10 % de la production annuelle de viande de veau de boucherie.

Ce mode d'élevage traditionnel est particulièrement présent dans le Sud Ouest de la France (Aquitaine, Limousin, Midi-Pyrénées).



EN SAVOIR PLUS

Dans les ateliers spécialisés, les veaux font, le plus souvent, l'objet d'un "contrat d'intégration", c'est-à-dire un partenariat entre un éleveur et un fabricant d'aliments du bétail ou un abatteur. Ces derniers, propriétaires des veaux, fournissent l'aliment d'allaitement et le petit veau. L'éleveur, quant à lui, fournit installations, main d'œuvre, compétences et savoir-faire afin d'élever, dans les meilleures conditions, ces veaux de boucherie.

Quelques chiffres...

- ▶ Un veau de race à viande tête **1 500 LITRES DE LAIT** au pis de sa mère **EN 5 MOIS**.
- ▶ À la naissance, un veau pèse entre **40 ET 50 KG**.
- ▶ En France, **1,7 MILLION** de veaux de boucherie sont élevés chaque année par près de **6 000 ÉLEVEURS EN ATELIERS SPÉCIALISÉS** et **7 000 ÉLEVEURS DE VEAUX SOUS LA MÈRE**.



LE LAIT, BASE DE L'ALIMENTATION

Chaque jour, le veau doit consommer la quantité de lait suffisante pour couvrir ses besoins de croissance, que ce soit le lait maternel ou un aliment d'allaitement préparé par l'éleveur.

Encore appelé lactoreplaceur, l'aliment d'allaitement est un aliment complet et équilibré. Mélange composé de poudre de lait et de compléments nutritionnels, il est dilué dans de l'eau chaude avant d'être distribué aux veaux.

Dans les ateliers spécialisés, les veaux prennent leur buvée, quand ils le désirent, grâce à des distributeurs automatiques de lait, ou 2 fois par jour quand l'éleveur leur apporte le lait dans des seaux. Les veaux élevés "sous la mère" sont eux amenés 2 fois par jour à leur mère par l'éleveur pour la tétée. Cependant les capacités laitières de la mère issue de race à viande ne lui permettent pas toujours de fournir à son veau la quantité de lait suffisante. Alors, soit l'éleveur apporte en complément un aliment d'allaitement distribué en petite quantité, soit il intègre à son troupeau des vaches de races mixtes à la lactation plus abondante. Appelées "nourrices ou tantes", elles sont tétées par les veaux en complément de leur mère.



De plus, dans tous les modes d'élevage, du foin ou d'autres fourrages apportant des fibres végétales sont proposés, en petite quantité, à tous les veaux. Cela permet de tenir compte de l'évolution physiologique de leur système digestif, comme le demande la réglementation.



La composition de l'aliment d'allaitement en poudre

PRODUITS LAITIERS (lait écrémé, lactosérum)	60 à 75 %
MATIÈRE GRASSE (végétale ou animale)	16 à 22 %
PROTÉINES VÉGÉTALES	0 à 12 %
AMIDON (farine de céréales)	0 à 12 %
COMPLÉMENT MINÉRAL ET VITAMINÉ	1 à 3 %



UNE SANTÉ SURVEILLÉE

L'éleveur est vigilant, il est quotidiennement auprès de ses veaux et s'assure de la bonne santé de chacun d'entre eux.

Il les observe un par un, plusieurs fois par jour, afin de détecter le plus rapidement possible ceux qui n'auraient pas bu tout leur lait ou seraient malades.

Ces derniers sont alors isolés et, si nécessaire, soignés par l'éleveur qui respecte alors les prescriptions du vétérinaire.

Le suivi sanitaire des animaux est important, et nécessite, pour soigner les animaux malades, l'usage de traitements médicamenteux. Ceux-ci sont clairement notés dans le carnet sanitaire de l'élevage et les ordonnances rédigées par le vétérinaire sont conservées. Pour certains médicaments, un délai, appelé "temps d'attente", est déterminé par le laboratoire pharmaceutique. Il doit être respecté avant l'abattage afin qu'aucun résidu ne soit retrouvé dans la viande.



En savoir plus

Des contrôles réguliers sont effectués tout au long de l'année, par les agents des services vétérinaires pour vérifier la bonne application des dispositions réglementaires en matière de protection animale. Après un recensement des élevages, les inspections portent sur la structure, les équipements des bâtiments, sur l'ambiance et l'hygiène des élevages.

UN BIEN-ÊTRE RESPECTÉ

La manipulation des veaux, les soins à leur apporter, leur transport, sont autant d'actes quotidiens strictement réglementés sur la base d'une préoccupation fondamentale : le bien-être des animaux.

L'éleveur est l'un des principaux acteurs du respect du bien-être grâce à sa formation et à sa connaissance du comportement naturel des animaux.

Parmi les mesures réglementaires applicables depuis 1998, les veaux de boucherie doivent être élevés en groupe, quel que soit le mode d'élevage. Ils sont donc logés dans des cases de 2 à 5 animaux ou dans des parcs collectifs de 15 à 50 veaux.

Ils bénéficient de l'espace leur permettant d'exprimer leur comportement social, de s'ébattre, de courir et de se coucher de tout leur long.

Avant l'âge de 8 semaines, certains éleveurs utilisent des boxes individuels afin de contrôler la bonne adaptation de chacun des veaux à l'élevage. Les parois de ces boxes sont ajourées afin de permettre le contact visuel et tactile entre les veaux.





UN ENVIRONNEMENT ADAPTÉ



L'éleveur a conçu les bâtiments d'élevage pour assurer le confort des veaux. Ainsi, par exemple, la température est contrôlée et les bâtiments peuvent être chauffés en hiver.

L'optimisation du confort

Une aération efficace évite les mauvaises odeurs et l'accumulation de gaz provenant des déjections. Cependant, l'éleveur veille à éviter les courants d'air qui pourraient fragiliser les veaux et les rendre plus sensibles aux maladies respiratoires.

Enfin, dans les bâtiments, qu'il soit naturel ou artificiel, l'éclairage suit l'alternance du jour et de la nuit.

Le sol a fait l'objet de nombreuses études relatives au bien-être des animaux. Ce sol est soit recouvert d'une litière, le plus souvent de la paille, soit formé d'un caillebotis, sol ajouré en bois ou en béton qui permet l'écoulement des déjections et de l'urine vers une fosse de stockage. Pour le confort et la propreté des veaux, l'éleveur renouvelle régulièrement la litière. Les sols constitués de caillebotis sont nettoyés quotidiennement.

Le contrôle des substances interdites

L'administration de substances à action anabolisante comme les hormones est interdite par la législation vétérinaire à l'échelon européen, de même que l'apport, dans le lait bu par les veaux, d'activateurs de croissance, comme certains antibiotiques.

Le respect de la réglementation est surveillé régulièrement par les services de contrôle officiels par la recherche des substances interdites en laboratoire, à partir de prélèvements de poils ou d'urine.

Les éleveurs sont favorables à ces contrôles qui garantissent aux consommateurs le respect des normes de production.



La maîtrise de l'hygiène

Après le départ d'un groupe de veaux à la fin de leur période d'engraissement, le bâtiment est intégralement nettoyé et désinfecté. Il restera vide quelques jours avant l'accueil d'un nouveau groupe d'animaux. C'est ce qu'on appelle le "vide sanitaire", un moyen efficace pour éviter la transmission de diverses maladies.



L'INFORMATIQUE AU SERVICE DE L'ÉLEVEUR

Les productions régionales plus âgées

Il existe quelques productions régionales de viande de veau comme, par exemple, le "veau Corse", le "veau fermier lourd de l'Aveyron et du Ségala" ou encore le "veau rosé des Pyrénées". Ces viandes de veau ont la particularité d'être plus colorées, car les animaux sont abattus à un âge plus avancé, entre 6 et 10 mois. Ils ont consommé plus de végétaux qui apportent du fer, élément nécessaire à la formation du pigment rouge des viandes.

Dans les élevages spécialisés, l'alimentation des veaux de boucherie bénéficie le plus souvent d'un système automatisé avec un distributeur automatique de lait (DAL). Le lait reconstitué est préparé par un automate qui mélange la

poudre d'aliment d'allaitement avec une quantité définie d'eau chaude.

Dans les cases collectives, grâce à une puce électronique d'identification posée à son oreille, le veau, en s'approchant du distributeur de

lait, est "reconnu" par l'ordinateur. Il tète alors la quantité de lait adaptée à son poids et son âge, décidée à l'avance par l'éleveur et programmée informatiquement.



Une traçabilité permanente

Afin d'assurer le suivi sanitaire et la traçabilité du cheptel bovin, chaque veau est identifié dès sa naissance. Un numéro d'identification unique à 10 chiffres est attribué à chaque bovin.

Dans l'exploitation de naissance, l'éleveur appose une boucle reprenant ce chiffre à chacune des deux oreilles du veau. Il inscrit chaque naissance dans le registre d'exploitation et renseigne également une base de données nationale.

PASSEPORT DU BOVIN			
N° DE TRAVAIL	CODE PAYS	N° NATIONAL	TYPE RACE
7891	FR	87 1256 7891	F Limousine
DATE DE NAISSANCE		04.06.98	
FR 87 012 345		FR 87 012 345	34 34 02.07.98 FR 87 1234 5679
<p>En l'absence de l'attestation sanitaire ou du laissez-passer sanitaire délivré par le Directeur des Services Vétérinaires, ce bovin ne peut pas circuler</p>			
EMPLACEMENT RÉSERVÉ À L'APPOSITION DE L'ATTESTATION SANITAIRE OU DU LAISSEZ-PASSER SANITAIRE			
Coler en A et B les extrémités de l'attestation sanitaire ou du laissez-passer sanitaire			

Les services officiels émettent alors un passeport d'identification qui suivra l'animal toute sa vie, de son élevage de naissance à l'abattoir.

Les procédures d'identification et de traçabilité sont les mêmes dans l'ensemble des pays de l'Union européenne, depuis 1998.