

L'ÉLEVAGE DU VEAU EN FRANCE

C. MAIRE *

=====

1. DEFINITION

1. Définition communautaire : règlement n° 805/68, CEE du 27.06.68.

On entend par veau "un animal vivant de l'espèce bovine domestique n'ayant pas de dent de remplacement et d'un poids inférieur ou égal à 220 kg".

2. En France, d'après les statistiques agricoles, le veau correspond à un animal de l'espèce bovine âgé de moins de 6 mois.

2. IMPORTANCE

Chaque année, la France dispose de 9,3 millions de veaux viables dont environ les 2/3 proviennent de racelaitière et 1/3 de race allaitante.

3. DEVENIR DU VEAU

. 16 % partent à l'exportation (principalement l'Italie) soit :

- sous forme de veaux nourrissons,
- sous forme de veaux prédémarrés,
- sous forme de veaux sevrés (120-150 jours).

. 33,5 % sont destinés à la production du veau de boucherie,

. 25 % sont destinés au renouvellement du cheptel,

. 25,5 % sont destinés à l'engraissement d'adultes.

4. PRODUCTION DU VEAU DE BOUCHERIE

3,1 millions de veaux de boucherie sont produits annuellement, représentant un tonnage d'environ 350.000 T. soit 20 % de viande bovine.

Caractéristiques :

. Veau destiné à la boucherie : il s'agit de nourrissons âgés de 8 à 15 jours dont la majorité sont de race laitière (plus de 80 %). Achetés en ferme, ils sont rassemblés sur des marchés (Chateau-Gontier, Lezay, etc.), répartis par lot et redistribués dans des ateliers d'engraissement.

. Alimentation : essentiellement lactée soit sous forme de lait reconstitué (production organisée de veau de boucherie) ou de lait naturel (veau sous la mère, engraissement familial). Le veau de boucherie est un monogastrique durant toute sa vie.

* Sanders, 17, Quai de l'Industrie, 91200 Athis-Mons.

- . Carcasses : 100 à 130 kg devant répondre à un certain nombre de critères :
 - couleur claire typique de la viande (anémie ferriprive),
 - conformation,
 - état d'engraissement
- . Mode d'alimentation et logement :
 - Les veaux sont nourris "au seau", "à la machine", ou "sous la mère".
 - Dans des bâtiments spécialisés ou aménagés, en box individuel ou collectif, à l'attache, soit sur caillebotis, soit sur paille.
 - L'engraissement en atelier se fait, dans la majorité des cas, en bande unique.

5. PRODUCTION DU VEAU D'ELEVAGE

Importante :

Il représente environ 50 % des veaux nés viables, soit environ 4,6 millions d'animaux. La moitié est destinée au renouvellement du cheptel, l'autre moitié à l'engraissement d'adulte.

Caractéristiques :

- . Alimentation : elle est caractérisée par une alimentation constituée de lait, fourrage et concentré qui permet une transformation progressive du veau préruminant (monogastrique) en veau ruminant (polygastrique) par un sevrage plus moins précoce. Au départ, les animaux reçoivent une alimentation lactée et ont à leur disposition eau, foin et concentré de sevrage.
 - . Logement : soit à l'attache ou en box collectif dans des bâtiments spécialisés (nurseries) ou non.
 - . Sevrage : il peut être précoce :
 - production intensive : sevrage vers 70-80 jours,
 - production traditionnelle : sevrage vers 100 jours.
- Sevrage tardif : veaux de races allaitantes.