



Infos Veau

Juin 2024 - n° 128

L'actualité de la filière veau de boucherie de MSD Santé Animale

Assemblée Générale

Le 18 juin 2024, l'assemblée générale du CIRVEAU, présidée par Sébastien SACHET, s'est tenue pour la première fois depuis le début des activités du centre sous la direction de Didier BASTIEN. Les comptes de l'exercice 2023 et le budget prévisionnel 2024 ont été validés. Avec l'ajout de cinq nouveaux membres associés, l'association compte désormais plus de 50 adhérents. Des présentations ont été faites sur la fin du chantier, le planning des essais, ainsi que sur le programme de communication et de formation. L'AG a également fait le bilan des journées d'inauguration de mars et de ses nombreuses retombées médiatiques. Le président a remercié les équipes d'IDELE et du CIRVEAU pour leur investissement et la réussite de l'inauguration, ainsi que la Direction d'IDELE pour avoir investi dans un tel outil expérimental, permettant de préparer l'avenir de la filière.



Résultats INOSYS

Chaque année, le réseau Inosys donne des repères techniques et économiques à la filière veaux de boucherie sur la base de données récoltées auprès de 108 élevages avec une moyenne de 404 places par atelier. La version papier pour l'année 2022 est désormais disponible. On y apprend que la prestation moyenne du réseau est de 82 centimes par jour d'engraissement allant de 76 centimes pour les croisés légers à 1,19€ pour les veaux allaitants sur paille. Cette prestation est en évolution de 5 centimes par rapport à 2021 pour les veaux Holstein, de 4 centimes pour les croisés lourds et en baisse en revanche de 7 centimes pour les croisés légers, ce qui représente pour ces derniers une baisse d'un peu plus de 6 euros par tête. La prestation moyenne a permis en 2022 une rémunération de 1,86 Smic par UMO exploitant. Le total des coûts de production par place s'élève en moyenne à 158€ hors main d'œuvre avec une variabilité relativement importante en lien avec les charges liées aux bâtiments et aux équipements qui représentent les charges les plus importantes. Les performances techniques et sanitaires ont peu évolué sur 2022. Les taux de mortalité restent en dessous de 5% peu importe le système considéré. A noter tout de même que ce taux de mortalité s'est considérablement dégradé pour les veaux croisés légers, passant de 3,2% en 2021 à 4,6% en 2022, en lien peut-être avec une augmentation de la durée d'engraissement de 6 jours (+3,75%). Les poids de carcasse sont restés quasi identiques à ceux de 2021. Du côté de l'alimentation, on note une baisse notable des quantités d'aliments d'allaitement consommées allant de -6% à -9% versus 2021 et une augmentation de la consommation d'aliments solides (+5% à +50%). L'évolution la plus importante est observée pour les veaux croisés légers avec 80 kg d'aliments solides supplémentaires par veau en 2022 pour une durée d'engraissement rallongée de seulement 6 jours. On note également une dégradation du coefficient d'efficacité alimentaire pour ces veaux de +6% alors qu'il est resté stable pour les autres types de veaux. Le poste énergie et eau représente en moyenne 30€ par place en 2022. Il serait intéressant de pouvoir le comparer selon les différentes sources d'énergie utilisées (gaz, bois, solaire...) sachant que plusieurs élevages s'équipent effectivement de la solution FENGTECH ou équivalente pour chauffer l'eau et qu'il s'agit très certainement d'une solution d'avenir.



Appel à projets

2025

L'interprofession bovine a publié son appel à projets 2025. Il vise à fournir aux professionnels des filières viandes bovines, ovines, caprines et équine des données scientifiques et techniques présentant un intérêt collectif. Un projet spécifique concerne notre filière veaux de boucherie sur l'aspect environnement. L'objectif est de réaliser l'analyse du cycle de vie des matières premières de l'aliment d'allaitement et de produire un argumentaire chiffré et étayé sur le rôle du veau dans l'économie circulaire. Les déclarations d'intention sont à envoyer à Interbev au plus tard le 6 septembre prochain et 2 phases de sélection auront lieu en septembre et octobre. En cas de sélection, les projets complets avec protocole d'étude et demande de financement détaillée seront à déposer au plus tard le 10 janvier 2025.

EN SAVOIR PLUS

EN SAVOIR PLUS



MSD

Santé Animale

Pas d'impact sur la production laitière



Face aux défis économiques, les producteurs laitiers croisent de plus en plus certaines de leurs vaches Holstein avec des taureaux de race bouchère pour ajouter de la valeur aux veaux excédentaires nés dans leurs troupeaux. Une récente étude américaine publiée dans « Journal of Dairy Science » et basée sur le suivi de près de 40 000 vaches et plus de 75000 lactations montre que ce type de croisement n'a pas d'impacts négatifs sur la santé des vaches, sur le rendement en lait, en matière grasse et en protéines par rapport à des vaches laitières inséminées avec un taureau Holstein. La santé des veaux n'est pas non plus impactée par ces croisements. Cependant, la probabilité d'avoir des veaux morts nés était plus importante chez les veaux issus d'un croisement avec un taureau de boucherie (5%) quelle que soit la race (Angus, Limousin, Charolais...) que chez les veaux issus d'un père Holstein (2 %). L'étude a permis également d'observer un allongement des durées de gestation chez les vaches couplées avec un taureau de boucherie, 1 jour pour l'Angus, 5 jours pour le Limousin, 8 jours pour le Wagyu.... Cette étude confirme donc bien que la production de veaux croisés à partir de vaches laitières n'a aucun impact sur les performances de production de ces vaches. Cela conforte le choix de certains opérateurs français qui souhaitent développer la production de veaux sevrés à partir de veaux croisés issus du troupeaux laitiers et démarrés dans nos ateliers de veaux de boucherie. On peut imaginer que dans un futur proche, une partie de nos jeunes veaux exportés vers l'Espagne pourrait intégrer une filière veaux sevrés dans notre pays.

EN SAVOIR PLUS

SIAL 2024

Le SIAL (Salon International de l'Alimentation) fêtera ses 60 ans en octobre prochain. A cette occasion, les organisateurs reviennent sur les grandes innovations qui ont marqué le quotidien des Français, de l'arrivée du four à micro-ondes en 1967 au premier produit dont l'impact carbone est compensé par des actions de reforestation en 2019 en passant par l'émergence des substituts végétaux dans les assiettes en 1998. Les auteurs évoquent pour chaque innovation leur résonance actuelle et anticipent ce qu'il en sera probablement demain. L'intelligence artificielle, par exemple, sera la nouvelle alliée d'une cuisine responsable et prendra une place de plus en plus importante dans notre quotidien. La transparence sera la future norme pour le secteur agro-alimentaire et permettra ainsi au consommateur de faire son choix en toute connaissance de cause sans oublier le carbone bien entendu. Le végétal ne prendra pas la place de la viande et des laitages dans les assiettes. En consommant moins mais mieux, la viande de qualité finira par s'imposer. Un avenir où nous ne consommerions que de la viande de synthèse semble peu probable selon les experts. Un document très agréable à lire et qui se veut optimiste pour nos filières viandes. A nous de saisir les opportunités et de bien prendre en compte ces évolutions dans le chariot et l'assiette des Français pour mettre en avant notre viande de veau. Le SIAL aura lieu du 19 au 23 octobre 2024 à Paris Nord Villepinte.



EN SAVOIR PLUS

Projet VOLCAN : Evaluation du stress thermique en veaux de boucherie



Les veaux de boucherie sont des animaux particulièrement sensibles au stress thermique. Ce stress peut pénaliser durablement leur croissance, avoir de lourdes conséquences sur leur bien-être et leur santé, et ainsi impacter les résultats technico-économiques des élevages. Bien que ces effets négatifs soient documentés chez diverses espèces animales, ce sujet n'a jamais été étudié dans la filière veaux de boucherie malgré la hausse des températures à venir ces prochaines années. Afin de répondre aux besoins de la filière mais également aux attentes sociétales actuelles, le projet VOLCAN a deux principaux objectifs complémentaires : la caractérisation des adaptations métaboliques du veau au stress thermique et l'évaluation de deux stratégies de lutte innovantes. Ce projet est piloté par IDELE en partenariat avec l'INRAE et est financé dans le cadre du dispositif F2E de l'Institut Carnot.

Les bonnes habitudes !

Selon les résultats d'une enquête publiée en mai dernier, le restaurant occupe une place importante dans les habitudes des Français. 39% déclarent y être allés au moins une fois par mois au cours de l'année écoulée, mais 44% des Français ont tout de même diminué leurs dépenses par rapport à il y a 5 ans. Les Français se montrent avant tout friands de la cuisine française (52%) devant la cuisine italienne (14%). Le restaurant traditionnel reste le premier choix pour les plus de 45 ans devant la restauration rapide privilégiée par les plus jeunes. Le type de cuisine proposé et le prix sont des critères importants pour l'ensemble des classes d'âge, mais les français attendent avant tout de passer un moment agréable et de manger des plats qu'ils ne peuvent pas faire à leur domicile. Les réseaux sociaux influencent fortement les choix de restaurants : 43% des Français et 64% des moins de 35 ans indiquent que voir une photo des plats sur les réseaux sociaux leur donne envie d'aller dans un restaurant en particulier. La viande de veau a donc toute sa place sur les cartes des restaurants, mais il faudrait peut-être la proposer sous une nouvelle forme pour créer une expérience inédite.



EN SAVOIR PLUS



MSD

Santé Animale