



LE VEAU SOUS LA MÈRE

HISTOIRE
D'UNE TRADITION
D'ÉLEVAGE



SOUS LA MÈRE TOUTE UNE HISTOIRE !

Le Veau Sous La Mère, c'est vieux comme le monde ! Veau d'Or, Veau Gras, Veau Sacré ou Veau de la Grâce : depuis la nuit des temps, les hommes ont toujours vénéré cet animal nourri au lait de sa mère. C'est d'ailleurs de cette origine nourricière qu'il détient toute sa force symbolique à travers les différents mythes, cultes et écrits qui émaillent notre civilisation. Un peu plus tard, à la table des rois, il est synonyme de richesse et de raffinement. Encensée par tous les cuisiniers et gastronomes depuis que l'on fait des livres de cuisine, cette viande est un monument gastronomique unanimement reconnu. Ce qui fera dire à Marceline dans Belle Lurette* d'Offenbach : « *Dieu, que ce homard est donc bon ! On dirait du veau !* ».

Jusqu'à la moitié du vingtième siècle, le veau est le veau, sans autre qualificatif, tant il n'y a qu'une seule manière de le faire : une manière simple, naturelle et économique, le pis de la mère. Mais l'appétit industriel de l'après-guerre rationalise l'élevage du veau pour donner naissance au veau dit « en batterie ». Adieu tétée, mère, lait chaud servi au pis...! Tout fut conçu pour faire de la quantité à moindre coût. Pas de temps à perdre ! Et bien sûr, la qualité n'a plus été la même : l'un faisait du jus et l'autre rendait de l'eau. Le veau n'était donc plus ce qu'il était. Comme une mauvaise monnaie chasse la bonne, les veaux traditionnels disparaissaient peu à peu des étals et des étables. C'est à ce moment-là qu'est entré en scène « Le Veau Sous La Mère », une nouvelle appellation qui dit bien ce qu'elle veut dire, sans pour autant faire « marketing » pour deux sous. C'est avec un nom pareil qu'une poignée de passionnés allait réussir à redorer le blason de leur production au pis de la vache et s'investir dans une démarche visionnaire pour mettre en valeur la qualité de leur travail et résister aux excès d'un monde moderne. Et cela, trente ans avant tout le monde !



Jacques Callot (1592-1635)
On tue le Veau Gras (détail)
taille douce, eau forte
(Bibliothèque municipale de Lyon, F17CAL002666)

* Opéra comique en 3 actes - 1880

VEAU SOUS LA MÈRE

DE L'ORIGINE

Veau d'Or Culte d'un veau représenté par une statue en or et adoré par les Hébreux pendant l'ascension du mont Sinaï par Moïse, pour recevoir les tables de la Loi.

Veau Gras Dans les Évangiles, c'est le veau que l'on tue pour fêter le retour de l'enfant prodigue.

Vitellus Ce serait au début du XIII^e siècle que le petit de la vache prend le nom de « veau » dérivé du latin « vitellus » qui signifie « jaune d'œuf » à cause des œufs avec lesquels on le nourrissait en complément. Jusqu'au XII^e siècle, il se nomme « vedel » en occitan et « veel » en vieux français, peut-être en référence au dieu slave protecteur du bétail : « Veles » ou « Volos ».

Veau de Dîme Au Moyen-âge, on choisissait un veau bien gras pour payer les impôts ecclésiastiques, d'où ce nom de Veau de Dîme.

Veau de rivière Il s'agit d'un veau engraisé dans les fermes en bord de Seine et dont Molière, dans Le Bourgeois gentilhomme, vantait déjà les mérites : « Une longe de veau de rivière longue comme cela, blanche, délicate, et qui, sous les dents, est une vraie pâte d'amande »



• Place du Châtelet. Au fond le restaurant du Veau qui tette 1809 - dessin - Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Le Veau qui Tette Nom d'un célèbre restaurant de Paris, à côté du Châtelet, qui, depuis le XVI^e siècle, régala les gourmets avec sa viande de veau. Grimod de la Reynière, gastronome de grand renom, le fréquenta à la fin du XVIII^e puisqu'il en dit le plus grand bien dans ses chroniques de l'époque. Le Veau Sous La Mère était déjà considéré comme un grand produit gastronomique.

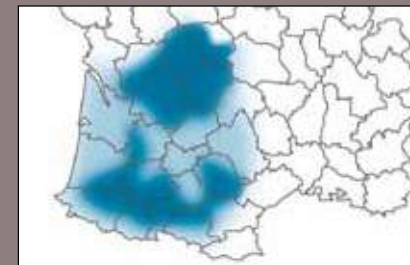
LES PAYS DU VEAU SOUS LA MÈRE

Le Limousin, le Cantal, le Périgord, le Quercy, le Pays Agenais, le Bazadais, la Gascogne, le Pays Basque, le Lauragais, le Piémont Pyrénéen..., font partie de ces pays où il fait bon vivre et où cette production est toujours considérée comme une tradition gastronomique.



PRODUIT AVEC LES PLUS BELLES RACES À VIANDE FRANÇAISES :

Limousine, Blonde d'Aquitaine, Bazadaise, Charolaise, Gasconne, Aubrac, Salers et croisements entre races allaitantes.



• Le bassin de production du Veau Sous La Mère

LES GRANDES DATES DE L'HISTOIRE MODERNE DU VEAU SOUS LA MÈRE

1958	1968	1970	1973	1980	1981	1986	1994	1999	2004	2007	2009	2011	2012
Mise au point des aliments d'allaitement artificiels et démarrage du veau de boucherie laitier	Début de la contre-attaque des éleveurs de veaux élevés au pis	Création du Label Rouge « Le Veau de Lait du Limousin »	Premier boycott du veau de boucherie Prime à la qualité ONIBEV pour les veaux sous la mère et création de l'Association Nationale des Groupements de Producteurs de Veaux de Lait Sous La Mère (ANGP)	Second boycott du veau de boucherie Création des Labels Régionaux Limousin et Midi-Pyrénées	Homologation du nouveau Label Rouge « Le Veau Sous La Mère »	Initiation du concept de salle de tétée	Parution du Guide de la Production du Veau Sous La Mère Entrée en application de la première directive européenne sur le bien-être des veaux (interdiction de la muselière)	Évolution de l'ANGP vers le Comité Interprofessionnel Veau Sous La Mère (CIVO)	Programme d'appui technique au désaisonnement de la production	Entrée en application de la seconde directive européenne sur le bien-être des veaux (cases collectives)	Programme d'appui technique à l'amélioration du poste Travail (Travail'Vo)	Évolution du CIVO vers l'Association Le Veau Sous La Mère (AVSLM)	Programme d'appui technique à l'amélioration de la qualité des veaux Homologation du Label Rouge unique « Veau Fermier Élevé Sous La Mère »
DÉVELOPPEMENT ET ADAPTATION DE LA PRODUCTION DE VEAUX DE BOUCHERIE STANDARD							CRISE DE L'E.S.B.		CAMPAGNES DE PROSPECTION DE NOUVEAUX ÉLEVEURS				

LE VEAU D'OR

DES FERMES DU SUD-OUEST

Le Veau Sous La Mère permet à beaucoup de petits éleveurs qui n'avaient que peu de terres de pouvoir vivre de leur métier. Produit fermier nécessitant beaucoup de main-d'œuvre et de soins attentifs, il était bien souvent la seule possibilité de valoriser le travail de l'éleveur sans moyens pour investir dans d'autres productions ou cultures plus lucratives. Olivier de Serres, célèbre agronome français, décrivait dès 1600 l'élevage et l'engraissement du veau en ces termes : « L'élevage des veaux dure de 30 à 50 jours. Le veau est laissé avec la vache, parfois attaché à une jambe pendant la tétée. Durant la journée, les veaux sont séparés de la mère et munis d'une muselière. Celle-ci a surtout pour effet d'empêcher le veau de manger ». Plus tard, dans son Traité de Zootechnie de 1888, Sanson détaillait les conditions d'obtention de la qualité de cet élevage : « Les veaux gras réputés les meilleurs sont des veaux blancs... Leur engraissement n'est considéré comme achevé que quand ils ont la conjonctive et la muqueuse de la bouche pâles... À des heures fixes, on leur fait téter du lait autant qu'ils veulent en accepter. Le plus est le mieux. Plus ils boivent, plus ils profitent, sauf accident. On leur fait avaler de temps en temps des œufs de poule avec la coquille, qui passent pour les préserver des indigestions et de la diarrhée... ». Des pratiques qui n'ont, tout compte fait, guère changé dans leurs grands principes depuis cette époque-là.

• Limoges - Champ de foire - Dans l'attente d'un acheteur





• Foire primée à Brive-la-Gaillarde (1999) : Jugement, classement et négociation des veaux sur le champ de foire.

LES ROIS DE LA FOIRE

Les veaux sous la mère ont toujours été les rois de la foire. Celles qui font accourir les éleveurs pour les prix et venir du diable vauvert les acheteurs à la recherche des plus belles bêtes. Même si l'essentiel du commerce passe aujourd'hui par les filières organisées, il y avait des Wall Street du veau de lait où, sur le foirail, se faisaient les cours. Brive-la-Gaillarde, Objat, Saint-Robert, Beaulieu-sur-Dordogne, Meyssac, Maurs, Saint-Constant, Ahun, Giat, Saint-Céré, Puylaurens, Lavaur, Saint-Gaudens, Soumoulou, Rabastens de Bigorre, Solomiac... étaient parmi les places de marché les plus réputées où les veaux sous la mère faisaient la foire. Un itinéraire gourmand, de villes en villages à travers le Sud-Ouest, où il fait bon vivre et bien manger. Certaines foires, comme celles de Brive-la-Gaillarde, Objat et Saint-Céré existent toujours.



LE VEAU SOUS LA MÈRE SACRIFIÉ SUR L'AUTEL DU PRODUCTIVISME

Après-guerre, les besoins alimentaires de la France sont énormes. Le monde paysan est mobilisé pour faire face à la situation et adopte de nouvelles pratiques intensives inspirées de celles d'Amérique du Nord. Quantité et productivité sont les deux mamelles de cette agriculture en pleine mutation. Pour l'élevage des veaux, on se met à faire du hors-sol. Ils sont nourris avec des aliments d'allaitement reconstitués qui ont le mérite d'écouler les excédents de lait et de valoriser les nourrissons issus de l'élevage laitier. C'est l'avènement du veau dit « en batterie » qui va entraîner la chute vertigineuse du veau sous la mère et prendre 80 % du marché en 10 ans. L'avenir du veau est dans les ateliers d'engraissement. Le succès sur le marché en est la preuve. Les prix baissent, les volumes augmentent. Tout le monde gagne sa vie sauf les éleveurs de veaux sous la mère que l'on rémunère au prix des autres veaux pour une qualité qui mérite pourtant beaucoup mieux que cela.

L'EFFONDREMENT DE LA PRODUCTION

Entre 1960 et 1970, on passe de 2,2 millions de veaux de lait sous la mère à 700 000 par an. Pendant ce temps-là, parti de rien, le veau de boucherie standard atteint le pic des 3 millions de têtes par an. Le Veau Sous La Mère continuera inexorablement à régresser pour ne plus représenter aujourd'hui que 6 % de la production totale de veaux de boucherie française.





TOUT EST PARTI DE SAINTE-FÉRÉOLE

Les producteurs activistes de la cause du Veau Sous La Mère se réunissaient dans une maison derrière l'église de Sainte-Féréole, charmant village situé non loin de Brive-la-Gaillarde en Corrèze. C'est ici que les premières pages de l'histoire moderne de cette production traditionnelle ont été écrites. Ces éleveurs visionnaires et avant-gardistes ont jeté les bases de son organisation et pris des décisions stratégiques qui les ont sauvés. Un certain Jacques Chirac était déjà conseiller municipal de la commune. Devenu ministre de l'Agriculture, il fit beaucoup pour le veau de lait.

1968

LES ÉVÈNEMENTS DU VEAU SOUS LA MÈRE

En 1968, face à la vague déferlante du veau de boucherie standard et à la difficulté de se distinguer de cette production, la résistance s'organise dans les campagnes. Des quatre coins du bassin de production, les éleveurs de veaux fermiers commencent à se réunir et à bouger. Groupe de réflexion de type CETA (Centre d'Études des Techniques Agricoles) en Creuse, Syndicats de producteurs à Sainte-Féréole en Corrèze ou paysans militants dans le Lauragais, tous veulent sauvegarder les intérêts de milliers d'éleveurs très attachés à leur production fermière. Bien que farouchement indépendants par nature, ils comprennent la nécessité de se regrouper et d'organiser des circuits spécifiques d'écoulement capables de valoriser leur veau de lait traditionnel avec des marchands de bestiaux et avec des abatteurs partenaires. Une aventure pour ces paysans qui prennent en main leur destinée. Ils croient en leur produit et savent qu'il y a encore un marché de connaisseurs qui recherchent la qualité et le bon goût d'antan. Contrairement aux experts en cols blancs, ils pensent qu'ils ont une belle carte à jouer, surtout dans un pays où la gastronomie est un art de vivre. D'autant plus que le modèle productiviste est entaché par la crise du poulet aux hormones qui engendre la méfiance des consommateurs envers leur alimentation.

LA TENTATION DU VEAU D'ITALIE

L'ouverture en 1968 d'un marché de veaux maigres vers l'Italie, animaux désignés sous le vocable de veaux d'Italie ou de broutards, a bien failli donner le coup de grâce au veau de lait sous la mère. Moins exigeant en travail, plus simple à produire et correctement payé, ce produit maigre attire de nombreux éleveurs de veaux de lait. Encore faut-il disposer de davantage de surfaces à consacrer aux prairies pour nourrir un troupeau de taille nécessairement plus élevée. Ce qui est loin d'être possible pour tous les éleveurs.



• L'une des premières signatures du Syndicat de Producteurs de Veaux Fermiers de Sainte-Féréole.

LES PIONNIERS DE LA DÉMARCHE LABEL ROUGE

En 1970, les éleveurs concrétisent leur ferme volonté de protéger et de démarquer leur veau de celui qui est produit en ateliers standardisés. Ainsi, ils créent le premier Label Rouge toutes viandes confondues (hors poulet) : «Le Veau de Lait du Limousin». Une initiative avant-gardiste et audacieuse. Ils ont compris que la démarche de labellisation permettrait de donner à leur production tout ce dont elle avait besoin pour exister. Elle se distinguait par la qualité supérieure du produit obtenu, garantie par le Label Rouge. Elle rassurait les consommateurs par les contrôles et la traçabilité. Elle avait un territoire et un terroir de référence face aux viandes anonymes. Le Label Rouge devenait le meilleur des communicants pour mettre en valeur le savoir-faire de ces éleveurs. Cette innovation marketing fit son entrée dans les boucheries artisanales qui éprouvaient le besoin de se différencier des produits de la grande distribution devenant de plus en plus présente et concurrente.

Des étables Corrésiennes aux ors ministériels

Dans le même temps, les éleveurs revendiquent légitimement auprès des pouvoirs publics un soutien à leur production qui soit le pendant de celui dont bénéficie la filière du veau de boucherie standard avec la prime de dénaturation de la poudre de lait. C'est avec l'octroi de cette prime dite «à la qualité» en 1973 par l'ONIBEV qu'est constituée l'Association Nationale des Groupements de Producteurs de Veaux de Lait Sous La Mère.

1981 : Vive les labels régionaux et le Label Rouge !

Avec le vent de régionalisation qui souffle au début des années 80, apparaissent les labels régionaux accordés à des produits traditionnels et de terroirs représentatifs d'une région. Le Veau Sous La Mère est de ceux-là avec l'homologation de deux labels : «Veau Fermier du Limousin» et «Veau del País Midi-Pyrénées». Dans le même temps, le Label Rouge «Le Veau de Lait du Limousin» fait peau neuve et est rebaptisé «Le Veau Sous La Mère» (LR 03-81).





APRÈS LA QUANTITÉ, LA QUALITÉ

Au début des années 90, les consommateurs, rassasiés par la quantité et perturbés par les crises alimentaires, sont en quête de garanties d'origine et de qualité. Les Pouvoirs Publics lancent leur première campagne télévisée pour promouvoir le signe officiel de qualité Label Rouge. Progressivement, des rayons traditionnels apparaissent dans les grandes surfaces garnis de produits haut de gamme. Les produits alimentaires rivalisent d'informations sur l'origine, le naturel et l'authenticité. Les certifications et autres signes officiels de qualité se multiplient afin de rassurer le consommateur et de capter une nouvelle clientèle. En conservant ses méthodes d'élevage artisanales et traditionnelles certifiées par son Label Rouge, le Veau Sous La Mère est déjà prêt depuis plus de 20 ans.

LES BOYCOTTS SUCCESSIFS DU VEAU ONT REMIS EN SELLE LE VEAU SOUS LA MÈRE

En 1973, le veau de boucherie a été discrédité une première fois en raison de certaines pratiques d'élevage peu naturelles qui ont été portées sur la place publique après celles du poulet aux hormones. Les consommateurs se sont mis à bouder ce veau-là et certains d'entre eux se sont tournés vers le Veau Sous La Mère garanti par son tout nouveau Label Rouge. En 1980, le second boycott de la viande de veau, ayant les mêmes causes produit les mêmes effets désastreux. Le Veau Sous La Mère sous Label Rouge tire son épingle du jeu et se démarque encore davantage. À quelque chose malheur est bon, les demandes de contrats Label Rouge par les bouchers explosent.



DOUTE ET CRISE DES VOCATIONS

Depuis les années 70, malgré le Label Rouge, source de plus-value, et des cours stables et attractifs, l'érosion du nombre d'éleveurs et de veaux commercialisés ne s'est pas interrompue. L'agrandissement foncier, un marché du brouillard en croissance, des boucheries artisanales en régression, une politique d'aides européennes favorisant plutôt les grandes exploitations, tout cela a contribué à détourner les jeunes de cette production. À la fin des années 90, le CIVO a réalisé une grande enquête sociologique pour sonder le terrain afin de mieux cerner l'impact de cette problématique. Au-delà d'un contexte qui n'encourage pas les installations en élevage de façon générale, il est nécessaire d'inverser la tendance pour le Veau Sous La Mère. En effet, ce produit a un marché porteur et des atouts indéniables pour affronter un avenir qui devient incertain pour beaucoup d'autres productions bovines.

LE VEAU SOUS LA MÈRE SORT DE L'OMBRE

ANNÉES 1990

La salle de tétée change le travail quotidien des éleveurs

C'est dans le Périgord que la salle de tétée a fait son apparition pour la première fois, cela en 1986. En concevant un espace spécialement aménagé tout près des cases à veaux pour accueillir les nourrices le temps de la tétée, les conditions de travail des éleveurs se sont considérablement améliorées. Deux fois par jour, ils économisent temps et peine, gagnent en sécurité dans la manipulation des animaux et travaillent dans une ambiance beaucoup moins stressante. Le succès est tel que la salle de tétée et son corollaire indispensable, la stabulation libre, font tache d'huile dans les années 1990 sur l'ensemble du bassin de production en lieu et place des bonnes vieilles étables entravées. C'est la première étape de modernisation des élevages, dont on espérait qu'elle allait inciter davantage les jeunes à reprendre le flambeau de cette production.



1994

Un Guide pour la production

Attendu depuis longtemps par les éleveurs et les techniciens, cet outil de vulgarisation est un référentiel objectif et exhaustif de tous les bons usages de la production. À la fois technique, pratique et pédagogique, cet ouvrage explique et rationalise une multitude de pratiques relevant jusqu'alors de l'empirisme. Il les intègre dans une approche moderne de la conduite technique des élevages, respectueuse du caractère traditionnel et artisanal de l'élaboration du produit. Cette « Bible » du Veau Sous La Mère est régulièrement mise à jour avec les nouvelles références technico-économiques.

LES ANNÉES 90



1994-2000

L'Europe met un coup de projecteur

Le Veau Sous La Mère obtient de l'Union Européenne le financement d'un grand programme de promotion de la production et du produit. Pour mettre en avant et en valeur cet élevage dans les régions réputées pour leur terroir, l'Association Nationale des Groupements de Producteurs implante 150 panneaux informatifs le long des routes du bassin de production. Ceux-ci signalent les fermes élevant des veaux de lait sous la mère en démarche Label Rouge. À la fois un sacré coup de pub et une bouffée de fierté pour la profession.

ANNÉES 2000

Le CIVO veut stopper l'érosion de la production

Le déficit d'éleveurs et de veaux produits oblige le CIVO (Comité Interprofessionnel Veau Sous La Mère), issu de l'Association Nationale des Groupements de Producteurs, à réagir. Un vaste chantier est ouvert pour s'attaquer à cette problématique :

- rajeunir l'image de la production ;
- faire connaître ses avantages économiques ;
- aller dans les lycées agricoles à la rencontre des professeurs et des élèves pour présenter cette production souvent ignorée des programmes de formation ;
- sensibiliser le monde agricole (représentants syndicaux, élus, techniciens, institutionnels) à ses vertus « agro-politiques » ;
- faire mieux connaître le produit au grand public par des campagnes radio, dont l'écho est percutant à un moment où l'ESB défraie la chronique.

En trois ans d'investissements et d'efforts, le Veau Sous La Mère reprend du « poil de la bête » sans pour autant que l'on parvienne à inverser complètement la tendance.



1996-2000

L'ESB rend les vaches folles... mais pas les veaux sous la mère

L'Encéphalopathie Spongiforme Bovine (E.S.B.) et ses conséquences sanitaires jettent le discrédit sur la filière bovine au point de provoquer une crise économique sans précédent dans ce secteur. Le Veau Sous La Mère verra ses abats temporairement interdits à la consommation, mais aucun de ses troupeaux ne sera touché par l'ESB. Grâce au Label Rouge qui met en valeur son caractère naturel et sa qualité irréprochable, le veau de lait « profitera » de la crise tandis que beaucoup d'opérateurs, jusque-là réfractaires aux signes de qualité, prendront le train en marche... un quart de siècle après le Veau Sous La Mère !



Ce que l'Europe ne veut plus voir !

TRADITION & ÉVOLUTION

LE BIEN-ÊTRE DES VEAUX REMET EN QUESTION LES HABITUDES SÉCULAIRES

Sous la pression de plus en plus forte des associations de protection des animaux, l'Union Européenne s'est mise à se préoccuper du bien-être animal dans les élevages. Le veau de boucherie standard était dans le collimateur et, par ricochet, ce fut le tour du Veau Sous La Mère. Finies les muselières et les attaches : les animaux ont dû dorénavant vivre en cases collectives. Les éleveurs n'ont pas eu d'autre choix que de s'adapter comme ils l'ont pu. Perte de repères, changement de conduite d'élevage, coût financier dénué de retour sur investissement, incertitude sur la qualité produite, le bien-être amélioré des uns (les veaux) devient l'angoisse des autres (les éleveurs). Sous l'impulsion du CIVO, on va repenser l'agencement, les matériaux, les litières et surtout les habitudes pour faire face à ces exigences. Avec le recul, on s'est rendu compte que ce bouleversement profite finalement à tout le monde. On réussit à faire d'aussi bons veaux qu'avant et on gagne en temps et en confort de travail. Plus de peur que de mal pour cette révolution qui, pourtant, a généré mécontentement et même révolte dans les campagnes.



• Case collective avec veaux sans muselière ni attache dans un local lumineux.

DE L'ÉTABLE ENTRAVÉE AUX BÂTIMENTS MODERNES

La salle de tétée, les cases collectives, les troupeaux agrandis, moins de main-d'œuvre, la mécanisation, bref il était devenu nécessaire d'imaginer d'autres modes d'organisation du travail mieux adaptés à l'évolution du métier. Ainsi, le CIVO a initié et expérimenté de nouvelles solutions. Il s'est employé avec les éleveurs en quête d'innovations à concevoir des agencements ergonomiques. Il a travaillé avec les constructeurs à trouver les meilleurs rapports qualité-prix. Par ailleurs, il a entrepris d'apporter à tous les éleveurs motivés un appui technique de haut niveau.



• Stabulation moderne et spacieuse avec local à veaux et salle de tétée aménagée

L'ASSOCIATION LE VEAU SOUS LA MÈRE : UN CENTRE DE RESSOURCES

ÉDITEUR

de nombreuses publications telles que la revue «Veau Sous La Mère Actualités» très attendue chaque trimestre par les éleveurs.

CENTRE DE DOCUMENTATION

avec une longue série de fiches techniques et de dossiers pédagogiques mis à la disposition des professionnels, des ingénieurs, des techniciens, des enseignants et de leurs élèves.

DÉPARTEMENT RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE

qui effectue les mises à jour du Guide de la Production, le manuel de référence technique, pour suivre l'évolution des connaissances scientifiques et des techniques d'élevage.

DÉPARTEMENT VIDÉO

Depuis l'an 2000, il produit des reportages vidéos sur des thématiques illustrées avec des visites d'élevages sur tout le bassin de production.

WEB-DIFFUSEUR

Précurseur avec ce média, il met à disposition les supports existants en accès libre sur son site : www.veausouslamere.com.

L'ensemble de ces médias contribue à animer le réseau (éleveurs, techniciens, O.P., lycées agricoles, etc.) et à rendre accessibles et disponibles toutes les informations utiles à la maîtrise de la production. Une mission stratégique à l'égard de producteurs qui ont un grand besoin de références et d'encadrement technique.



• Pierre Beyssier
(GAEC de Maisonneuve - 19)

• Dominique Lacaze
(EARL de Commenges - 31)

• Gilles Barone
(Boucher à Paris - 75)

LES ANNÉES 2000



• La boucherie de Pierre Chavier
à Périgueux

S'ADAPTER AUX EXIGENCES D'UN MARCHÉ HAUT DE GAMME

En hiver, on produit moins de veaux de lait alors que les consommateurs en mangent beaucoup plus. En été, c'est le contraire : abondance de veaux sur le marché pour une demande réduite. En conséquence, les cours peuvent monter très haut en hiver et baisser en été, surtout si les veaux manquent de qualité. Ainsi, les filières ont de gros problèmes d'approvisionnement de leurs points de vente Label Rouge en hiver. Face à cette situation, le CIVO et ses Organisations de Producteurs se sont lancés dans une campagne d'incitation à désaisonner les vêlages du troupeau en vue de mettre les veaux sur le marché quand la demande est forte. De la détection des chaleurs à l'insémination artificielle à contre saison, toutes les techniques appropriées ont été encouragées. Coller toujours mieux au segment de marché haut de gamme du Veau Sous La Mère Label Rouge est indispensable si l'on a la volonté de sauvegarder la filière et de la maintenir en bonne santé économique.

LES ANNÉES 2000



• La tétée en libre-service.



• La tétée en logettes alternées.



• La tétée en liberté assistée.

LA TÉTÉE REVISITÉE

À l'aube du XXI^e siècle, le bassin de production du Veau Sous La Mère voit fleurir une multitude d'innovations originales en vue d'améliorer les techniques de production, à l'initiative de jeunes éleveurs qui n'ont pas peur de faire évoluer les méthodes d'élevage traditionnelles. La plupart d'entre eux concentre les expérimentations sur la tétée, point névralgique de la conduite d'élevage. Les initiatives sont toutes motivées par la nécessité de la simplifier et d'en réduire l'astreinte.

Leurs réflexions se sont en particulier orientées sur l'utilisation de l'instinct maternel pour piloter l'allaitement des veaux. Il ont donc imaginé des dispositifs permettant aux mères de gérer elles-mêmes la tétée, soit en quasi-autogestion, soit avec des heures fixes imposées. Le travail principal de l'éleveur consiste dès lors en de la surveillance. Le gain de temps est évident et le remplacement de l'éleveur s'en trouve grandement facilité. Lentement mais sûrement, les mentalités évoluent et ceux qui font le pas ne reviendront pas en arrière.

L' Association Le Veau Sous La Mère propose et encourage la pérennisation de ces nouvelles techniques et participe activement à leur mise au point. L'enjeu en est stratégique pour l'avenir de la production et de la filière Label Rouge. En effet, tout cela est facteur d'attraction de nouveaux éleveurs dont la filière a tant besoin.



BEAUCOUP DE LAIT ET DU BON LAIT !

Quel que soit le système de tétée, traditionnel ou innovant, « beaucoup de lait et du bon lait » est le slogan incontournable de la réussite. Les tantes sont le complément idéal à la fois sur les plans éthique et économique pour satisfaire les besoins en lait des veaux en période de finition.

BIEN-ÊTRE POUR LES ÉLEVEURS

L'astreinte de la tétée et la charge de travail ont toujours handicapé l'image du Veau Sous La Mère et expliquent son manque d'attractivité chez les jeunes, alors que les indicateurs économiques de la production sont au vert. Conscients de ce problème, le CIVO puis l'Association Le Veau Sous La Mère ont beaucoup œuvré afin de rendre le métier plus vivable et donc plus conforme aux aspirations des nouvelles générations d'éleveurs. On se préoccupa d'abord de bien-être animal mais, dans le même temps, la condition de l'éleveur fut laissée pour compte. Fort heureusement, depuis quelques années, des progrès significatifs ont été réalisés par les éleveurs dans les domaines des conditions de travail et de la qualité de vie. De plus en plus seuls à bord, mais rassurés par leurs habitudes, même s'ils s'en plaignent, les chefs d'exploitation ont eu du mal à s'approprier les nouvelles méthodes de travail qui leur étaient proposées. Pour lever ce frein compréhensible, le CIVO a conduit une grande opération « Travail'Vo » dont le but était d'optimiser le poste Travail dans les élevages. C'est la première fois qu'une action d'une telle envergure a été menée sur le travail dans les productions allaitantes. FranceAgriMer a bien voulu accompagner financièrement ce programme d'appui technique dénommé « Travail'Vo ». L'originalité de Travail'Vo réside dans sa démarche de forte implication technique et pratique sur le terrain : des techniciens formés à l'amélioration des conditions de travail en production de veaux sous la mère apportent aux éleveurs un appui technique personnalisé et un suivi allant jusqu'à la mise en place des solutions. 2500 éleveurs ont bénéficié de cette opération, soit plus de la moitié des éleveurs de nos Organisations de Producteurs.



• Les éleveurs Dionis du Séjour (père et fils) apprécient beaucoup cette libération du dimanche soir.

FINIE LA TÉTÉE DU DIMANCHE SOIR !

Supprimer une tétée par semaine est de plus en plus courant. Ceux qui ont essayé ont tous constaté qu'en prenant quelques précautions, il n'y avait aucune conséquence néfaste sur le comportement des animaux et sur les résultats de croissance et de qualité des veaux.

Diverses solutions d'amélioration des conditions de travail dans les élevages de veaux sous la mère :

- 1 Râtelier libre-service à foin ou à enrubanné
- 2 Mélangeuse-distributrice de ration complète
- 3 Curage mécanique des cases à veaux
- 4 Paillage mécanique de la stabulation
- 5 Organisation et gestion de la tétée
- 6 Chien de troupeau au travail
- 7 Vidéo-surveillance des vêlages
- 8 Box de vêlage avec équipement de contention et d'intervention.





ÉLEVEURS AU FIL DU TEMPS

1971. Témoignage de Yvon Plantadis

Éleveur de veaux sous la mère à Objat, en Corrèze.
(paru dans « Corrèze Magazine »)

M. Plantadis, êtes-vous un éleveur de vocation ?

De tradition également car, ici, nous faisons des veaux depuis toujours. Mon père en faisait également en grande quantité. D'ailleurs, dans la région, tout le monde élève plus ou moins des veaux de lait, avec un peu de polyculture : tabac, prunes, légumes, etc.

Quel est le roulement de votre élevage ?

Je mets les mères dans les prés l'été où elles profitent de l'herbe. L'hiver, je les garde à l'étable. Les veaux naissent généralement à partir du printemps et, comme les Limousines ont un lait riche mais pas très abondant, j'établis un roulement de nourrices. Une mère est, d'habitude, capable de mener son veau jusqu'à 100 kg. Après, il vaut mieux faire intervenir une nourrice supplémentaire.

Combien pèse un veau en fin d'allaitement ?

Au moment de la vente, c'est-à-dire après 3 mois, 3 mois 1/2, de 120 à 160 kg au moins, de 160 à 180 au plus.

Êtes-vous content de votre saison cette année ?

Assez. Au printemps, j'ai eu de bons veaux blancs ; maintenant, j'en ai un rouge et cependant avec la même nourriture et les mêmes géniteurs, les mêmes soins aussi. Le veau blanc, c'est encore un peu l'aventure.

Que pensez-vous de l'industrialisation du veau de lait ?

Qu'elle est impossible si l'on veut avoir des sujets de qualité. Si l'élevage du veau de lait doit évoluer, je le vois plutôt dans le sens de la création de grandes fermes spécialisées d'une centaine d'hectares, avec, bien entendu, une herbe sans engrais.

M. Plantadis, êtes-vous un éleveur heureux ?

Oui... je ne me plains pas. Quand ça marche bien, c'est intéressant. Et puis, j'ai toujours fait cela et j'y prends plaisir. Seulement, c'est très absorbant : nous ne pouvons pas nous absenter, prendre des vacances. Un remplaçant ? Non ! Il faut connaître ses bêtes, leurs besoins, leurs habitudes, leur caractère même. Personne ne peut faire cela à notre place et c'est à la fois notre astreinte et notre fierté !

SI LA MÊME PASSION A TOUJOURS ANIMÉ LES ÉLEVEURS, D'UNE ÉPOQUE À L'AUTRE, LES MENTALITÉS CHANGENT ET LA MANIÈRE DE S'IMPLIQUER ÉVOLUE. AU TRAVERS DES TÉMOIGNAGES RESPECTIFS DE DEUX PRODUCTEURS DE DEUX GÉNÉRATIONS DIFFÉRENTES, L'UN EN 1971 ET L'AUTRE EN 2008, ON MESURE MIEUX COMMENT, POUR RESTER VIVANTE, LA TRADITION DOIT SAVOIR S'ADAPTER À NOTRE TEMPS SANS POUR AUTANT Y PERDRE SON ÂME.

2008. Témoignage de Dominique Lacaze

Éleveur de veaux sous la mère à Lunax, en Haute-Garonne.
(recueilli par Francis Rousseau - Association Le Veau Sous La Mère)

Comme la plupart des engraisseurs ou des producteurs de maigre, j'ai subi de plein fouet les deux crises de l'ESB de 1996 et de 2001. Dans le même temps, autour de moi, je voyais des éleveurs de veaux sous la mère continuer à vendre chers leurs veaux sans se soucier des crises. Je me suis dit qu'il était temps que je repense mon système de production si je voulais arriver à vivre sereinement de mon métier ! La crise de 2000-2001 a fini de me décider à changer mon fusil d'épaule et à monter un troupeau de vaches allaitantes en vue de faire du veau sous la mère.

Dès que j'ai pris la décision de m'orienter vers le veau sous la mère, je me suis mis à réfléchir à un mode de conduite qui soit le moins coûteux possible en adaptations des bâtiments et le moins prenant en temps passé à la tétée. J'ai ainsi opté pour la tétée directement au cornadis de la stabulation libre avec l'aménagement de cases de 5 ou 6 veaux au fond ou sur les côtés de l'aire paillée. Matin et soir, je place les vaches nourrices au cornadis en les attirant avec une ration de farine. Une place sur trois est laissée libre pour les mères Blondes d'Aquitaine et une place sur deux pour les tantes laitières afin que deux veaux puissent téter à la même tante simultanément. Puis je lâche les veaux des deux premières cases (soit 10 à 12 veaux en même temps) ; après quoi, je n'interviens que pour conduire aux tantes les veaux qui ont besoin d'un complément de lait. De la sorte, je ne passe pas plus d'1h 30 maximum, matin et soir, pour placer les vaches au cornadis et faire téter et retéter une trentaine de veaux à 35 nourrices. Finalement, je n'ai pas plus de travail en faisant du veau sous la mère que si je faisais du veau d'Italie en conduite d'intérieur comme cela se pratique encore. Quant au problème de l'astreinte, je recherche un désaisonnement maximum de mes vêlages, c'est-à-dire entre les mois d'août et de janvier, de manière à ne plus avoir la tétée à faire entre début juin et fin août. D'autre part, je ne me prive pas d'utiliser les solutions de remplacement que j'ai à ma disposition. Tout cela étant réuni, je ne pense pas avoir plus d'astreinte en faisant du veau sous la mère que si j'avais choisi une autre production de viande.

Franchement, avec tous les atouts que portent en elles cette production et cette filière, à savoir une résistance aux crises, une faible dépendance à la PAC et à l'OMC, des débouchés et des prix de vente garantis dès la naissance des veaux pour tout éleveur qui s'applique à faire des bons produits, etc, on a toutes les raisons d'être optimiste pour le veau sous la mère.

OBJECTIF QUALITÉ

Le Veau Sous La Mère est connu et reconnu aujourd'hui comme une viande « haut de gamme ». Les bouchers artisanaux, qui savent bien le mettre en valeur auprès d'une clientèle en quête de produits traditionnels de grande qualité, sont devenus très exigeants. Conformation des carcasses, état d'engraissement, couleur de la viande... Tout doit être irréprochable, comme ils disent. Les carcasses de qualité moyenne trouvent de moins en moins preneurs chez ces détaillants. La production doit encore s'améliorer pour bien coller à leur demande. Tout cela a obligé l'Association Le Veau Sous La Mère à mettre en place, en 2012, une nouvelle opération visant à aider les éleveurs à mieux maîtriser la qualité de leurs veaux pour produire ces belles carcasses tant recherchées par les bouchers. Il s'agit d'un programme d'appui technique individuel avec des animations collectives en abattoirs pour sensibiliser davantage les éleveurs sur les qualités bouchères des carcasses de veau. En fonction de quoi, les techniciens recherchent avec chaque éleveur des solutions adaptées à son élevage.



• Des abatteurs et des bouchers engagés en Veau Sous La Mère Label Rouge.



• Animations « Veau Sous La Mère » sur différentes manifestations professionnelles.

SÉDUIRE DE NOUVEAUX ÉLEVEURS

Depuis une trentaine d'années, le Veau Sous La Mère s'est beaucoup métamorphosé et mérite d'être vu d'un œil nouveau. Bien rémunéré, avec des cours stables, autonome, peu dépendant des marchés internationaux, installé dans une niche de marché haut de gamme très demandeuse, ce Veau Sous La Mère a beaucoup d'atouts qui font de lui une production de choix en élevage bovin. D'autant plus que ses méthodes de travail se sont considérablement modernisées au cours de cette dernière décennie. Pour stopper la perte d'éleveurs, l'Association Le Veau Sous La Mère et ses Organisations de Producteurs adhérentes prospectent de nouveaux éleveurs dans le cadre de salons d'élevage et d'opérations de terrain nombreuses et variées.

Sur le terrain, des ambassadeurs du Veau Sous La Mère sillonnent la campagne, allant de ferme en ferme, pour faire connaître les atouts de cette production.

Des journées portes ouvertes dans des exploitations de référence accueillent des élèves des lycées agricoles, des élus, des techniciens... Le Veau Sous La Mère met les petits plats dans les grands.

Des journées formation-installation rassemblent des candidats potentiels à la production dans le cadre de « Rencontres sur le terrain » où ils peuvent réfléchir très concrètement à leur projet en rencontrant les Points Info Installation, les Cellules Installation-Transmission des Chambres d'Agriculture, des Organisations de Producteurs, les banquiers... et même des parrains prêts à les accompagner à leur installation. En une bonne décennie d'efforts et d'imagination, Le Veau Sous La Mère a réussi à ralentir la baisse des vocations.

2011 TOUTE LA FAMILLE
DU VEAU SOUS LA MÈRE
ENFIN RÉUNIE !

La vie institutionnelle du Veau Sous La Mère a été marquée par différentes étapes liées aux besoins et aux particularismes des différentes zones du bassin de production. En 2011, l'ensemble des acteurs de la filière s'est regroupé au sein d'une seule et même entité fédératrice : l'Association Le Veau Sous La Mère. Dans la logique des regroupements devenus de plus en plus nécessaires, en 2012, les deux Labels Rouges existants ont fusionné dans un label unique « Veau Fermier Élevé Sous La Mère ». L'Association Le Veau Sous La Mère est devenue l'organisme de défense et de gestion de ce Label Rouge unifié.



* *Organisme de Défense et de Gestion*

© Association Le Veau Sous La Mère 2012

Document réalisé sous la direction technique et documentaire de Francis Rousseau,
avec l'aide précieuse de Jean-Pierre Faucher.

Credits photos : Comité Interprofessionnel «Veuve Sous La Mere», Frédéric Magnoux, Christian Baron, Fortifiant & Cie, Jean-Pierre Faucher, Florence Coutaud, Agri-Communication et droits réservés.

L'ORGANISME INTERPROFESSIONNEL, DE DÉFENSE ET DE GESTION DES SIGNES DE QUALITÉ (ODG)

ASSOCIATION LE VEAU SOUS LA MERE

1 boulevard d'Estienne d'Orves
19100 BRIVE
Tél. 05 55 87 09 01
Fax 05 55 87 29 93
civo@veausouslamere.com
www.veausouslamere.com

LES ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS

AUVERGNE

- **COOPERATIVE**
«VEAUX DES MONTS
DU VELAY-FOREZ»
43002 LE PUY-EN-VELAY
- **ELVEA 15/63/43**
15000 AURILLAC

MIDI-PYRENEES

- **SYNERGIE Bétail & Viande**
09102 PAMIERIS
- **C.P.V.F. LAURAGAIS**
31250 REVEL
- **ELVEA 31**
31803 ST GAUDENS
- **ADEL 32**
32000 AUCH
- **ADEL 46**
46100 PLANIOLES
- **ADELPY**
65000 TARBES
- **SICA PYRÉNÉENNE**
65000 TARBES
- **VIVADOUR**
32000 AUCH

LIMOUSIN

- **ADECO**
19000 TULLE
- **BOVIDOC**
19100 BRIVE
- **CELMAR**
23300 LA SOUTERRAINE
- **C.E.P.V.**
19460 NAVES
- **LEC / SOFRELIM**
19330 ST GERMAIN-LES-VERGNES
- **OPALIM**
87017 LIMOGES

AQUITAINE

- **ADELGA**
64300 ORTHEZ
- **ARALEB**
24800 THIVIERS
- **AG2M**
47000 AGEN
- **EXPALLIANCE**
47150 MONFLANQUIN
- **LUR BERRI**
64120 SAINT-PALAIS
- **UNIVIA**
24800 THIVIERS