



Peut être parce qu'ils n'en trouvent pas d'autre, les détracteurs de la race Brune emploient souvent le même argument : la moindre valorisation des veaux mâles. Pourtant tout montre que les mâles Bruns présentent des résultats de croissance similaires à leurs homologues Prim'Holstein. Il est temps de rétablir certaines vérités, plutôt que d'écouter la rumeur.

Veaux de boucherie de race Brune : des performances concluantes

Au Gaec Matrat (Côte-d'Or), depuis 2001, les veaux mâles sont engraisés puis vendus à l'abattoir de Châtillon sur Seine, distant de quelques kilomètres, pour le marché local des boucheries traditionnelles ainsi que sur la région parisienne. « Pourquoi vendre un veau mâle pour qu'il soit transporté à des centaines de kilomètres d'ici, alimenté avec de la poudre de lait, qui a nécessité du transport et beaucoup d'énergie pour être déshydratée ? » constate François Matrat.

Au début, cela concernait 8 à 10 veaux par an. Ces dernières années, le volume a augmenté pour arriver à une vingtaine de veaux, et l'an passé environ 50. Quelques veaux Bruns sont même achetés chez le voisin pour répondre à la demande. C'est une filière spécifique pour un marché haut de gamme et si l'acheteur demande plus de veaux, c'est qu'il est satisfait de la qualité. François Matrat insiste sur la grande technicité de l'élevage du veau : « la réussite de l'élevage du veau, c'est d'obtenir une viande de couleur blanche. Dès que la viande tend vers le rouge, elle est moins bien valorisée. Avec le temps, on apprend à maîtriser la technique pour obtenir la couleur désirée ».

Devant la demande croissante, désormais tous les veaux mâles nés sur l'exploitation sont élevés avec le lait produit sur place,

sans transport ni coût énergétique, et sont abattus à l'abattoir local. A l'avenir, le coût énergétique sera de plus en plus élevé et en contradiction avec les efforts nécessaires pour lutter contre le réchauffement climatique. Cet exemple simple montre qu'il est possible de faire autrement.

L'intérêt de ce fonctionnement est aussi de comparer les performances des mâles Bruns, à celles des veaux Prim'holstein. En effet, cet élevage conduit les deux races, suite à un regroupement d'exploitations. Contrairement aux idées reçues, les veaux mâles bruns présentent de bons résultats de croissance, de poids de carcasse, et de classement. L'objectif est d'obtenir un poids de carcasse de 120 kg à 120 jours, soit 1 kg de viande par jour. En terme de poids et classement, François Matrat observe le même avantage qu'avec les vaches de réforme Brunnes par rapport aux Prim'Holstein : les veaux Bruns sont à volume égal toujours un peu plus lourds, et légèrement mieux classés : ils sont O+ voire R-, tandis que les Prim'Holstein sont O- ou O=.

En terme de comportement, il souligne que les veaux Bruns doivent être démarrés un petit peu moins vite que les Prim'Holstein. « Au départ un veau ne doit boire qu'1,5 litres, c'est la capacité de sa caillette. Il faut

qu'il ait faim lorsqu'on vient lui apporter à boire ». Ensuite, une fois démarré, il n'y a pas de différence de croissance.

Cet exemple démontre qu'il est possible, avec la race Brune, de produire des veaux gras de grande qualité et avec de bonnes croissances. Il montre aussi qu'un produit en phase avec la demande est toujours mieux valorisé et trouve un débouché intéressant.



L'élevage de taurillons ou bœufs : la meilleure valorisation du veau brun



La Brune étant une race légèrement moins précoce que la Prim'holstein, le développement squelettique et musculaire est plus avancé sur les animaux un peu plus âgés. La meilleure valorisation viande qui puisse être obtenue avec les veaux mâles Bruns est l'élevage de taurillons ou de bœufs.

Taurillons Bruns : **385 kg de carcasse à 18 mois**

A l'Earl Lebeau, en Vendée, qui mène un troupeau d'environ 40 Brunes, les mâles sont conservés sur l'exploitation et engraisés en taurillons. Les croissances réalisées sont tout à fait remarquables. Depuis le début de l'année 2009, 8 taurillons ont été abattus à une moyenne d'âge de 18,2 mois. Ils étaient classés de O= à R= et pesaient en moyenne 384,5 kg de carcasse. Armel Lebeau cite même un fils de Pedigree qui faisait 373 kg à 15 mois ! Le prix de vente en février était de 2,79 euros et de 2,40 euros en juin. Avec la prime à l'abattage, cela fait un produit total en moyenne de 1050 € par taurillon.

Atelier d'élevage de veaux Bruns sevrés : **une initiative à reproduire**

Depuis quelques mois, Thierry Lore, de la SCEA Bois Vallée (Maine et Loire), a démarré un atelier d'élevage de veaux mâles Bruns

sevrés. Le point de départ de cette idée : regrouper l'offre de veaux sevrés pour la CAM (Coopérative Agricole de la Mayenne) qui va ensuite replacer ces mâles chez des engraisseurs de taurillons.

En effet, il y a 1 an et demi environ, suite à une sollicitation de la Fédération Brune Ouest, la CAM avait proposé aux éleveurs de Brunes d'acheter les veaux mâles Bruns vers l'âge de 4,5 mois avec un poids vif d'environ 160 kg, pour les replacer en engraissement de taurillons, la destination la plus valorisante pour le mâle Brun. Toutefois, l'offre n'était pas assez regroupée, puisque beaucoup d'éleveurs étant en constitution d'un noyau brun, les lots de mâles étaient de quelques unités, d'âges différents, et parsemés sur le territoire.

Pour contourner ce handicap, Thierry Lore et la CAM se sont entendus pour qu'un atelier de veaux sevrés soit démarré sur son élevage. Un bâtiment autrefois destiné à l'élevage de veaux de boucherie avec DAL et aire paillée a été légèrement adapté (râteliers, auges) pour accueillir les mâles Bruns de la région.

Les mâles Bruns sont achetés vers l'âge de 3 à 4 semaines au prix minimum de 100 €. Ils sont alimentés avec une phase lactée de 10 semaines, puis ensuite concentré+paille.

Les 15 derniers jours, ils reçoivent un peu de maïs ensilage pour préparer la transition dans l'atelier d'engraissement. Vers 4 mois et demi, ils pèsent environ 160 kg et sont repris par la CAM. Les lots comptent 20 veaux, et il y a autant de veaux Bruns que de veaux Prim'holstein à l'heure actuelle. L'objectif plus tard est de constituer des lots mixtes (Bruns/Prim'holstein), à raison d'un lot de 20 par mois.

Les premiers lots seront engraisés prochainement et pourront fournir les premiers résultats. Pour l'instant, il n'y a pas de différence visuelle entre les deux races. Et pour la phase d'engraissement, il n'y a pas de raison d'être inquiet lorsque l'on connaît les performances réalisées en taurillons bruns. Thierry LORE avait déjà l'habitude d'élever ses mâles et de les commercialiser via son négociant à des engraisseurs de la région, qui se sont toujours avérés satisfaits.

Nous souhaitons que cette expérience puisse se poursuivre et donner des résultats intéressants, où chacun y trouvera son compte en partageant la valeur ajoutée entre tous les partenaires : le naisseur, l'atelier de sevrage, l'engraisseur et la CAM. Cette initiative mérite d'être médiatisée et certainement d'être reproduite ailleurs pour améliorer la valorisation des veaux mâles bruns.

A droite : Thierry Lore, juge du SPACE 2007





Bœufs Bruns en vente directe, une valeur ajoutée

La viande de race Brune offre une qualité méconnue : tendre et très gouteuse, elle est appréciée des connaisseurs, et surtout des consommateurs. L'exemple ci-dessous de l'Earl Laitière Bertrand (Côte-d'Or) est à ce titre très instructif et montre un fort potentiel de commercialisation en vente directe.

Depuis quelques années déjà, Jean Bertrand commercialisait en caissette de la viande de bœuf brun aux amis et proches. Entraîné par un ami voisin faisant de la vente directe de viande de porc, il fait une première fois le marché de Châtillon sur Seine : « si je fais plus de 500 euros de vente, je reviens » dit-il avec un sourire, pas convaincu d'avance. Ce jour là, avec 460 euros de recette, agréablement surpris, il décide de renouveler l'expérience. Depuis l'automne 2007, la clientèle s'est développée en quelques mois, et petit à petit il a fallu être présent tous les samedis au marché.

Un bœuf entier par semaine

Désormais, ce sont tous les mâles qui sont conservés ainsi que les génisses vides ou jumelles de mâle. Les bœufs sont élevés comme les génisses, puis sont finis environ 4 à 5 mois avec 15-20 kg brut d'ensilage de maïs, 1 kg de tourteau de colza, et du foin à volonté. Le poids de carcasse varie de 380 à 430 kg, en fonction de l'âge (de 28 mois à 32/34 mois).

Les bœufs sont abattus à Châtillon, et les carcasses sont ensuite ramenées au laboratoire de découpe du voisin faisant la vente directe de viande de porc. Cela permet de partager les coûts, et de ne pas se lancer dans des investissements importants au départ. Le désossage et la découpe en gros sont réalisés par un boucher trois après-midi par semaine. Actuellement, c'est un bœuf par semaine qui est nécessaire, soit 45-50 animaux sur l'année.

Une viande goûteuse et tendre

Jean Bertrand se rend ensuite sur les marchés tous les samedis et pratique la découpe sur place des morceaux (steak, etc.). C'est au contact des clients qu'il sait si le produit répond aux attentes. Les retours sont très bons et la demande est croissante.

La viande de Brune est appréciée pour sa succulence et sa tendreté. En terme de prix, Jean s'aligne sur la moyenne des prix des grandes surfaces : consommer une viande de qualité n'est pas un luxe, et c'est ce qui fait également son succès, avec une clientèle jeune qui revient. Au départ, les craintes étaient d'avoir des restes, notamment les avants. En réalité, les craintes aujourd'hui sont de ne pas fournir la demande ! Il faut aussi savoir proposer d'autres formes : les avants sont utilisés pour la viande hachée, mais aussi pour du bœuf en gelée, de la viande en boulette pour farce, cuite et assaisonnée, etc.



Jean Bertrand

Une valorisation multipliée par 2

Côté valorisation, Jean Bertrand estime que cela « multiplie par deux le produit viande par rapport à une commercialisation classique ». En effet, un bœuf réalise un chiffre d'affaire d'environ 2400 euros. Il faut déduire 400 euros de charges (abattage, découpe, location labo, etc.), soit 2000 euros de produit, au lieu de 1000 euros en filière classique (400 kg de carcasse à 2,5 euros /kg). En travail, cela représente 1 jour à 1,5 jours par semaine, pour emmener les animaux à l'abattoir, le travail au labo de découpe, et le marché.

En conclusion, pour réussir dans ce type de démarche, il faut avant tout être à l'écoute de ses clients et leur proposer ce qu'ils recherchent. La qualité de la viande de race Brune offre des possibilités, à exploiter pour ceux qui ont la fibre. C'est un complément de revenu intéressant, et qui permet de diversifier les activités d'une exploitation.

Valorisation bouchère des vaches de réforme Brunnes

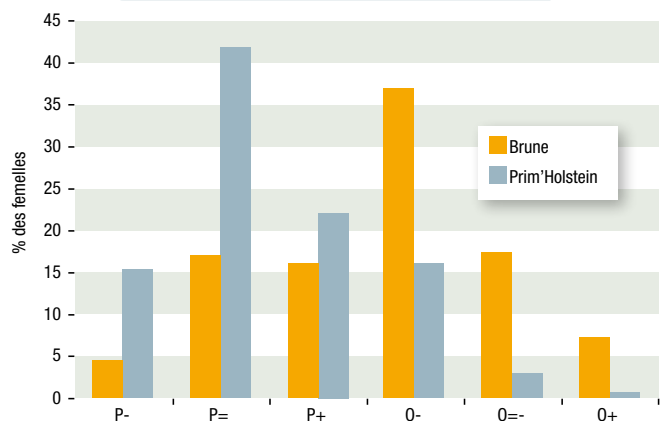
La race Brune est une race spécialisée lait, qui permet toutefois d'avoir un produit viande intéressant comparativement à la Prim'Holstein. Les résultats ci-dessous en témoignent.

Lors de l'AG de la FBO en mars 2008, Christian Veillaux, de la Chambre d'Agriculture d'Ille et Vilaine, était intervenu pour donner des pistes pour valoriser le produit viande en race Brune. Les chiffres présentés étaient intéressants : la vache Brune de réforme pèse un peu plus que la Prim'Holstein, avec un meilleur classement de carcasse (cf. graphique ci-contre). Il rappelait l'intérêt de la finition des vaches de réforme, en fonction des fourrages disponibles bien entendu, pour améliorer le produit viande de l'atelier lait.

POIDS DE CARCASSE DES VACHES DE RÉFORME (DONNÉES BRETAGNE)

	Prim'Holstein	Brune	Montbéliarde	Normande
Poids carcasse (Kg)	305	312	316	337
Classe conformation	P+/P-	O-/P+	O=	O=

RÉPARTITION DES CLASSES DE CONFORMATION SELON LA RACE



Conseils pour l'élevage des veaux Bruns

Pour l'élevage des veaux, il n'y a pas une seule méthode qui marche, mais voici les conseils que donnent la plupart des éleveurs bruns :

A-séparer le veau de sa mère le plus tôt possible avant qu'il ait tété sa mère.

B-lui administrer le colostrum le plus tôt possible avec un biberon. Le veau Brun a un instinct de succion dans les premières heures de vie mais si on tarde trop, ensuite il le perd.

C-poursuivre l'alimentation lactée avec une tétine ; plusieurs choix possibles :

- la tétine flottante
- le seau tétine suspendu : idéal pour le réflexe de la gouttière oesophagienne
- le biberon

Il est important que les veaux bruns têtent. Avec persévérance, on peut les faire boire au seau, mais ils ne réalisent pas les

mêmes croissances et peuvent avoir des problèmes digestifs.

D-ne pas brusquer un veau qui refuse de boire, sinon il va se «bloquer». Les éleveurs insistent là dessus : s'il ne veut pas, alors on n'insiste pas et on lui fait sauter un repas. Lorsqu'il aura suffisamment faim, il trouvera vite la solution... Attention, pour faire cela, il faut qu'il ait bien reçu son colostrum, de qualité, dans les premières heures. Sinon, il sera trop fragile.

E-en dernier recours, s'il ne veut toujours pas boire, il faut le sonder pour lui donner son repas. Après quelques repas à la sonde, il se débrouille souvent seul.

Ensuite, il y a quelques petits trucs d'éleveurs :

- réveiller le veau un bon quart d'heure avant de lui proposer le lait : le lever, le frictionner un peu et revenir plus tard.

- distribuer un lait bien chaud, entre 38 et 40 degrés.
- certains font du Candilat, un produit qui donne plus de vitalité.
- ne pas distribuer un lait entier trop riche en matière grasse

Il faut adapter sa façon de faire au veau Brun et non l'inverse. Les veaux Holstein sont très faciles à élever car ils vont boire le lait au seau très vite. Pour les veaux Bruns c'est différent il vaut mieux passer par la tétine.

Toute race a ses qualités et ses défauts. Beaucoup pensent que l'élevage des veaux est le paramètre le plus gênant et le seul réel inconvénient de la race Brune. Cependant, le temps supplémentaire consacré au démarrage des veaux Bruns jouent en faveur d'une meilleure imprégnation dès le plus jeune âge et donc d'un tempérament

plus docile.

Il ne faut pas oublier également :

- le gain de temps réalisé lors de la surveillance des vêlages (il faut rarement se lever la nuit, en général tout se passe bien.)
- le nombre plus faible d'interventions à effectuer tout au long de leurs carrières.



Exemple de seau tétiné Milk bar, pour veau en niche individuelle. Commercialisé par Lactopièces »