

«Objectif qualité» en veau sous la mère

Programme d'amélioration de la qualité 2012-2017



Après l'opération Travail'Vo qui, depuis 3 ans, contribue fortement à améliorer les conditions de travail dans les exploitations produisant du veau sous la mère, en 2012 l'Association Le Veau Sous La Mère (ex CIVO) lance l'opération «Objectif Qualité». Ce programme d'appui technique est mis en place pour aider les éleveurs à mieux maîtriser la qualité.

La demande de viande de veau haut de gamme se concentre autour de distributeurs exigeants qui souhaitent une bonne régularité d'approvisionnement avec des carcasses de qualité irréprochable. Il est donc vital pour les éleveurs de s'appliquer à répondre au mieux à cette demande.

Retour vers la qualité

Le pilier stratégique du Veau sous la Mère

Le Veau sous la Mère est considéré depuis toujours comme un grand produit gastronomique.

Beaucoup de distributeurs et de consommateurs lui reconnaissent des qualités organoleptiques incomparables et sont prêts pour cela à y mettre le prix. Seulement la qualité des carcasses n'est pas toujours très homogène et la production ayant baissé depuis de nombreuses années, les abatteurs ont de plus en plus de mal à trouver régulièrement la marchandise qui satisfiera leurs bouchers. Il est donc nécessaire de rectifier le tir en livrant à nos distributeurs les veaux homogènes en qualité dont ils ont besoin.

La qualité c'est quoi ?

- Une carcasse de moins de 160 kg,
- Couleur de viande claire : 0 (blanc), 1 (rosé très clair), ou 2 (rosé clair),

- Conformation satisfaisante : E-U-R
- Etat d'engraissement : 3 (couvert), 2 (ciré),

L'enjeu économique

Les défauts de qualité engendrent un important manque à gagner pour toute la filière : retours des carcasses, veaux déclassés et donc mal valorisés, perte de chiffre d'affaire et de marge.

Côté éleveurs, on évalue ainsi les gains liés à une amélioration de la qualité au niveau du revenu brut d'un troupeau de 50 vaches :

- 1/2 classe de couleur en mieux = + 3 500 à 5 000 €/an
- 1/2 classe de conformation en mieux = + 3 000 à 4 000 €/an
- une classe d'état de gras en mieux = + 2 500 à 3 000 €/an.



Le programme

Sensibiliser - Former - Accompagner

La formation des éleveurs à l'abattoir, à la ferme...

Parmi les réunions organisées pour les éleveurs, il y aura surtout celle de l'abattoir où ils seront en contact directs avec des carcasses et des professionnels de la viande (abatteurs, bouchers...). D'autres auront lieu sur des exploitations maîtrisant la qualité.

A cette fin l'ADEL32 a d'ores et déjà programmé deux journées une avec visite en abattoir et l'autre avec des visites d'exploitation.

L'accompagnement individuel aux éleveurs...

Chaque éleveur volontaire sera suivi par un technicien de façon individuelle. Cette mission sera en 3 étapes :

- Analyse-diagnostic de la situation de départ,
- Elaboration du plan d'amélioration de la situation,
- Mise en oeuvre et suivi de ce plan.

Un Blason Etable, un trophée de la qualité...

Pour mettre à l'honneur les efforts des éleveurs vers la qualité, «Objectif Qualité» décernera :

- Un «Blason Etable» à chaque éleveur participant à l'opération pour mettre en avant son implication ;
- Un Trophée de la Qualité pour récompenser, tous les ans les éleveurs les plus performants en terme de progression de la qualité des veaux.

Ce sont tous les acteurs de la filière qui se mobilisent pour «l'Objectif Qualité». Des techniciens aux bouchers, en passant par les Organisations de Producteurs et les abatteurs-expéditeurs, tout le monde est sur le pont. C'est pour beaucoup d'entre eux l'avenir et la crédibilité de la filière Label Rouge qui se jouent.

«Objectif Qualité» veut créer ce souffle de dynamisme capable de motiver et de mobiliser les «troupeaux».

Des objectifs urgents

Pour un problème d'origine multifactorielle

L'opération «Objectif Qualité» vise l'amélioration rapide de la couleur de la viande, de la conformation et de l'état d'engraissement, ceci afin de répondre à l'attente de la l'aval de la filière (Voir tableau ci-dessous).

Toutefois l'atteinte d'un tel objectif est loin d'être simple. La qualité du produit, plus particulièrement la couleur de la viande et de l'état d'engraissement, sont en effet déterminés par de multiples facteurs en élevage: génétique, état sanitaire, ter-

roir, allaitement, sexe, logement/ambiance, stress, âge...

L'opération «Objectif Qualité» programmée sur 3 à 5 ans devra remettre sur les rails des éleveurs qui se sont quelque peu écartés des pratiques d'élevage et des choix génétiques optimaux. Ceci afin de retrouver le chemin de la qualité et par la même occasion de faire progresser leur revenu.

Somme toute, l'action a été conçue pour accompagner les éleveurs vers une qualité mieux maîtrisée. Pour la

majorité d'entre eux, c'est un objectif réaliste et réalisable.

A cet effet, deux types d'actions complémentaires sont mises en place en collaboration avec les Organisations de Producteurs:

- Un appui technique personnalisé pour chaque éleveur. Dans le Gers l'ADEL32 va proposer à une soixantaine d'éleveurs de participer à ce suivi.
- Des actions de sensibilisation, de formation et d'accompagnement pour l'ensemble des éleveurs.

Le tableau ci-dessous compare les attentes des bouchers à l'offre de la production

Critères de la qualité	Demande des bouchers en contrat label rouge		Offre de la production sous label rouge	
Poids de carcasse	120 à 160 kg	100 %	120 à 160 kg > 160 kg	85 % 15 %
Couleur de viande	0 (blanc) 1 (rosé très clair) 2 (rosé clair)	60 % 35 % 5 %	0 (blanc) 1 (rosé très clair) 2 et 3 (rosé clair)	35 % 50 % 15 %
Conformation bouchère	E,U,R+	100% R-, O	E - U - R+ 15 %	85 %
Etat d'engraissement	3 (couvert) 2 (ciré) 1 (maigre)	65 à 70 % 30 à 35 % 0 %	3 (couvert) 2 (ciré) 1 (maigre)	40 % 45 % 15 %

Pour tout renseignement, contactez l'ADEL 32 au 05.62.61.79.65.