



LA BILLE BLEUE

Newsletter éleveur n°2

ACTUALITÉS DE LA BILLE BLEUE

- 1** **Un nouveau débouché :** De puis le mois de janvier, les magasins Hameaux bio de Trignac et de Guérande commercialisent notre viande de veau au rayon boucherie.
- 2** **Fromage de La Bille Bleue :** Ce début d'année est marqué par le lancement des ventes de fromage de La Bille Bleue. C'est le cœur de la promesse de notre filière responsable : produire le lait et la viande sur une seule exploitation.

FOCUS VENTE : Bovin entre-deux Prim'Holstein

Le mois décembre a été marqué par la vente de 2 bovin entre-deux de Gérard Grandin (61) de race croisés Angus x croisés (Holstein, Montbéliard, Froment du Léon...) élevées 100% à l'herbe et au pis.

Des consommateurs conquis par la viande !

« Tout est très bien. Le colis a été mangé trop vite, victime de sa qualité ; en tant que maman végétarienne, sachant l'origine de la viande j'étais aussi peut-être trop enthousiaste à la cuisine. »

« Excellents produits. Viande fondante. On retrouve le goût des vrais produits et on reste toujours extrêmement sensible au bien-être des animaux ! Merci. »

« La viande est super bonne, fraîche, tendre et très bien piécée et emballée. »

FOCUS ELEVEURS : Gérard Grandin éleveur de Normandie



Soucieux d'offrir une meilleure vie aux veaux nés sur son élevage, il a été l'un des premiers partenaires de La Bille Bleue et un élément moteur dans la construction du cahier des charges. Il est installé dans une exploitation de 58ha de SAU avec 70 vaches laitières dont 10 vaches nourrices. Il prône la diversité génétique en élevant des vaches de race croisé Holstein, Montbéliarde, Froment du Léon, Rouge Scandinave en monte naturelle.

S'engageant dans un système économe en intrants, Gérard conduit ses vaches en pâturage tournant dynamique plus de 10 mois dans l'année avec une ration 100% à l'herbe. Il met en place les vélages groupés au printemps de manière à avoir une courbe de production laitière qui suit la courbe de pousse de l'herbe.

FOCUS TECHNIQUE : Un cahier des charges qui évolue : Elevage sous mère/nourrice

Quels sont les évolutions du cahier des charges ?

N°1 - Maximum 2 veaux par vache : son veau biologique + un veau d'une autre mère.

N°2 - Temps de surveillance obligatoire : 15min par jour

N°3 - Dissocier le sevrage alimentaire de la séparation définitive

N°4 - Le veau à adopter reste avec sa mère biologique au maximum 24h.

En cas de non-disponibilité d'une vache nourrice, ce délai est allongé à 72h.

N°5 - Distribution de concentrés autorisée si :

Mélange céréalier ou bouchon d'herbe produit sur l'exploitation + Pas plus de 10% de la ration.

Pourquoi autoriser la distribution de concentré ?

Cet apport de concentré est pertinent pour éviter une perte de l'état lors du sevrage lorsque le veau s'alimente que d'herbe. Si la distribution de concentré se fait dans un autre cadre elle n'est alors pas justifiée.

Pourquoi imposer un temps d'observation ?

- ⇒ Assurer un lien homme/animal
- ⇒ Permettre un contact avec les veaux pour éviter tout stress durant les manipulations, le départ à l'abattage...
- ⇒ Avoir un temps d'observation pour détecter des anomalies

Dissocier le sevrage et la séparation définitive : Comment faire ?

- ⇒ 1^{ère} temps : Les veaux sont séparés de la mère/nourrice par une barrière physique empêchant la tétée (barrière métallique en bâtiment ou clôture au pâturage).
- ⇒ 2^{ème} temps : Au bout de 7 jours les veaux peuvent être séparés définitivement des vaches mère/nourrice.
- ⇒ Au-delà du bien être des veaux, cette pratique permet de réduire le stress du sevrage chez les mères nourrices

Pour plus d'information, [cliquez ici](#).

ON PARLE DE NOUS !

Ce mois-ci La Bille Bleue fait parler d'elle:

- ⇒ Un article paru dans la lettre API
- ⇒ Participation Trophées de l'excellence bio (concours porté par l'Agence Bio)

CHIFFRE DU MOIS

Un veau meugle **27 fois moins** quand il est dans un premier temps séparés par une barrière : Contact physique et visuel, léchage toujours possible (Johnsens,2015).