

## En bref

## 200 G

Dans une lettre ouverte, Interbev invite les associations environnementales à « ne pas se laisser enfermer dans un débat idéologique » attisé par « l'affaire des menus sans viande » dans les restaurants scolaires de Lyon. Et Interbev de souligner : « Cette division sert sans doute plusieurs intérêts : politiques, financiers. » « Rétablissons la vérité », insiste l'interprofession : « Les enfants mangent déjà, en moyenne, un peu moins de deux fois par semaine des viandes rouges au restaurant scolaire, soit entre 100 et 200 grammes selon les portions, en fonction de leur âge. Cela correspond à l'idée que nous défendons : mieux vaut manger de faibles quantités de viande à la cantine... mais uniquement de la viande d'origine française. »

## LES EURODÉPUTÉS VOIENT ROUGE

**Viande** Les eurodéputés de la commission de l'Agriculture ont vivement critiqué, le 24 février, le programme de travail 2021 de la Commission européenne pour la politique de promotion des produits agricoles de l'UE et les changements qui s'annoncent pour les années à venir dans le cadre de la révision en cours de cette politique. Pour 2021, ils dénoncent principalement l'enveloppe jugée trop importante qui va être accordée au bio. Et pour l'avenir, c'est la volonté de Bruxelles de mettre un coup de frein aux soutiens à la promotion de la viande rouge et du vin dans le cadre de la procédure de révision en cours qui inquiète. « Pourquoi vouloir changer une politique qui a prouvé qu'elle fonctionnait extrêmement bien ? », a interpellé la Française Irène Tolleret (centriste).

# Davantage de revenu grâce à l'efficacité alimentaire

Une étude réalisée en race Rouge des prés met en évidence l'intérêt économique de sélectionner sur l'efficacité alimentaire. Un constat qui peut sans doute s'appliquer à d'autres races allaitantes.

## BOVIN VIANDE

L'efficacité alimentaire est l'aptitude d'un animal à transformer un aliment ou un fourrage en kilo vif. Un caractère héréditaire pris en compte depuis 50 ans par les éleveurs en Rouge des prés. « Les 75 veaux passant chaque année dans notre station de contrôle individuel sont évalués sur le tempérament, le potentiel de croissance, la morphologie (développement squelettique et musculaire, aplombs, dos...), mais aussi l'efficacité alimentaire », explique David Fouillet, technicien OS Rouge des prés, basé à la station du Domaine des Rues à Chenillé-Champeussé dans le Maine-et-Loire.

« Après une cinquantaine de jours d'adaptation, la consommation quotidienne d'aliment au Dac (distributeur automatique de concentrés), à volonté, est mesurée grâce à des colliers sur 84 jours. Ce qui aboutit à des index d'efficacité alimentaire individuels (EFAci) à disposition des éleveurs et du schéma de sélection. L'aliment distribué est conforme au cahier des charges de l'Idèle ; les valeurs alimentaires sont plus faibles qu'un aliment d'engraissement et se rapprochent d'un enrubannage de qualité. À côté de l'aliment, les bovins disposent de paille et d'eau. »

## Un gain de 194 € par jeune bovin

Une étude réalisée par Jean-Baptiste Tertrain, de l'Idèle, montre l'intérêt pour les éleveurs de prendre en compte l'efficacité alimentaire dans leurs choix de reproducteurs ou de taureaux d'IA. « L'étude compare les coûts de concentré pour des jeunes bovins ayant un EFAci

« La consommation quotidienne d'aliment au Dac est mesurée sur les jeunes mâles entrés en station », explique David Fouillet.



situé dans le ¼ inférieur avec le ¼ supérieur », explique-t-il. « Le prix de l'aliment de la station a été pris en compte, soit 257 €/t. Pour l'engraissement de 36 jeunes bovins en ration sèche, la différence de coût d'aliment – sans compter la paille – sera de 6 970 €, soit 194 €/JB en faveur des animaux mieux indexés en efficacité alimentaire. »

Pour une ration avec 77 % d'ensilage de maïs à 85 €/t MS et 23 % de concentrés à 195 €/t, la différence reste intéressante avec un gain de 2 930 € pour le lot, soit 81 €/JB. Sans généraliser à la population Rouge des prés, dans la série prise en compte nous notons que les animaux plus « efficaces » ont des croisances légèrement inférieures (1,350 kg/j contre 1,480 kg/j pour les moins efficaces) et mettent 25 jours de plus à atteindre les 760 kg de poids vif d'objectif.

Alors que 25 % des veaux de

la race naissent d'IA (contre environ 10 % en allaitant globalement), l'OS Rouge des prés a mis en place en 2020 un schéma de sélection avec des accouplements dirigés. « Le tri de 800 mères à taureaux potentielles a été réalisé pour des accouplements avec 5 pères à taureaux. Nous priorisons 2 segments : les qualités maternelles et les facilités de naissance. Dans la race, la facilité de naissance est liée à la précocité sexuelle », précise David Fouillet.

## Deux ventes de taureaux chaque année à la station

14 veaux issus de ce schéma vont être testés à la station, se rajoutant aux 60 repérés directement en fermes. Des ventes des meilleurs taureaux reproducteurs sont organisées deux fois par an au Domaine des Rues, en avril et octobre. En 2020, elles ont eu lieu en ligne. Pour l'IA, la race vise un recrutement de 2 à 4 taureaux par an qui sont prélevés puis testés en ferme. Sur 2021, les responsables vont travailler sur un nouvel objectif : la dissociation des mutations du gène culard. « Nous avons appris à le gérer en Rouge des prés, mais nous souhaitons le piloter plus finement aujourd'hui, notamment pour faciliter la conduite en lots. C'est une attente des éleveurs, qui cherchent à gagner du temps. »

Agnès Cussonneau



## L'accès à l'extérieur sera testé

## VEAUX DE BOUCHERIE

Remplaçant le site du Rheu (35), une nouvelle station expérimentale en veaux de boucherie devrait sortir de terre en 2022 à Mauron (56). « Cette nouvelle station entend répondre aux enjeux de la filière pour les 20 prochaines années », souligne l'Institut de l'élevage, porteur du projet en partenariat avec les acteurs de la filière. La capacité totale sera de 480 places réparties dans trois bâtiments : un 1<sup>er</sup> constitué de petites salles modulables, un autre plus classique mais avec une ventilation inno-

vante (extraction de l'air sous les caillebotis) et un 3<sup>e</sup> en ventilation naturelle (ouvert avec des filets brise-vent). « Un accès à l'extérieur est prévu sous forme de courette pouvant évoluer avec un parcours en prairie ». Le projet s'inscrit dans la démarche Ecobel prenant en compte les impacts environnementaux : haies et arbres préservés au maximum, collecte des eaux pluviales, panneaux solaires avec autoconsommation pour le chauffage de l'eau de buvée, fosse couverte pour la récupération du méthane qui servira à alimenter une chaudière.

## DES SYSTÈMES DE PRODUCTION VARIÉS

L'OS Rouge des prés compte 150 élevages adhérents situés principalement dans les Pays de la Loire et les régions autour et dans l'Est de la France, surtout en Moselle. Ces éle-

vages sont inscrits dans des systèmes de production variés : en conventionnel mais aussi en AOP Maine-Anjou, en bio, vente directe... « La race se prête à différents modes de production et

ressources alimentaires. Ses premiers atouts restent la qualité de sa viande et sa capacité à atteindre des performances élevées avec du fourrage grossier. Selon les marchés, les éleveurs

visent des poids de carcasse des animaux pouvant aller de 400 à 750 kg. Le cœur de marché se situe autour d'animaux de 470-480 kg de carcasse », précise David Fouillet.