

## Notice pour la production de veaux à saucisses

Cette notice a pour objet l'écoulement des veaux dits à saucisses, c'est-à-dire les veaux maigres ne convenant pas à la remonte ni à l'engraissement. Elle doit en premier lieu prévenir l'abattage de veaux nouveau-nés.

Chaque année en hiver, la surproduction de viande de veau pose problème. Les prix s'effondrent et les veaux maigres de moindre qualité ne trouvent pas de débouchés. La production de veaux à saucisses doit aider à stabiliser le marché en éliminant assez tôt les veaux maigres ne se prêtant pas à l'engraissement en raison de leur génétique.

Cet allègement du marché permet de réduire la surproduction tout en améliorant la qualité moyenne de la charnure des veaux d'étable.

La présente notice récapitule les points principaux dont il faut tenir compte pour la production de veaux à saucisses.

### Critères pour la production de veaux à saucisses :

- L'**âge minimal** à l'abattage est de **50 jours**.
- Le **poids maximal** à l'abattage est de **70 kg de poids mort** ; si le poids est supérieur, on considère qu'il s'agit d'un veau d'étable.
- Le **délai d'attente est à respecter impérativement** en cas d'utilisation de médicaments.
- Les animaux malades ne peuvent être écoulés comme veaux à saucisses.
- Les directives en matière de protection animale doivent être respectées.

### Prix selon Proviande :

- Les prix des veaux à saucisses sont indiqués sur le tableau hebdomadaire habituel, selon le poids mort.
- On n'applique pas de déduction de prix en fonction de la charnure, de la matière grasse ou de la couleur de la viande.
- Il n'existe aucune obligation de prise en charge des veaux à saucisses sur les marchés publics ; aucun contingent tarifaire n'est attribué.

### Pourquoi produire des veaux à saucisses ?

Il est difficile d'écouler les veaux maigres de race laitière qui ne conviennent pas à l'engraissement. En période de surproduction, la vente de ces animaux ne permet même pas de couvrir les coûts. Avec l'introduction d'un prix pour les veaux à saucisses, ils peuvent rester 50 jours dans leur exploitation de naissance avant d'être livrés directement à l'abattoir. Si les directives de production sont respectées et que les coûts de garde et d'affouragement sont peu coûteux, on peut ainsi réaliser un gain.

### Conseils pour la production :

- Seuls les veaux maigres dont la charnure et la musculature sont insuffisantes et ne pouvant être écoulés comme veaux d'étable (-T3) sont à utiliser comme veaux à saucisses.
- Les veaux sont moins sujets aux maladies s'ils restent dans leur exploitation de naissance que si l'on réunit les veaux de plusieurs étables.
- Pour maintenir les veaux en bonne santé, on veillera à recouvrir le sol de paille sèche et à éviter les courants d'air.
- Les veaux peuvent être affouragés de manière peu coûteuse, avec des succédanés de lait et du lait entier.
- Les veaux à saucisses doivent être annoncés à temps au marchand.