

FICHE TRANSPARENCE VEAU DE LAIT- Françoise Gevaux

ORIGINE

- race : *mères de race laitière (MONTBELLARDE - ABONDANCE - LIMOUSINE - TARINE°).*
- Taureau :*
- *jusqu'à 2014 (BLOND d'ACQUITAINE) soit naissance de ses veaux jusqu'au printemps 2015,*
- Puis achat d'un nouveau taureau en juillet 2014 (LIMOUSIN)*
- achat ou naissance
- lieu achat et à quel âge
- Des naissances et des achats dans des exploitations voisines*

ALIMENTATION

Vache en lactation :

- nature alimentation : - provenance
- production fourrage
- foin/regain de l'exploitation,*
- céréales, maïs, orge du pays (vallée d'Arve)*
- tourteau sans ogm*
- complément alimentaire - type - provenance
- rajout de vitamine A - B - D (huile de foie morue tolérée en bio)

Veau :

- lait maternel et/ou lait reconstitué: *Uniquement lait maternel*
- rajout de vitamine ou autre (complément) : *phyto à base de plantes pour la digestion.*
- Et une vitamine liquide mélanger avec l'eau de boisson*

BATIMENT

Description bâtiment

- stabulation libre: *15 x 20 m*
- ~~- ou étable entravée - surface par animal~~
- veau dans case collective - nombre par case - combien de temps reste dans case : *2 à 6 par box par catégorie d'âge.*
- veau attaché : *non*
- veau muselé : : *non*
- aération du local (courant d'air) : *bâtiment ventilé, mais pas de courant d'air*
- litière propre: *paille matin et soir*
- nettoyage - produit utilisé : *aire paillé (fumier composté tous les 2 mois étendu directement les parcs ou stocké en lisière des bois)*
- gestion de ressources en eau, énergies
- destination des effluents

ESPACE EN PLAIN AIR

- animaux mis en pâture : *oui sur l'exploitation 12 hectares*
- nombre : *les 17 mères et le taureau*
- aire d'exercice pour l'hiver : *aire paillé*

PRATIQUE D'ELEVAGE

- mutilation

TRAITEMENT VETERINAIRE

- type
- fréquence
- délai d'attente avant consommation :

Mères et veaux non vaccinés.

Utilisation d'antibiotique si jeune veau malade mais jamais pour un gros veau

ABATTAGE

- à quel âge : *veau entre 3 mois et demi et 6 mois*
- à quel poids : *110 kg / carcasse viande à 175 euros le kg*

CONDITIONNEMENT

- lieu du conditionnement : *CUMA de L'onglet à CHAMBERY*
- distribution au consommateur combien de temps après : *le 2^{ème} jours*

PHOTO