

647 veaux, 700 000 euros investis au Gaec des Rocs

VEAU DE BOUCHERIE III

Le Gaec des Rocs, installé à Le Mesnilbus, a ouvert les portes de ses ateliers veaux le 15 mars, avec le concours de l'intégrateur, Denkavit, et les fournisseurs de matériel. A la clé, de nombreux visiteurs. Et pour les éleveurs, l'occasion d'expliquer leur travail au quotidien, et leur intérêt pour le bien-être animal.

III En avril 2018, les premiers coups de pelle étaient donnés au Gaec des Rocs, géré par Elodie et Baptiste Leclerc. Et pour cause, un nouveau bâtiment de 1 350 m² allait sortir de terre quelques mois après, dans l'objectif d'agrandir l'atelier veau, la production exclusive du Gaec. Elodie Leclerc, installée depuis quatre ans, avait repris l'exploitation de Gérard Lamy et son épouse après un contrat de parrainage. A ce moment-là, l'élevage n'était que de 199 veaux. Le projet était de s'installer avec son mari, Baptiste, qui est venu la rejoindre l'année dernière, après 12 ans passés comme salarié agricole dans une Cuma.

5 et 7 veaux par parc

Depuis le début janvier, 448 veaux supplémentaires sont répartis dans quatre couloirs du bâtiment neuf, composé de parcs de sept veaux. Ils sont par 5 dans l'ancien bâtiment depuis le 26 décembre. « C'est un bâtiment plus lumineux, avec des allées plus larges. C'est spacieux », souligne le couple d'éleveurs. L'ancien bâtiment datant de 2000 a connu quelques modifications à l'installation de Elodie, notamment l'automatisation de la ration, dans l'objectif d'améliorer les conditions de travail.

647 veaux

Aujourd'hui, les deux bâtiments sont gérés de la même manière permettant de procéder à un vide sanitaire d'un mois dans les deux bâtiments en même temps. Une facilité pour faire le nettoyage « Les veaux arrivent à 15 jours et restent 161 jours », explique Baptiste Leclerc, avec un poids à la sortie avoisinant les 145 kg. « Et les 647 veaux sortent en 15 jours », souligne l'éleveur. « Les deux premières semaines demandent de l'attention », avance Elodie, qui a l'œil sur l'ensemble de ses animaux. Un œil d'éleveur nécessaire pour observer les veaux et donner l'alerte en cas de problème. « Cela demande beaucoup d'observations. Dès que les veaux ont les oreilles ou la tête baissée, il faut être vigilant », ajoute-t-elle, pour qui les antibiotiques ne sont pas automatiques. Ce n'est pas qu'un slogan. « Nous avons un protocole de soin. On intervient uniquement que s'ils sont malades », assure l'éleveuse.

Pas dans l'inconnu

Denkavit fournit les aliments mais assure aussi un suivi technique. A raison d'une voire deux fois par semaine au départ, le technicien passe dans l'élevage. « Il ne nous lâche pas dans



Elodie et Baptiste Leclerc du Gaec de Rocs, élèvent désormais 647 veaux depuis le début de l'année. DR

l'inconnu », souligne Elodie. Au départ, les veaux sont en case individuelle afin de bien maîtriser l'alimentation. Et au bout de trois semaines, les barrières sont enlevées pour former des parcs de 5 veaux dans l'ancien bâtiment, et de 7 veaux dans le bâtiment neuf. Et au fil de leur croissance, les lots sont harmonisés. A environ trois mois et demi, les éleveurs procèdent également à la tonte des veaux pour éviter la transpiration et par conséquent les maladies.

Des débouchés assurés

Elodie et Baptiste Leclerc sont épaulés par un salarié à temps partiel. Et un week-end sur trois, ils font appel à un agent de remplacement pour se dégager du temps, et partager des moments avec leurs trois enfants. Désormais, c'est un investissement qui est sur les rails. L'intégration reste un bon compromis pour le couple. « Cela nous assure un débouché. Nous savons que les veaux ne nous restent pas sur les bras, ou deux ou trois semaines de plus », confie l'éleveuse.

Au total, ce sont 700 000 euros qui ont été investis, comprenant les bâtiments, silos, parcs, distributeur de lait, acheminement d'aliments, production d'eau chaude, stockage de lisier... Un montant financé à hauteur de 71 % par le couple (apport personnel et emprunt). Le reste provient du PCAE

(18 %), Denkavit (10 %) et du Conseil départemental (1 %). Aujourd'hui, Elodie et Baptiste Leclerc sont un couple d'éleveurs passionnés, pour

qui la viande de veau a des qualités. Ils sont les premiers à en faire la promotion.

SANDRINE BOSSIÈRE

