



EVALUATION DE LA COMPOSITION CORPORELLE (GRAS/MUSCLE) DES VEAUX DE LAIT PAR ECHOGRAPHIE

L'évaluation de la composition corporelle par **échographie** est une technique assez peu utilisée en France à ce jour, alors que très déployée à l'International (notamment en Argentine, au Mexique, en Irlande, en Suède et en Norvège). Dans ces pays, elle permet notamment de déterminer le moment optimum d'abattage pour les animaux en feedlots ; mais aussi, d'indexer les animaux en stations d'évaluation génétique sur d'autres caractères davantage liés aux qualités gustatives et sensorielles des viandes que sont le gras de couverture, la masse musculaire et le persillé. C'est un **outil essentiel au management de la filière viande bovine dans ces pays**.

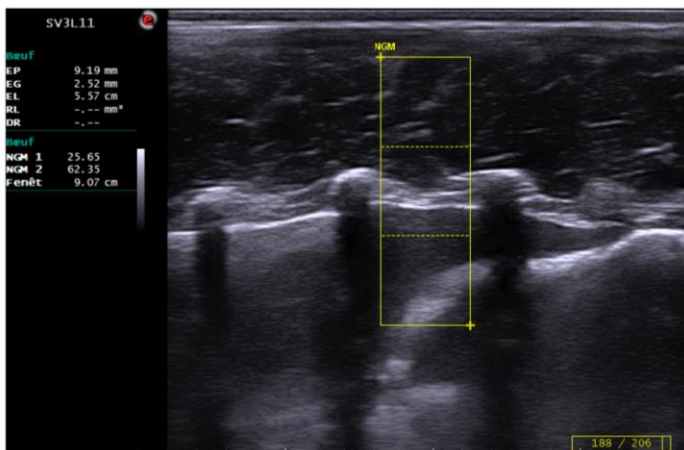
Après avoir commencé à utiliser cette méthode sur les génisses de la station de Moussours pour le suivi de la composition corporelle (mise à l'herbe, fertilité, vêlage, période d'allaitement...) et sur les jeunes bovins de testage, la coopérative **UALC** a commencé à l'appliquer à la production de veaux sous la mère en partenariat avec le CIVO. Cette production requière une grande rigueur technique de la part des éleveurs puisque le veau doit être fini entre 3 et 5.5 mois d'âge pour un poids carcasse compris entre 85 et 170kg. Bien que les éleveurs perpétuent leur savoir-faire, l'aval de la filière relève depuis quelques temps un manque de dépôt de gras de couverture sur les veaux. C'est dans ce cadre que l'UALC a proposé d'intervenir en premier lieu chez les éleveurs adhérents au CIVO, puis chez les autres producteurs, pour réaliser des échographies de gras et de muscle sur les veaux.

Pour mener à bien ce projet, un échographe Esaote MyLabOne ainsi qu'une sonde linéaire Gras-Muscle (2.5 à 5MHz) ont été utilisés. Posée sur le dos et sur la croupe de l'animal, la sonde enregistre 3 images par veau pour évaluer : *les épaisseurs de gras dorsal et de croupe (en mm), l'épaisseur du faux-filet (en mm), la superficie de la noix d'entrecôte (en cm²) ainsi que le gras intramusculaire (%)*.

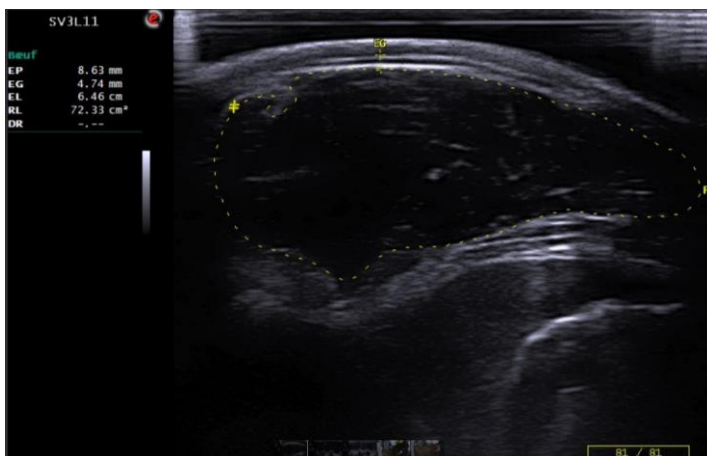
Aujourd'hui, 22 élevages participent à cette collecte de données échographiques pour un compte de 192 veaux de lait issus de taureaux d'IA « **eXcelim** », adaptés aux productions précoces (facilité de naissance ++ & très fort développement musculaire) et Qualités Maternelles, et de taureaux de monte.



Echographies du dos et de la croupe du VSLM afin de déterminer l'épaisseur du gras



Echographie d'un veau pour déterminer le persillé de la viande



Echographie pour déterminer la superficie de la noix d'entrecôte d'un veau sous la mère.

Voici les premiers résultats **des échos réalisées sur les veaux avant abattage** :

- Les veaux de lait, jugés comme très bons, présentent des superficies de noix d'entrecôte et des épaisseurs de gras de couverture équivalentes à celles de génisses de 15 mois conservées pour le renouvellement : les mesures vont de 49cm² à 93cm² pour la noix d'entrecôte, et de 1.5 à 9mm de gras. Il en est de même pour le persillé avec des veaux à 0.8% et d'autres à 17%.
- Malgré la standardisation des données carcasses, **les mesures échographiques** réalisées avant abattage se sont révélées **bien liées aux données abattoirs**, justifiant d'autant plus l'utilisation des échos pour aider les éleveurs, et l'ensemble des acteurs aval de la filière, au suivi du développement des veaux (prise de gras et muscle pendant sa vie & orientation des carcasses).
- Sous l'action des hormones, le persillé de la viande se développe plutôt après la puberté. Pour autant, l'alimentation lactée du veau expliquerait qu'un animal aussi jeune soit en mesure de développer du gras intramusculaire. Les échos ont montré que des **veaux maigres avaient tendance à être plus persillés** que des veaux avec une bonne épaisseur de gras de couverture.
- Les veaux de primipares, pour la majorité issue du taureau d'IA GIMLI (profilé facilité de naissance et viande) ont montré des résultats vifs et carcasses similaires aux veaux issus de multipares. Les souches génétiques utilisées influent fortement sur les caractéristiques des veaux vivants et de leurs carcasses.

La collecte des données se poursuit en fermes. Si vous êtes intéressés par ce travail collectif, n'hésitez pas à contacter Marine GIROUX (07.87.04.31.77).

Marine GIROUX et Pierre ROY (UALC)

Coralie SIRIEIX, Chambre d'Agriculture de la Corrèze

Ces actions sont financées dans le cadre du PRDAR