



## Une bonne hygiène

- Assurer la bonne évacuation des jus sur les zones de couchage et d'alimentation : pentes satisfaisantes et caniveau de collecte.
- Disposer d'une litière sèche, propre et confortable en permanence : adapter la fréquence et la quantité de paille pour atteindre cet objectif.
- Nettoyer le bâtiment en profondeur une fois par an. La désinfection n'est recommandée qu'en cas de problème sanitaire. Dans la mesure du possible, il est souhaitable de laisser le bâtiment vide 15 jours à 3 semaines.
- Assurer un éclairage naturel du bâtiment (translucide en bâtiment fermé). Le soleil favorise l'assèchement des litières et l'assimilation de la vitamine D. Pour l'éclairage artificiel, compter 1 double néon pour 8 à 10 veaux.



Crédit : F. Mechekeur - Réussir

## Le respect de la réglementation sur le bien-être

- Les veaux de plus de 8 semaines doivent être élevés en groupe.
- Les normes de surface doivent être respectées.
- L'attache et la muselière sont interdites.



Jusqu'à l'âge de 8 semaines, les veaux peuvent être élevés dans une case individuelle. Celle-ci doit au moins permettre le contact visuel entre les animaux.

### Surface des cases : ce que dit la réglementation...

#### Logement individuel (pour les veaux de moins de 8 semaines) :

- Largeur minimale : **taille du veau au garrot**
- Longueur minimale : **longueur du veau (pointe du nez à pointe de fesse) x 1,1**

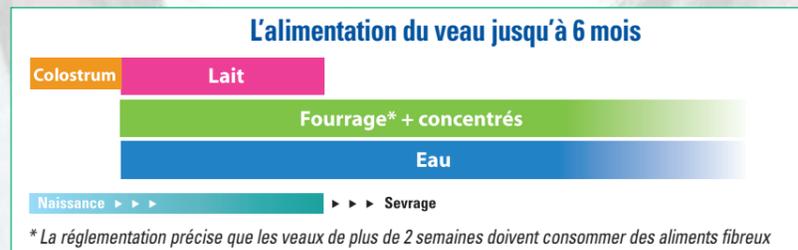
#### Case collective :

Poids du veau (kg)	Surface minimale (m <sup>2</sup> )
Moins de 150	1,5
150 à 220	1,7
Plus de 220 kg	1,8

## Bien nourris

Quel que soit le régime alimentaire choisi, il doit permettre :

- de transformer le veau en ruminant (développement du rumen).
- d'assurer une croissance de 850 à 900 g/jour de manière à atteindre, à 6 mois, un poids objectif correspondant à 30% du poids adulte.



## Hygiène de la fabrication et de la distribution du lait

Utilisation de lait en poudre : **ne jamais utiliser de poudre issue de sacs détériorés.**

Utiliser de l'eau propre pour la préparation (en cas d'utilisation d'eau d'un captage privé, il est vivement conseillé de faire analyser la qualité bactériologique de cette eau une fois par an).

Assurer une évacuation efficace des jus sur la zone de préparation et de distribution du lait.

### Traçabilité des aliments : la poudre de lait est concernée

Tous les bords de livraisons (ou étiquettes) de poudre de lait doivent être conservés pendant **5 ans**.

Le document conservé doit au moins permettre de connaître :

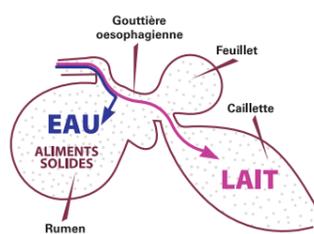
- le type d'aliment (nom et composition si possible),
- sa provenance (nom du fournisseur)
- et sa date de livraison.

## De l'eau à volonté, même pendant l'allaitement

L'eau contenue dans le lait ne suffit pas à couvrir les besoins du veau. Un veau consomme entre **1 et 3 litres d'eau de boisson par jour pendant la phase d'allaitement**. Il doit donc disposer d'eau à volonté dès qu'il reçoit de l'aliment solide.

L'eau est aussi indispensable au bon développement du rumen que le fourrage et les concentrés. En effet, l'eau contenue dans le lait arrive directement dans la caillette puis est absorbée dans l'intestin. Elle ne passe donc pas par le rumen et ne peut donc pas contribuer au développement des fermentations microbiennes.

### Fonctionnement de l'appareil digestif du veau avant sevrage



Après sevrage, un veau consomme de l'ordre de 3,5 l d'eau par kg de MS de ration ingérée. La quantité totale d'eau bue varie donc d'environ 7 l au sevrage à 18 l à 6 mois.



**Attention :** Éviter de faire boire de l'eau au veau dans la 1/2 heure suivant la buvée de lait. La gouttière oesophagienne pouvant encore se fermer, l'arrivée de l'eau directement dans la caillette pourrait entraîner des phénomènes de reflux.

## Entretien du matériel

<b>Distribution au seau</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyage à l'eau chaude après chaque utilisation</li> <li>Seaux retournés après lavage pour séchage.</li> </ul>
<b>DAL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyage selon préconisations du constructeur.</li> </ul>
<b>Lait fermenté</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuve de fermentation* : pas d'entretien particulier (nettoyage après période d'utilisation)</li> <li>Bac à tétines : nettoyage toutes les 2 semaines minimum à l'eau chaude.</li> </ul>



\* La cuve de fermentation ne doit pas être positionnée dans la laiterie.