

## Valorisation des veaux bio dans le canal bio



# Sevrage, élevage, engraissement des veaux bio Abattage à la ferme

Clés du sevrage des veaux à la ferme, production de remontes d'élevage et d'engraissement, coûts, contraintes et leviers importants. Témoignage d'agriculteurs et visite de ferme. Abattage à la ferme, groupe d'intérêt, démarches, avantages et procédures administratives.

Mercredi 15.02.2023, 09h30 à 15h30 Domaine de Crévy, Famille Savoy, Attalens / FR

### Programme du mercredi 15 février 2023

Heure	Thème	Intervenant-e
09h30	Accueil des participants	
I 0h00	Salutations, présentation du programme et des intervenants	Pamela Staehli (FiBL)  Nathaniel Schmid (FiBL)
10h10	Résultats du projet remontes bio 21.0  Projet financé par Bio Suisse et mené par PROGANA et le FiBL  Freins au sevrage des veaux sur la ferme, réalités des fermes, potentiels, coûts réels dans les fermes pilotes.	Pamela Staehli (FiBL)  Nathaniel Schmid (FiBL)
10h35	Témoignage de sevrage des veaux à la ferme et présentation des résultats technico-économiques  Travaux réalisés en collaboration avec la HAFL et la famille Widmer de Mettenwill (LU)	Christoph et Monique Widmer (agriculteurs)
11h30	Marché et filières viande Présentation de la situation du marché, écoulement des veaux, remontes et bœufs.	Philippe Beaud (Technicien ASF et agriculteur Bio)
I2h00	Repas en commun	
13h15	Visite de la ferme de la famille Savoy  Visite des bâtiments, troupeau de laitières, veaux et remontes, explication sur les stratégies de sevrage, production de remontes et engraissement au pâturage.	Guillaume Savoy (agriculteur)
14h15	Abattage à la ferme Volonté de Bio Vaud d'abattre à la ferme, retour d'expérience des démarches administratives, groupe de travail, achat de matériel (remorque), coûts	Louisa Malatesta (sur Mandat de Bio Vaud)
14h45	Discussion et échanges	Tous
15h00	Clôture de la journée	Pamela Staehli (FiBL)
15h30	Fin de la journée	

Les organisateurs se réservent le droit de modifier le programme si nécessaire.



Atelier veaux bio 2023

#### Intervenantes et intervenants

Pamela Staehli, FiBL, 1001 Lausanne, 079 213 58 02, pamela.staehli@fibl.org

Nathaniel Schmid, FiBL, 1001 Lausanne, 079 783 67 42, nathaniel.schmid@fibl.org

Guillaume et Céline Savoy, agriculteur, 1616 Attalens, 021 947 45 31, contact@domainedecrevy.ch

Kurt Zimmerman, PROGANA, 079 781 62 01, Kurt@progana-bioromandie.ch

Christoph et Monique Widmer, agriculteurs, 041 460 41 47

Philippe Beaud, Technicien ASF, 079 413 48 80, p.beaud@asf-sursee.ch

Louisa Malatesta, freelance Bio Vaud, 079 572 94 01, malatesta.louisa@gmail.com

#### Responsables du cours

Pamela Staehli (079 213 58 02)

#### **Coûts**

(Y compris la documentation)

• Agricultrices, agriculteurs Fr. 90.—

• Autres personnes Fr. 150.—

Repas de midi, plats froids du terroir et boissons Compris dans le forfait

#### Inscription

Par internet, en allant sur l'adresse suivante: Service d'inscription

Par téléphone au 079 213 58 02

#### Délai d'inscription

#### Lundi 13 février 2023

Conditions générales: si une personne s'est annoncée pour le cours puis se désinscrit durant les 5 derniers jours précédant le cours, un montant de Fr. 40.- lui est facturé. Si une personne inscrite ne vient pas au cours et ne l'a pas fait préalablement savoir, les coûts complets de cours lui sont facturés.

#### Renseignements

Auprès de Pamela Staehli, FiBL, ou du :

Secrétariat des cours du FiBL, Stefanie Leu

Ackerstrasse 113 / Case postale 219

CH-5070 Frick

Tél. +41 62 865 72 74, Fax +41 62 865 72 73

Si une personne ne peut pas participer au cours, elle a la possibilité de commander la documentation du cours auprès de l'organisateur du cours, Pamela Staehli.

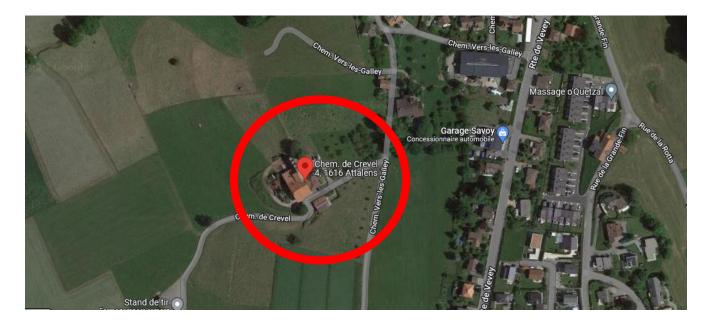


Atelier yeaux bio 2023

## Coordonnées de la ferme de la famille Guillaume Savoy, Attalens / FR Adresse : Famille Savoy, Chemin de Crevel 4, 1616 Attalens

Lien sur la carte : <a href="https://goo.gl/maps/S3oEDoNdRc8RyRmM6">https://goo.gl/maps/S3oEDoNdRc8RyRmM6</a>







Atelier veaux bio 2023