



## AQUITANIMA TOUR 2018

### PROGRAMME CIRCUIT VEAU DE BOUCHERIE

Du mardi 8 au samedi 12 Mai 2018

organisé par



[www.interco-international.com](http://www.interco-international.com)

En collaboration avec



[www.evolution-xy.fr](http://www.evolution-xy.fr)



[www.auriva-elevage.fr](http://www.auriva-elevage.fr)



# PROGRAMME CIRCUIT VEAUX DE BOUCHERIE

Du mardi 8 au Samedi 12 Mai 2018

---

## MARDI 08 MAI 2018

Arrivée des délégations étrangères à Toulouse ou direct à Saix

Installation à l'hôtel LES BALLADINS à Saix

Route de Toulouse - 2bis route de Sémalens - 81710 SAIX – Tél : +335 63 74 81 81

Dîner et soirée libre

---

## MERCREDI 09 MAI 2018

08H30                    Départ hôtel

### **Matinée**

Visite de la station de SOUAL - AURIVA Elevage – Les Nauzes – 81580 SOUAL

- . Présentation du programme de sélection
- . Visite de la station: veaux INRA95 CI BLOND
- . Présentation de taureaux INRA95 et Blond VP en taurellerie

13H00                    Déjeuner au repas au « Billot », SOUAL - 81580 Soual  
Tél: 05 63 75 57 80

*2 h de route*

### **Après-midi**

Visite de l'élevage de M. et Mme ENJALBERT Philippe et Cathy

1 MWU - « Rayet » 12240 RIEUPEYROUX

- 75 mères Limousines: 100% IA
- Production de veau d'Aveyron en croisement INRA95 sur vahces et Blonde VP sur les génisses
- Achat du renouvellement: génisses prêtes à saillir
  
- 85 ha de SAU :
- 35 ha céréales orge - blé
- 35 ha prairies artificielles + 15 ha prairies naturelles : pâturage – enrubannage - foin
- 250 chèvres laitières

19H00                    Arrivée à Cahors  
Dîner et nuit à l'hôtel Etape

## JEUDI 10 MAI 2018

8H30 Départ hôtel

1:30 de route

### **Matinée**

Visite de l'élevage GAEC ANTONINI ET FILS

3 MWU

« Le Colombier » 24210 ST RABIER

- Atelier d'engraissement: en integration avec SOBEVAL (400 places).

Veaux croisés pères de tous types raciaux et entre autre taureaux INRA95 sur vaches laitières  
66 – 46 – 21 en parcs collectifs.

- Production de noix du Périgord :

16 ha – ramassage triage séchage stockage et vente par une coopérative

- 50 mères Limousines :

Veau sous la mère Label traditionnel – 100% monte naturelle 2 taureaux Limousins

Poids moyen : 160 kg carcasse, classement 1/U=3 commercialisation par SOBEVAL

- 70 ha prairies naturelles : Pâturage foin et enrubannage – achat de concentré et de la paille.

12H30

Déjeuner à RIBERAC

14H/16H

Visite de l'élevage EARL DU BORD DE DRONNE 2 UTH

Mrs. CARBONNEL Daniel et Damien

« Les Tombes » 24350 MONTAGRIER

- 50 mères Limousines : 100% IA

Production de veau sous la mère Label traditionnel en croisement INRA95 : 65% et Limousin  
VP : 35%.

45 veaux / an – objectif : 50 veaux / an sans augmenter le troupeau, par maîtrise de la reproduction (IVV de 390j à 360j) grâce à la détection des chaleurs par monitoring : HIT TIME et sécurisation des vêlages avec SMARTVEL

Achat du renouvellement femelles gestantes.

- 95 ha de SAU :

50 ha prairies naturelles : pâturage - foin

20 ha céréales à paille : ¼ autoconsommé

10 ha maïs : ¼ autoconsommé

15 ha Tourmesol

- Poulet label:

4400 poulets x 3.5 bandes par an.

16H/18H Visite de l'élevage de Mme BELLE Marie-Alix 2 UTH salariés  
« Le Maine Neuf » 24320 St PAUL SUR LIZONNE

- 50 mères Blond D'Aquitaine + 30 génisses - 100% IA

Production de veau sous la mère Label traditionnel en race pure.

Objectif, réduction des IVV par une meilleure surveillance des chaleurs, amélioration des rations des mères et utilisation mieux ciblée des taureaux d'IA

- 130 ha de SAU :

50 ha cultures :

Vente : blé - maïs – tournesol.

Autoconsommation : triticales

80 ha prairies dont 6 ha de luzerne : pâturage - ensilage - enrubannage - foin

Contrainte très importante de l'éloignement des prairies.

19H00 Dîner et nuit à l'hôtel  
Etape à RIBERAC sur zone ou à PERIGEUX : 25 km.

---

## VENDREDI 11 MAI 2018

8H30 Départ hôtel

9H/11H Visite de l'abattoir de RIBERAC

Veaux en bouverie et carcasses de veaux sous la mère label avec le pilotage et les commentaires de Guillaume BAILLET acheteur et commercial du groupement UNIVIA.

Objectif : description in situ de la qualité des carcasses recherchées par la filière bouchère : conformation, couleur de viande, gras et comparatif visuel de différents types d'origines génétiques : races pures 34 et 79, croisés 95 ou autres...

Fin des visites départ vers Bordeaux, repas sur la route.

12H30 Déjeuner (à définir)

Retour Bordeaux

Passage à l'hôtel

19H00 *Participation au séminaire international au Conseil Régional  
Nouvelle-Aquitaine*

« LES RACES de la Région Nouvelle-Aquitaine : DES ATOUTS POUR LES ÉLEVEURS DU MONDE ENTIER »  
Cocktail dinatoire – Région Nouvelle-Aquitaine

Nuit à l'hôtel Le Chantry

## SAMEDI 12 MAI 2018

8H30           Départ Hôtel  
                  Transfer du salon en tram

Matinée:

Participation aux différents concours de races

13H00           Apéritif international (AURIVA/INTERCO/EVOLUTION INTERNATIONAL)

13H30           Déjeuner au salon

Visite libre du salon et participation aux concours de races

19H00           Départ du salon

---

Retour des délégations

FIN DU PROGRAMME