



VEAU DE BOUCHERIE

Fiche filière

À retenir

La filière veau de boucherie concerne des bovins de moins de 8 mois, le plus souvent mâles, destinés à la boucherie. En 2020, la France est le 2^e producteur européen de viande de veau (177 900 tec¹), derrière les Pays-Bas et devant l'Italie. La production française a décliné de 3 % en 2020.

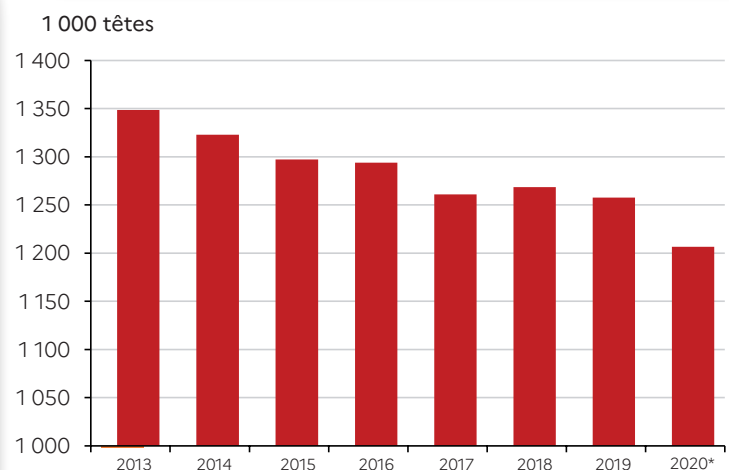
ORGANISATION

- La filière française du veau de boucherie comprend les veaux élevés au pis (veaux sous la mère) et les veaux non élevés au pis.
- Les veaux élevés au pis représentent 9 % des veaux de boucherie. Ils sont également appelés veaux sous la mère, car ils sont nourris avec le lait maternel. Ils sont souvent de type racial allaitant.
- Les veaux non élevés au pis, qui représentent les 91 % restants de la production française, font partie d'élevages intégrés. Les naisseurs sont des éleveurs de vaches laitières qui vendent leurs veaux, nécessaires à la production de lait, à des intégrateurs, en passant par des marchés ou via des négociants. L'intégrateur fabrique l'aliment d'allaitement pour veaux, achète les veaux nourrissons et les engraisse dans des ateliers généralement spécialisés.
- Les naissances de veaux laitiers sont supérieures aux besoins de la filière veaux de boucherie. Ainsi, environ 300 000 veaux nourrissons sont exportés par an, en grande majorité vers l'Espagne.

PRODUCTION

- La France est le 2^e producteur européen de viande de veau, après les Pays-Bas, avec 177 900 tec¹ produites, ce qui correspond à 1,2 million de veaux en 2020.
- Les ateliers d'intégration spécialisés sont présents majoritairement dans le grand ouest (Bretagne, Normandie, Pays de Loire). En France, près de 6 000 ateliers engraisent 85 % des veaux de boucherie. Les veaux sous la mère sont plutôt élevés dans le Sud-ouest (Nouvelle-Aquitaine, Occitanie).
- La production de viande vitelline² française est principalement destinée au marché national.

Production française de veaux de 2013 à 2020



*Estimation
Source : FranceAgriMer, d'après Agreste

¹ Tonnes équivalents carcasse : unité employée pour évaluer de façon homogène les quantités de viandes produites, échangées (vif ou viande) et consommées.

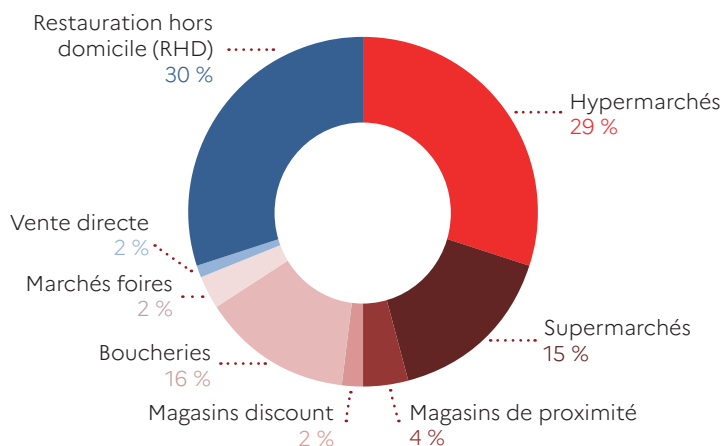
² Viande de veau



CONSOMMATION

- La consommation hors domicile est un débouché important pour la viande de veau, concentrant environ 30 % de la consommation totale de viande vitelline.
- La viande de veau représente 8 % de la consommation à domicile de viandes fraîches en 2020.
- Sur l'année 2020, les Français ont consommé environ 1,5 kgec de viande vitelline par personne, soit quinze fois moins que de viande bovine.
- À domicile, la blanquette de veau est le morceau le plus consommé, suivi de l'escalope.

Circuits de distribution de la viande de veau en 2020



Source : FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel et GIRA



ÉCHANGES

- Les échanges d'animaux vivants et de viandes s'effectuent principalement au sein du marché européen (marché intra-UE).
- Les partenaires privilégiés de la France pour les veaux de boucherie engraisés vivants sont la Belgique à l'importation et l'Italie, la Belgique et l'Espagne à l'exportation.
- La France n'exporte pas de viande de veau.
- Il n'y a pas de données sur les importations de viande vitelline.