



## VEAU DE BOUCHERIE

Fiche filière

### À retenir

La filière veau de boucherie concerne des bovins de **moins de 8 mois** destinés à la boucherie, et dont **2/3** sont des mâles. En 2021, la France maintient sa place de **2<sup>e</sup> producteur européen** de viande de veau (173 000 tec<sup>1</sup>), derrière les Pays-Bas et devant l'Italie. La production française s'est stabilisée en 2021.

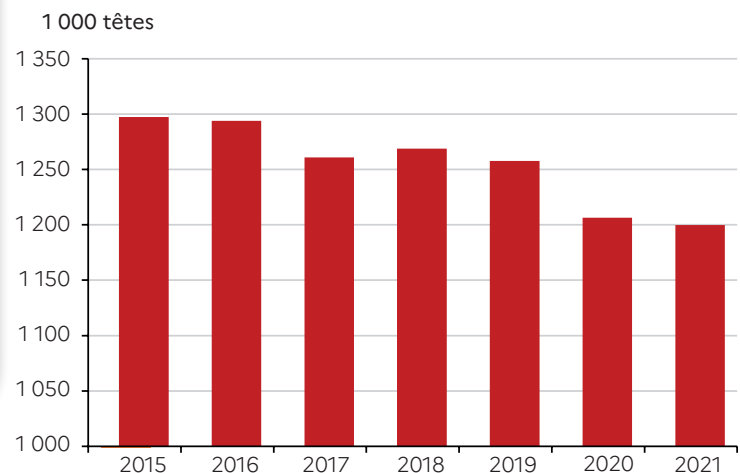
### ORGANISATION

- La filière française d'engraissement de veaux de boucherie s'approvisionne en veaux d'origine française et comprend des veaux élevés au pis (veaux sous la mère) et des veaux non élevés au pis (veaux produits en atelier).
- Les veaux élevés au pis, souvent de race allaitante, représentent 6 % des veaux de boucherie. Ils sont également appelés veaux sous la mère, puisqu'ils restent auprès de celle-ci pour se nourrir exclusivement de son lait.
- Les veaux non élevés au pis, représentent 94 % des veaux abattus en France, et font partie d'élevages intégrés. Dans ce système, les rôles sont partagés entre les éleveurs et les intégrateurs. Les naisseurs qui sont des éleveurs de vaches laitières, vendent leurs veaux à des intégrateurs, en passant par des marchés ou via des négociants. L'éleveur prend à sa charge, les dépenses liées au bâtiment, à l'énergie et à la main d'œuvre. L'intégrateur, quant à lui, s'occupe de l'alimentation, des frais vétérinaires, ainsi que de la commercialisation du veau fini.

### PRODUCTION

- En 2021, la France qui produit 173 000 tec<sup>1</sup> de viande de veaux, soit 1,2 million de veaux en 2021, conserve sa place de second producteur européen de viande vitelline<sup>2</sup>, juste derrière les Pays-Bas.
- En France, près de 2 500 ateliers engraisent 94 % des veaux de boucherie. La filière intégrée compte une dizaine d'intégrateurs, dont 2 acteurs concentrent 56 % des veaux intégrés.
- La production française de viande de veau sert principalement à satisfaire le marché intérieur.

### Production française de veaux de 2015 à 2021



Source : FranceAgriMer, d'après Agreste

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

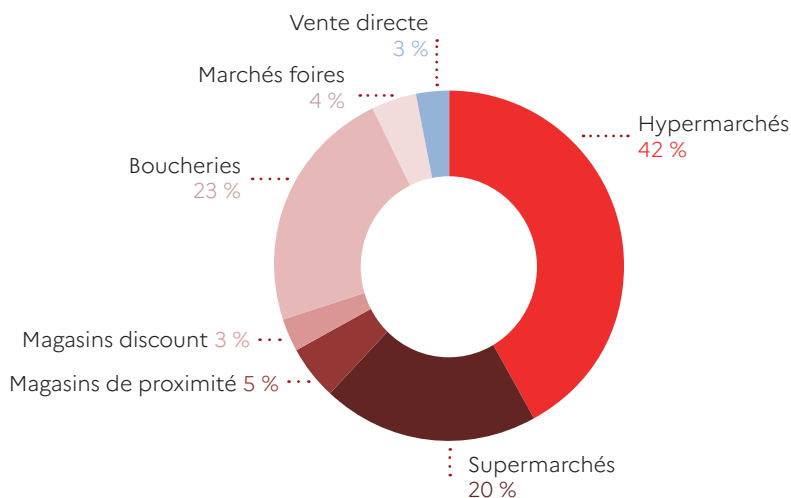
<sup>2</sup>Viande de veau



## CONSOMMATION

- Sur l'année 2021, les français ont consommé environ 2,5 kgec de viande vitelline par personne, soit 1/10 de la quantité consommée de viande bovine.
- La viande de veau représente près de 9 % de la consommation à domicile de viandes fraîches de boucherie.
- En 2021, les ménages privilégient toujours les grandes et moyennes surfaces pour leurs achats de viande vitelline.
- À domicile, les français consomment avant tout la blanquette de veau, suivi de l'escalope.

### Circuits de distribution de la viande de veau\* en 2021



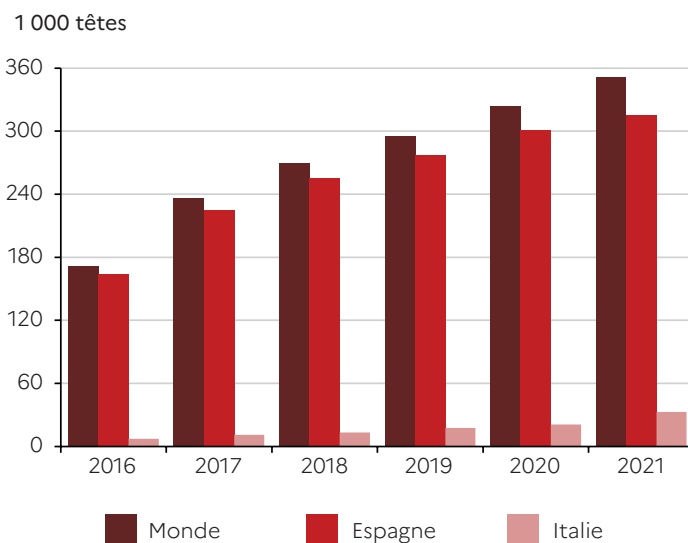
\*Hors abats et hors gros achats  
Source : FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel et GIRA



## ÉCHANGES

- Les échanges d'animaux vivants et de viandes s'effectuent principalement au sein du marché européen (marché intra-UE).
- Une partie des veaux laitiers nés en France sont destinés à l'exportation. En 2021, ce sont environ 350 000 veaux nourrissons qui ont été exportés, en grande majorité vers l'Espagne.
- En 2021, la Belgique reste le 1<sup>er</sup> partenaire pour les importations des veaux de boucherie finis (77 % de celles-ci, soit 38 800 têtes). Au niveau des exportations, l'Italie, la Belgique et l'Espagne restent les partenaires privilégiés.
- La France n'exporte pas de viande de veau.

### Exportations françaises de veaux de moins de 80 kg



Source : FranceAgriMer, d'après Agreste