



## VEAU DE BOUCHERIE

.....  
Fiche filière

### À retenir

En 2019, la France est le  
**2<sup>e</sup> producteur européen**  
**de viande de veau**  
**(183 800 tec<sup>1</sup>)**, derrière les  
**Pays-Bas et devant l'Italie.**



### ORGANISATION

- La filière française du veau de boucherie concerne des bovins de moins de 8 mois, le plus souvent mâles, destinés à la boucherie. Elle comprend les veaux élevés au pis 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 laitiers qui vendent leurs veaux, nécessaires à la production de lait, à des intégrateurs, en passant par des marchés ou *via* des négociants. En général, l'intégrateur fabrique l'aliment d'allaitement pour veaux, achète les veaux nourrissons et les engraisse dans des ateliers souvent spécialisés.
- Les naissances de veaux laitiers sont supérieures aux besoins de la filière française de veaux de boucherie. Ainsi, environ 300 000 veaux nourrissons sont exportés par an, en grande majorité vers l'Espagne pour équilibrer le marché.



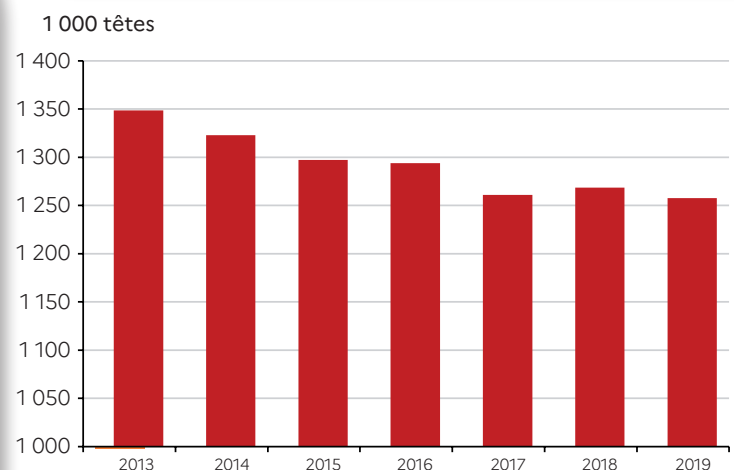
### PRODUCTION

- La France est le 2<sup>e</sup> producteur européen de viande vitelline<sup>2</sup> après les Pays-Bas, avec 183 800 tec<sup>1</sup> produites, ce qui correspond à 1,3 million de veaux en 2019.
- Les ateliers d'intégration spécialisés sont présents majoritairement dans le grand ouest (Bretagne, Normandie, Pays de la 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 vitelline<sup>2</sup> française est destinée principalement au marché national.

<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.

### Production française de veaux de 2013 à 2019



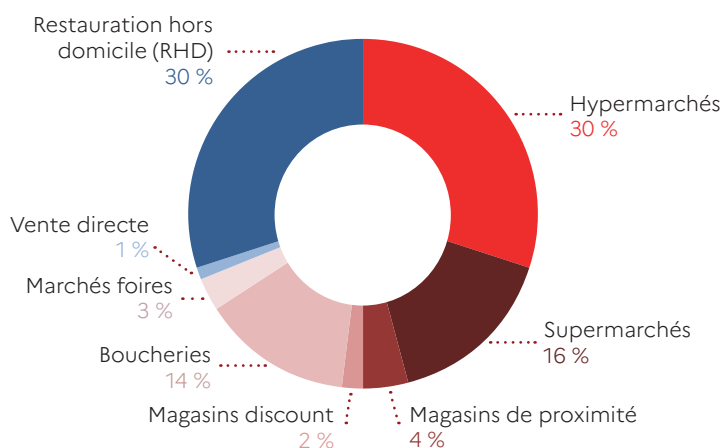
Source : FranceAgriMer, d'après Agreste



## 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 2019.
- Sur l'année 2019, les Français ont consommé environ 1,3 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. La consommation des ménages est saisonnière, avec un pic en fin d'année et un autre à la Pentecôte. La viande de veau est parmi les plus chères : en moyenne 15,7 €/kg en 2019.

### Circuits de distribution de la viande de veau en 2019



Source : FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel



## 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 exporte peu de viande de veau mais il existe des flux à haute valeur ajoutée vers les États-Unis et Israël notamment.
- Il n'y a pas de donnée sur les importations de viande vitelline.