



## 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<sup>e</sup> producteur européen de viande de veau (177 900 tec<sup>1</sup>), derrière les Pays-Bas et devant l'Italie. La production française a décliné de 3 % en 2020.

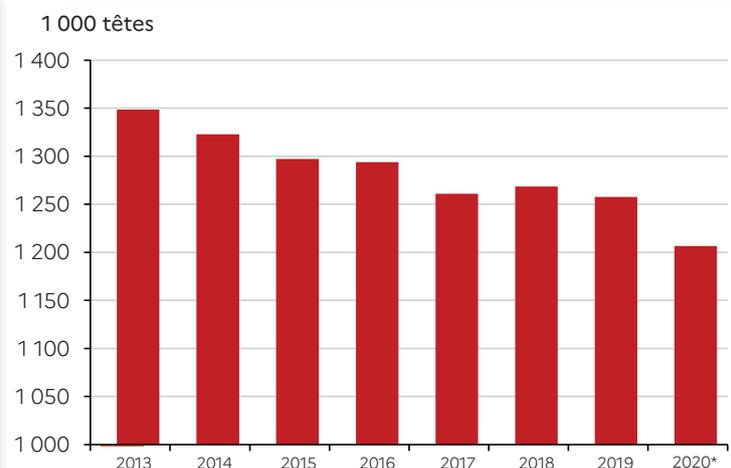
### ORGANISATION

- 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<sup>e</sup> producteur européen de viande de veau, après les Pays-Bas, avec 177 900 tec<sup>1</sup> 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 vitelline<sup>2</sup> française est principalement destinée au marché national.

### Production française de veaux de 2013 à 2020



\*Estimation  
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.

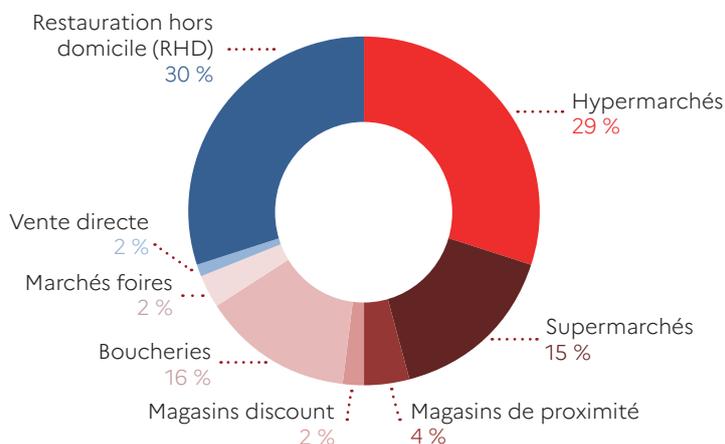
<sup>2</sup> Viande de veau



## CONSOMMATION

- 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.