



VEAU DE BOUCHERIE

Fiche filière

À retenir

La filière veau de boucherie concerne des bovins de **moins de 8 mois** destinés à la boucherie, principalement des mâles laitiers.

En 2024, la France demeure **2^e** producteur européen de viande de veau (**150 000 tec¹**), derrière les Pays-Bas et devant l'Italie.

La production française s'est contractée en 2024 (- 5 %).



ORGANISATION

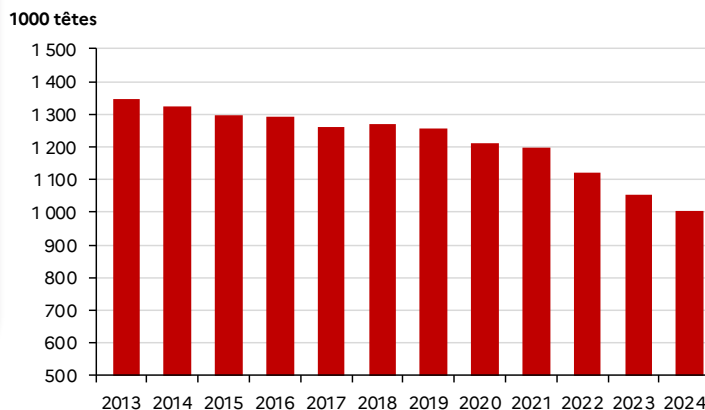
- La filière française d'engraissement de veaux de boucherie s'approvisionne en veaux d'origine française et comprend des veaux élevés au pis (veaux sous la mère) et des veaux non élevés au pis (veaux produits en atelier).
- Les veaux élevés au pis, souvent de race allaitante, représentent 6 % des veaux 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 2024, la France qui produit 149 000 tec¹ de viande de veaux, soit 1 million de veaux, conserve sa place de second producteur européen de viande vitelline², juste derrière les Pays-Bas.
- En France, près de 2 300 ateliers engraisent 92 % des veaux de boucherie.
- La production française de viande de veau sert principalement à satisfaire le marché intérieur.

Production française de veaux de 2014 à 2024



Source : FranceAgriMer, d'après Agreste

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

kg équivalent carcasse

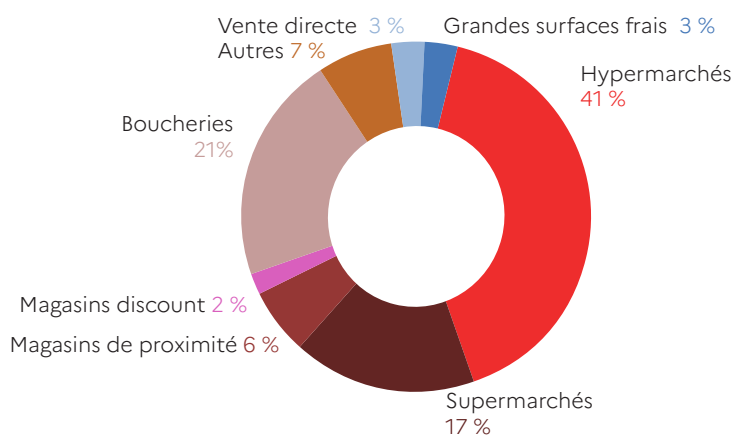
²Viande de veau



CONSOMMATION

- En 2024, les Français ont consommé environ 52 000 tonnes de viande vitelline à domicile.
- La viande de veau représente près de 6 % de la consommation à domicile de viandes de boucherie.
- En 2024, les ménages privilégient toujours les grandes et moyennes surfaces pour leurs achats de viande vitelline.
- À domicile, les français consomment avant tout des sautés de veau pour blanquette, suivi de l'escalope.

Circuits de distribution de la viande de veau* en 2024



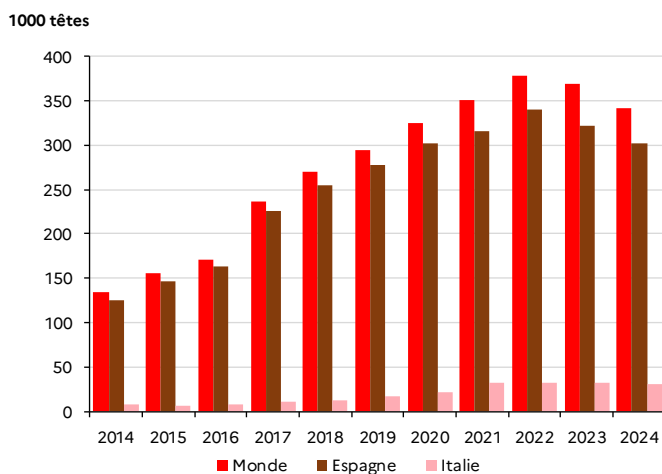
*Hors abats et hors gros achats
Source : FranceAgriMer d'après Worldpanel by Numerator



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 est destinée à l'exportation pour engraissement. En 2024, ce sont environ 342 000 veaux nourrissons qui ont été exportés, en grande majorité vers l'Espagne (88 %).
- En ce qui concerne les veaux de boucherie finis, en 2024, la Belgique reste le 1er partenaire pour les importations (78 % de celles-ci, soit 27 200 têtes). Au niveau des exportations (13 000 têtes), l'Italie et la Belgique restent les partenaires privilégiés.

Exportations françaises de veaux de moins de 80 kg



Source : FranceAgriMer d'après Trade Data Monitor