

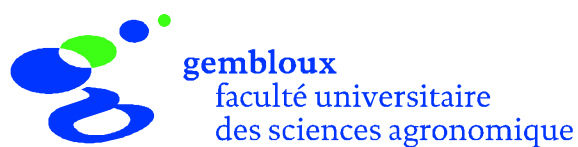
MINISTERE DE LA REGION WALLONNE



**ETUDE POUR LA MISE EN PLACE D'UNE FILIERE
« VEAUX DE QUALITE » EN REGION WALLONNE**

Rapport final

Septembre 2007



UNITE D'ECONOMIE ET DEVELOPPEMENT RURAL
ET
UNITE DE ZOOTECHNIE
FACULTÉ DES SCIENCES AGRONOMIQUES DE GEMBOUX
PASSAGE DES DÉPORTÉS, 2
5030 GEMBOUX (BELGIQUE)

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION	4
PREMIÈRE PARTIE : Le marché du veau dans l'Union européenne	6
I. LES ABATTAGES ET LA PRODUCTION	7
II. LES ÉCHANGES	11
III. LES PRIX	16
IV. LA CONSOMMATION	18
V. LE COMPORTEMENT DES CONSOMMATEURS VIS-À-VIS DE LA VIANDE DE VEAU	21
VI. DENOMINATION ET ETIQUETAGE	23
VII. LES PERSPECTIVES POUR 2007	24
DEUXIEME PARTIE : La production de veau de boucherie	25
I. LE VEAU DE BOUCHERIE	26
1. Généralité	26
2. Les formes de production de veaux de boucherie	26
3. Principales différences entre les systèmes de production	28
4. Réconcilier la production de veau de boucherie et le bien-être animal	28
5. La couleur de la viande du veau de boucherie	29
II. PROPOSITION 'UN ITINÉRAIRE TECHNIQUE	31
1. Choix de la race	31
2. Logement	31
3. Alimentation	31
4. Durée de l'engraissement et type de carcasse	32
5. Prophylaxie et problème pathologiques	32
6. Positionnement par rapport au bien-être des veaux	33
7. Problèmes à résoudre	33

TROISIÈME PARTIE : La description des expériences françaises	34
I. LES VEAUX SOUS LA MÈRE	35
1. Le veau sous la mère	35
2. Le veau fermier Limousin élevé sous la mère	44
3. Le veau de l'Aveyron et du Ségala	45
4. La Rosée des Pyrénées	54
5. Le veau de Chalais	54
6. Le « Vedelou » ou veau des Monts du Velay	58
II. LES VEAUX DE LAIT	60
1. Le veau des Pays d'Artois	60
2. Le veau de Bretonnais	63
3. Le veau fermier de Normandie	64
4. Le veau de lait flamand	65
III. SYNTHÈSE	66
1. Tableau synthétique	66
2. Répartition géographique	67
3. Analyse SWOT	68
QUATRIÈME PARTIE : Enquête auprès des acheteurs 'Viande'	69
RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES	73

INTRODUCTION

Une convention a été établie entre l'a.s.b.l. Filière Viande Bovine Wallonne (FVBW ASBL) et l'Unité de Zootechnie et l'Unité d'Economie et Développement rural de la Faculté universitaire des Sciences agronomiques de Gembloux pour réaliser une étude intitulée 'Mise en place d'une filière « veaux de qualité » en Région wallonne'.

Dans le cadre de cette convention deux tâches étaient dévolues à l'Unité de Zootechnie. D'une part, constituer une base de références bibliographiques sur la production du veau de boucherie ; d'autre part, établir des itinéraires techniques les plus adaptés selon les races pour un veau de qualité différenciée. Ce deuxième objectif a été recentré lors de la présentation de l'état d'avancement des travaux le 24 mai 2007 devant la FVBW. La demande d'un itinéraire technique basé sur le veau BBB culard alimenté à base de lait entier a été formulée.

Au niveau de l'Unité d'Economie et Développement rural, la mission consistait principalement en une étude détaillant les expériences belges et françaises qui sont actuellement menées en « veaux de qualité ». Cette dernière analyse devait intégrer tous les maillons de la filière en ce compris l'abattage et la commercialisation. De plus, lors de la réunion du 24 mai 2007, la FVBW a confié à l'Unité d'Economie la tâche d'interroger les acheteurs 'viandes' des grandes surfaces pour connaître leur opinion sur l'intérêt de cette filière.

Le présent travail traitant du veau nourrit au lait, il nous a semblé intéressant d'aborder le marché du veau dans l'Union européenne. C'est pourquoi, la première partie analysera les aspects relatifs à la production, aux échanges, aux prix et à la consommation.

La deuxième partie se concentrera sur la production du veau de boucherie proprement dite. Différentes formes de production de veau de boucherie seront décrites et un itinéraire technique pour la production d'un veau BBB élevé au lait entier sera proposé.

La troisième partie décrira les différentes expériences françaises au niveau des veaux de qualité différenciée et se scinde en trois grands points. Les deux premiers décrivent chacun un type de production bien distinct, soit les veaux élevés sous la mère c'est-à-dire nourris directement au pis de leur mère, soit les veaux de lait qui sont également nourris au lait entier mais distribué par l'éleveur. Le dernier point synthétise cette deuxième partie en reprenant un tableau récapitulatif des différents veaux de qualité différenciée, en situant les veaux géographiquement et pour finir, en réalisant une analyse SWOT.

La quatrième partie présentera les avis de différents acheteurs viandes des principales grandes surfaces présentes en Belgique sur l'intérêt de la création d'une filière « veau de qualité différenciée ».

PREMIÈRE PARTIE :

Le marché du veau dans l'Union européenne

I. LES ABATTAGES ET LA PRODUCTION

D'après les enquêtes de cheptel réalisées dans chacun des Etats membres et reprises par Eurostat, les naissances de veaux dans l'Union européenne (UE) ont diminué en 2006 (-1,3 %) passant de 31,0 millions de têtes en 2005 à 30,6 millions de têtes. Les effectifs de vaches laitières ont de nouveau baissé en 2006, d'après l'enquête de décembre 2005 (-1,8%), poursuivant leur baisse structurelle.

En 2005, les effectifs de veaux de boucherie étaient en progression d'après l'enquête de décembre 2005 par rapport à 2004 (+2,8 %), particulièrement au Royaume-Uni, ainsi qu'aux Pays-Bas, en Italie et en Pologne. Par contre, en mai 2006, les effectifs de veaux ont été en diminution (-3 %) avec une baisse modérée en France (-3 %) et en Belgique (-0,8%) et plus forte en Espagne et en Pologne. L'Allemagne et, dans une moindre mesure, les Pays-Bas et l'Italie ont vu leur nombre d'animaux augmenter.

Une partie des veaux disponibles au sein de l'UE a été utilisée pour produire des veaux de boucherie (tableau 1). Cette production a légèrement diminué en 2006 et se situe à 5,88 millions de têtes (-23.000 veaux) soit +/- 300 000 têtes de moins qu'il y a 10 ans. Par contre, ces 5 dernières années, la production annuelle s'est stabilisée (tableau 2). Cependant, celle-ci s'est renforcée aux Pays-Bas au détriment de la France et de l'Italie. Suite aux différentes baisses d'effectifs, le nombre de veaux de boucherie dans l'UE à 25 a été en 2006 proche de celui de l'UE à 15 avant son élargissement. De plus, les dix nouveaux Etats Membres ne produisent quasiment pas de veaux de boucherie, seulement 35 000 têtes pour 22 000 têtes et essentiellement en Pologne.

La part des veaux disponibles orientée vers la production de veaux de boucherie est restée stable à 19 %.

Tableau 1 : Utilisation des veaux disponibles dans l'Union européenne

	1 000 têtes						
	UE à 15		UE à 25				
	2001	2002	2003	2004	2005	2006*	06/05* (%)
<i>Nombre de veaux nés (a) (A)</i>	28 037	28 002	31 884	31 199	30 968	30 565	-1,3
<i>Importations de veaux vivants (b) (B)</i>	438	505	50	61	60	59	-1,8
<i>Importations de bovins vivants (c) (C)</i>	5	6	5	4	4	4	-0,8
<i>Abattages de veaux de 8 jours (d)</i>	0	0	0	0	0	0	
<i>Total disponible (T=a+b+c-d)</i>	28 481	28 512	61 939	31 264	31 032	30 629	-1,3
<i>Veaux de boucherie (e)</i>	5 487	5 644	6 355	5 964	5 903	5 880	-0,4
<i>Disponible viande adulte (T-e)</i>	22 993	22 868	25 584	25 300	25 129	24 749	-1,5
<i>Part des veaux de boucherie (e/T)</i>	19,3	19,8	19,9	19,1	19	19,2	

* Estimations

(A) vaches présentes à l'enquête x 0,88

(B) bovins de moins de 300 kg vif

(C) bovins de plus de 300 kg vif

Source : OFIVAL d'après SCEES – Douanes, 2006

Tableau 2 : bilan de l'Union européenne dans le secteur veau

1 000 téc

	UE à 25				
	2003	2004	2005	2006*	06*/05 (%)
Production de veaux finis	802,1	776,2	809,1	800,1	-1,1
Importations Pays Tiers de veaux vivants de 80 à 300 kg	6,3	6	6,8	6,6	-3
Exportations de viandes (1 000 tonnes)	5	5	5	4,6	-8
Consommation	797,1	771,2	804,1	795,5	-1,1
Auto-provisionnement (%)	99,4	99,4	99,4	99,4	

* Estimations

Source : OFIVAL d'après Eurostat et Douanes, 2006

La production en tec (figure 1) représente 10 % des tonnages de viande bovine produits dans l'UE à 25 soit 790 000 tec c'est-à-dire.

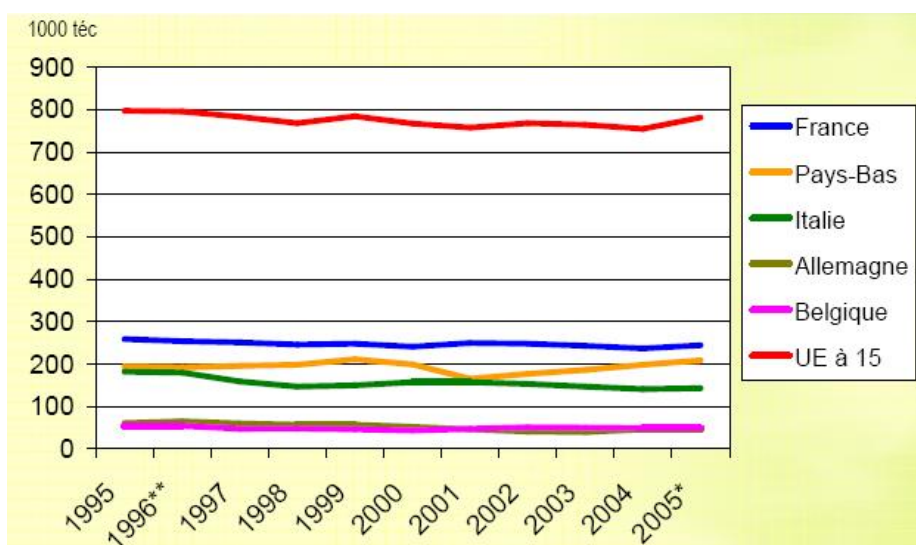


Figure 1 : Evolution de la production en tec dans l'UE à 15 et dans quelques pays.

Source : Guesdon J-C et Noël V.

La production de viande « jeune et claire » est inégalement répartie dans l'UE comme le montre la figure 2.

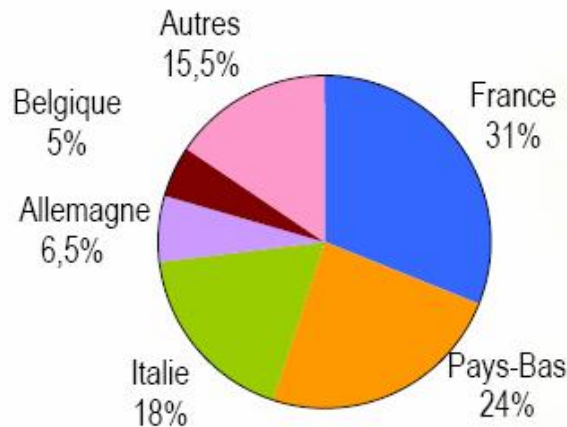


Figure 2 : Répartition des veaux en % de têtes (année 2005)

Source : Guesdon J-C et Noël V.

En 2005, la production de viande rouge a été privilégiée au détriment de la production de viande de veau (figure 3). La part des veaux disponibles orientée vers la production de veaux de boucherie a diminué de 0,8 point pour s'établir à son plus bas niveau (1,8 %) alors que l'effectif de veaux orientés vers la production de viande rouge est demeuré stable. En 2006*, la tendance c'est inversé, l'effectif de veaux orientés vers la production de viande rouge aurait diminué, tandis que le nombre de veaux destinés à la production de veaux de boucherie aurait mieux résisté.

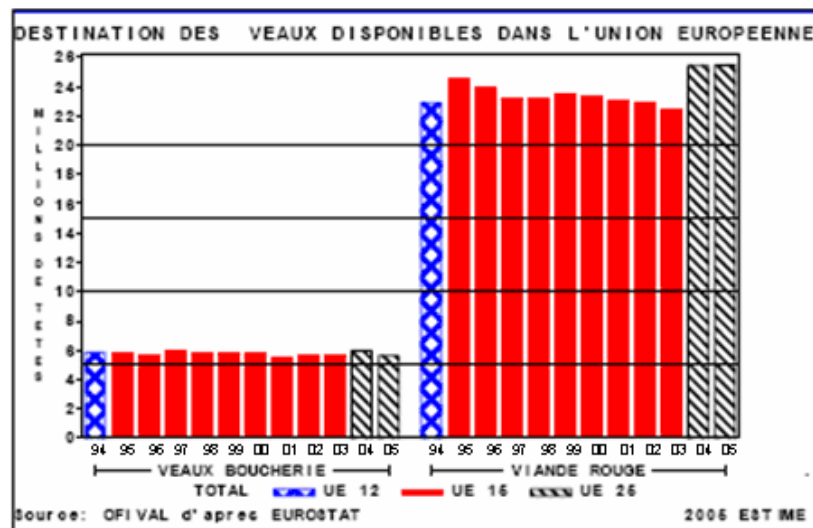


Figure 3 : Destination des veaux disponibles dans l'Union européenne

Source : OFIVAL d'après Eurostat, 2005

La légère réduction de l'offre en veaux de boucherie, n'a pas été compensée par une augmentation du poids moyen des carcasses (tableau 3) par rapport à celui de 2005. La Belgique et le Luxembourg ainsi que les Pays Bas ont subi une légère diminution du poids des carcasses. Celle-ci fut compensée par une augmentation du poids moyen des carcasses de pays comme l'Italie, la France et l'Allemagne. Le poids des carcasses en Pologne (60% de la production des NEM) reste en deçà des standards des grands pays producteurs de l'Ouest de l'Europe avec un poids carcasse moyen à 60 kg/tête en 2006.

Tableau 3 : Poids moyen des carcasses de veaux (calculé à partir des abattages redressés)

	2001	2002	2003	2004	2005	2006*	06*/05
<i>Belgique-Lux.</i>	158,4	168,0	165,0	167,7	170,0	168,0	-1,7
<i>Pays-Bas</i>	160,1	145,9	146,7	145,1	153,9	152,4	-1,0
<i>Italie</i>	142,0	142,6	142,8	142,8	144,1	146,6	1,7
<i>France</i>	129,4	129,5	130,0	131,6	135,9	137,1	0,9
<i>Allemagne</i>	120,5	117,6	119,2	120,5	124,8	126,1	1,0
UE 15	137,8	136,0	137,0	137,1	141,8	142,0	0,2
<i>Pologne</i>			48,6	54,2	68,8	60,0	-12,8
UE 25			128,9	130,8	137,1	136,1	-0,7

* Estimations

Source : OFIVAL d'après Eurostat, 2006

En 2004, les mises aux normes européennes avaient fait chuter la production européenne (figure 4). En 2005, la production a repris, dépassant la production de l'année 2003. En 2006, la production communautaire a rediminué (-1.1 %) et s'élève à 800.100 tec.

Selon les premiers chiffres disponibles pour 2006 (Conseil Spécialisé Veaux de Boucherie), la production européenne de veaux de boucherie serait en recul un peu partout dans l'Union comme le montrent, sur la figure 4. Cette diminution serait due, entre autre, à la régression des abattages de la France, des Pays-Bas et de l'Italie.

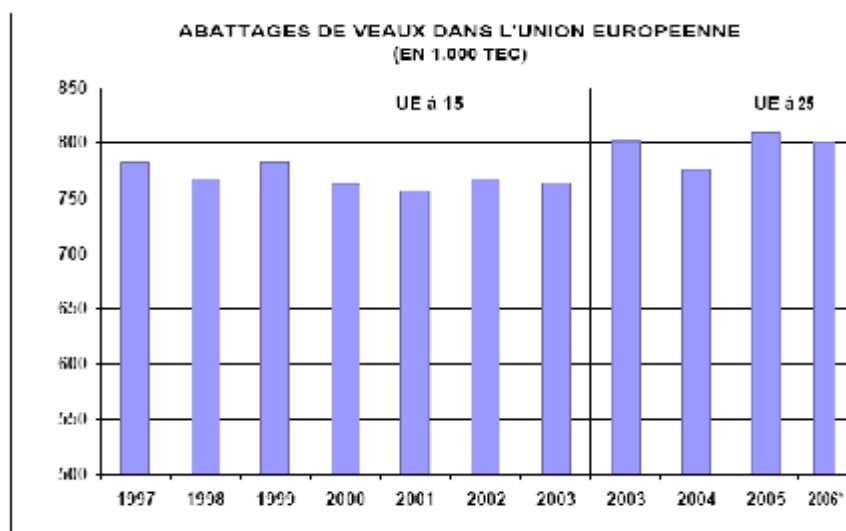


Figure 4 : Abattages des veaux de boucherie en France, aux Pays-Bas et en Italie

* Estimations

Source : OFIVAL d'après Eurostat, 2006

II. LES ÉCHANGES

1. Veaux vivants

1.1. En provenance des Pays Tiers

Les importations de veaux vivants de moins de 300 kg vif en provenance des Pays Tiers ont diminué en 2006* de 1 000 têtes pour s'établir à environ 59 300 (dont 4 200 veaux de moins de 80 kg), soit une réduction de 1.8 % par rapport à l'année précédente (tableau 4). Les exportations ont été réalisées dans le cadre des accords d'association entre l'UE et la Bulgarie (3 300 têtes) et la Roumanie (55 000 têtes), qui sont restés en vigueur jusqu'à l'adhésion de ces pays, le 1er janvier 2007.

On distingue généralement :

- les animaux destinés à la boucherie, dont les volumes échangés, faibles à l'origine, ont diminué de près de 71 % en 2005. La contrainte technique de faible distance entre l'élevage et l'abattoir, ainsi que les exigences de la réglementation en matière de bien-être pendant le transport des animaux vivants limitent les possibilités d'échanges ;
- les animaux destinés à l'engraissement, dont les exportations (62 300 têtes en 2005) ont progressé de 6,1 % par rapport à 2004. En 2006, les expéditions de veaux de moins de 80 kg (4 200 têtes) se sont envolées (+131 %) au détriment des animaux de poids supérieur.

Tableau 4 : Importations de veaux vivants en provenance des Pays Tiers

	2003 – UE à 15		2004		2005		2006*		Têtes 06*/05 (%)	
	veaux - 300 kg	dont veaux - 80 kg	veaux - 300 kg	dont veaux - 80 kg	veaux - 300 kg	dont veaux - 80 kg	veaux - 300 kg	dont veaux - 80 kg	veaux - 300 kg	dont veaux - 80 kg
	<i>Pologne</i>	388 876	292 960							
<i>Rép. Tchèque</i>	52 175	23 366								
<i>Hongrie</i>	20 156	9 405								
<i>Slovaquie</i>	30 893	12 701								
<i>Bulgarie</i>	0	0	1 174	947	2 185	215	3 300	170	+ 51,0	-20,9
<i>Roumanie</i>	50 539	9 140	59 229	8 622	57 252	671	55 000	3 500	-3,9	421,6
<i>Autres</i>	20	0	215	209	934	932	1000	530	+ 7,1	-43,1
TOTAL	542 659	347 572	60 618	9 778	62 800	2 150			-1,8	+131,0

* Estimations

Source : OFIVAL d'après Douanes, 2006

1.2. Echanges intra-communautaires

Après avoir fait un bond avec l'élargissement de l'Union européenne, les échanges intra-communautaires des veaux de moins de 80 kg ont progressé de 1,5 %, se stabilisant à 1,3 millions de têtes (figure 5). Par contre, les échanges de veaux de 80 kg à 300 kg, s'élevant à 748.000 têtes, ont reculé en 2006 de 5,7 % par rapport à 2005, demeurant toutefois de 20 % supérieurs aux échanges avant l'adhésion des NEM (figure 6).

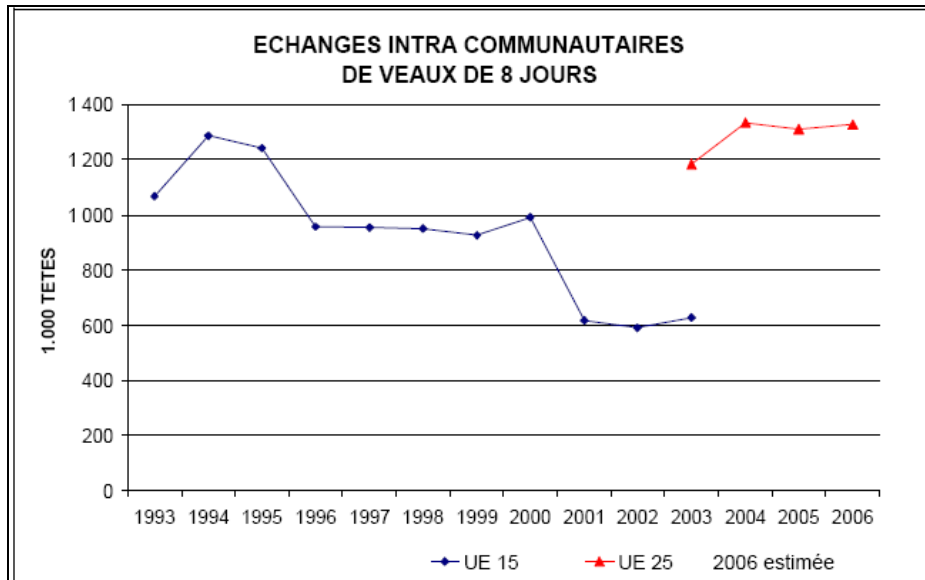


Figure 5: Evolution des échanges intra-communautaire de veaux de 8 jours
 Source : OFIVAL d'après Douanes, 2006

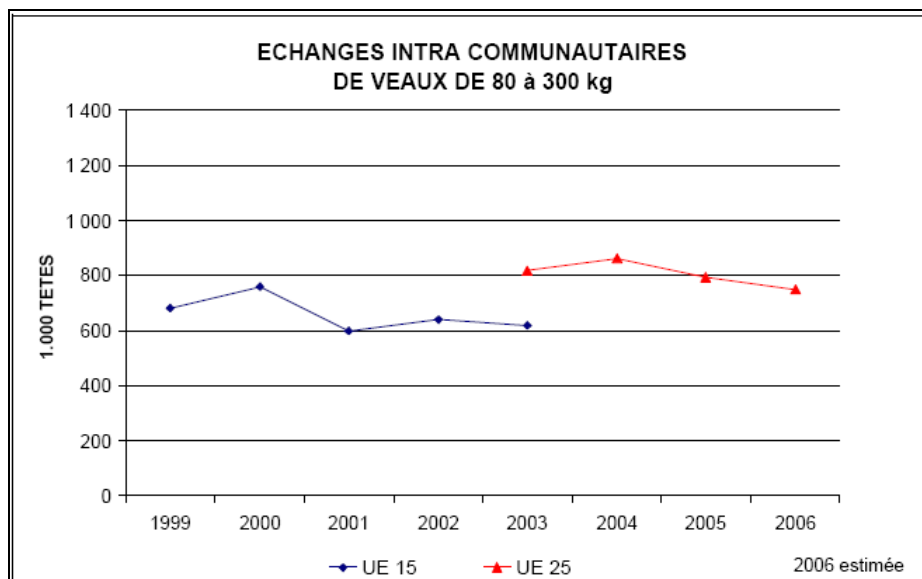


Figure 6 : Evolution des échanges intra-communautaire des veaux de 80 à 300 kg
 Source : OFIVAL d'après Douanes, 2006

Dans un contexte de recul des activités d'engraissement sur son propre territoire, l'Allemagne garde sa place de premier fournisseur en veaux de huit jours de l'UE à 25 en 2006*. Avec 30 % des exportations européennes en 2006, l'Allemagne devance la Pologne (24 %), la France (10 %), l'Italie (8 %) et les Pays-Bas (6 %) (figure 7).

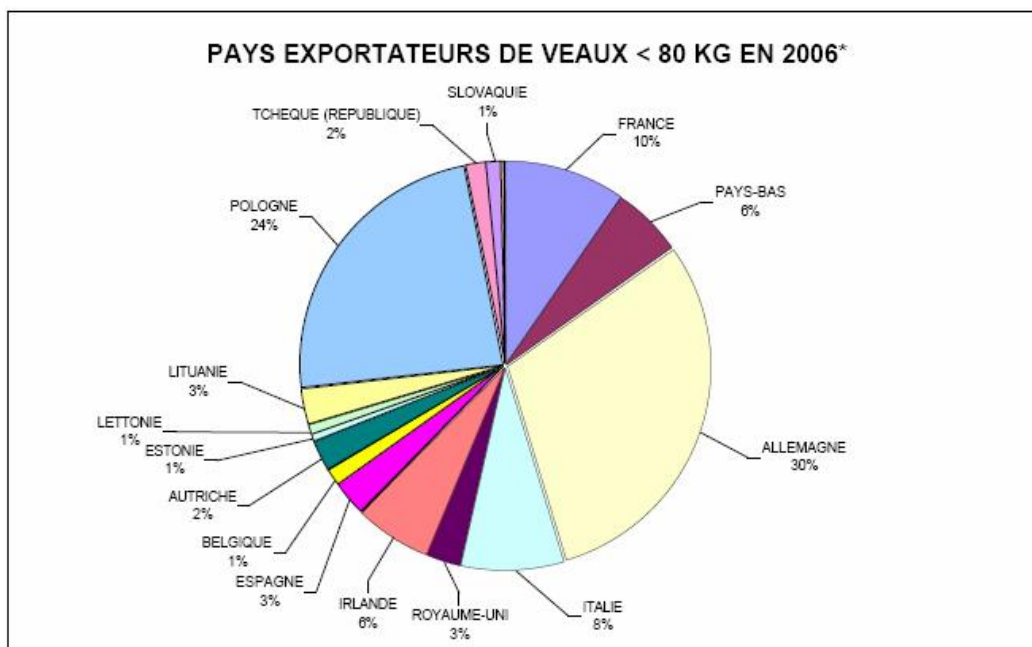


Figure 7 : Principaux pays européens exportateurs de veaux de moins de 80 kg en 2006
 * Estimations
 Source : OFIVAL, 2006

Comme le montre la figure 8, quatre pays sont destinataires de la quasi totalité des veaux de huit jours en 2006* : les Pays-Bas (38 %), l'Espagne (25 %), l'Italie (16 %) et enfin la France (12 %).

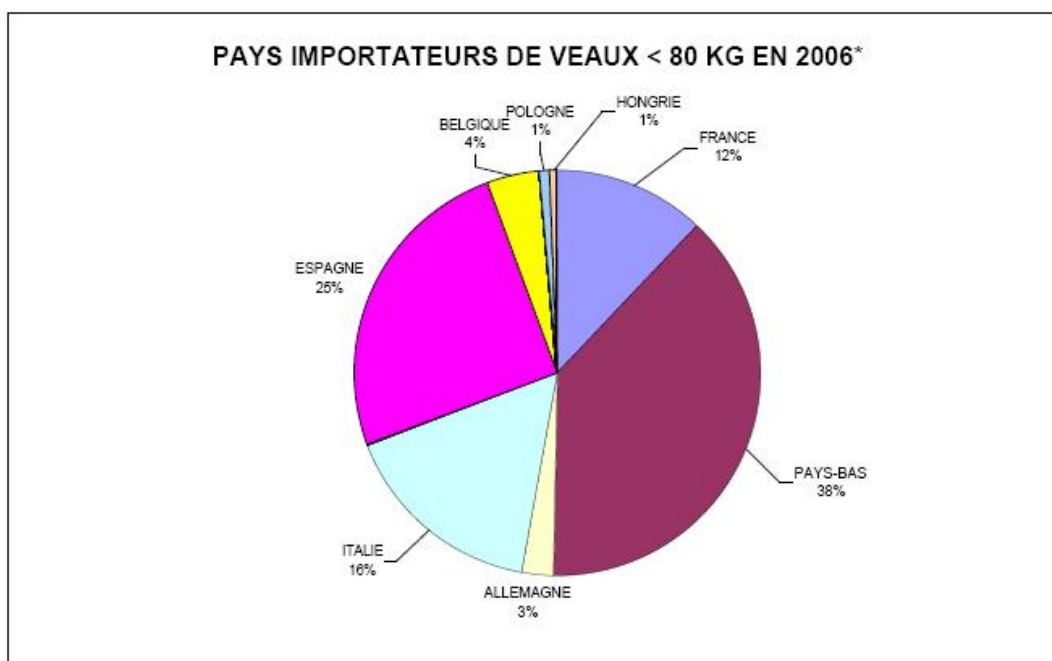


Figure 8 : Principaux pays européens importateurs de veaux de 8 jours en 2006
 * Estimations
 Source : OFIVAL, 2006

S'agissant des veaux de 80 à 300 kg, le nombre d'animaux échangés a diminué en raison d'un repli de la demande espagnoles constituant 37 % des volumes importés en intra-communautaire. L'Espagne a fortement réduit ses importations en provenance de son principal fournisseur, la France (- 11%) ainsi que de la Pologne.

2. Viande de veau

Les échanges de viande de veau entre l'UE et les Pays Tiers sont très faibles et les échanges intra-communautaires sont essentiellement constitués par les exportations néerlandaises et françaises.

Les expéditions de viandes néerlandaises vers les autres pays de l'UE ont fortement diminuée en 2006, de 5 % par rapport à l'année précédente. Avec 188.000 tonnes, soit 90 % de la production de veau de boucherie de ce pays, elles se situent à un niveau inférieur aux deux dernières années (figure 9).

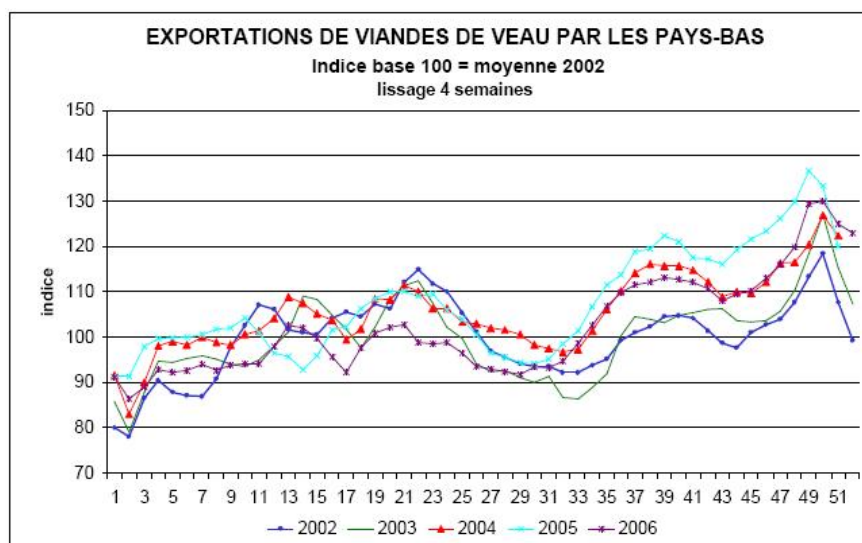


Figure 9 : Evolution des exportations de viandes de veau par les Pays-Bas
Source : OFIVAL d'après PVV, 2006

Tout au long de l'année 2006, les achats de viandes néerlandaises ont été en forte diminution (-7% soit - 6 000 tonnes), principal importateur de viandes de veau des Pays-Bas, en France (-6%) et, dans une moindre mesure, en Allemagne (-3 %). Ces échanges reflètent une diminution de la consommation de viandes de veau dans chacun de ces pays en 2006.

Tableau 5 : Exportations de viandes de veau par les Pays-Bas

	2001	2002	2003	2004	2005	2006*	06*/05 (%)
<i>Italie</i>	55,7	65,8	70,8	80,5	85,5	79,6	-6,9
<i>Allemagne</i>	30,5	44,4	45,1	43,4	41,0	39,9	-2,7
<i>France</i>	37,7	42,2	38,8	41,6	39,1	36,9	-5,7
<i>Autres destinations</i>	23,0	32,1	30,2	32,9	33,2	32,5	-2,1
UE 25	146,8	184,5	184,8	198,3	198,8	188,8	-5,0

* Estimations

Source : OFIVAL d'après PVV, 2006

Suite au recul de production observé depuis le début de l'année, les exportations de viande de veau par les Pays-Bas ont été en retrait de 7,4 % sur les douze premières semaines de 2006 (figure 10) [Conseil Spécialisé Veaux de Boucherie, 2006].

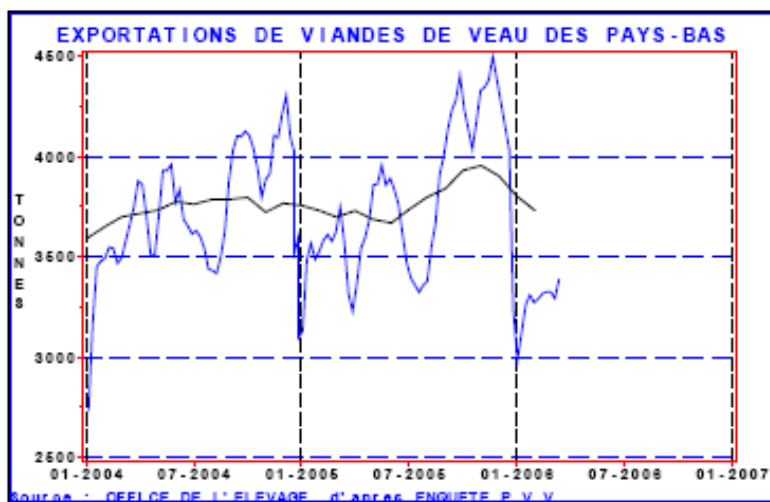


Figure 10: Exportations de viandes de veau par les Pays-Bas
Source : OFIVAL d'après Enquête PVV, 2006

III. LES PRIX

1. Veaux de huit jours

En moyenne, en 2006, le prix des veaux de 8 jours dans l'UE s'est établi à 216,7 €/tête, en hausse de 8,7 % par rapport à l'année précédente (figure 11 et tableau 6).

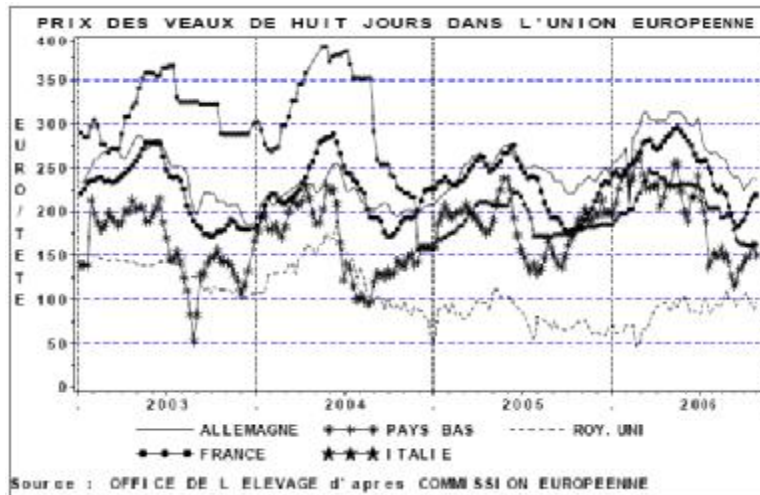


Figure 11 : Evolution du prix des veaux de 8 jours dans l'Union européenne
Source : OFIVAL d'après Commission européenne, 2006

Cette moyenne cache cependant des situations très diverses (Figure 9) :

- les cours ont fortement augmenté en Espagne (+11,1%), Allemagne suivit par l'Italie (+8,2 %) et la France (6,9 %). Au Royaume-Uni, les cours encore très bas en comparaison des autres pays européens ont progressé (+8,7 %) ;
- les cours ont, à l'inverse, ont diminué en Irlande (-6,7 %).

2. Veaux de boucherie

En moyenne, en 2006, le prix pondéré à la production des veaux de boucherie s'est établi à 5,3 €/kg net, en hausse de 11,9 % par rapport à 2005. Au début de l'année 2006, les cours ont continué leur progression de la fin de l'année précédente. Cette tendance s'expliquait par une consommation croissante en viande de veau au détriment des autres viandes (cas de l'Italie et de la France) et, d'autre part, grâce à des perspectives intéressantes à l'exportation vers les marchés italiens et français (cas des Pays-Bas) (figure 12 et tableau 6).

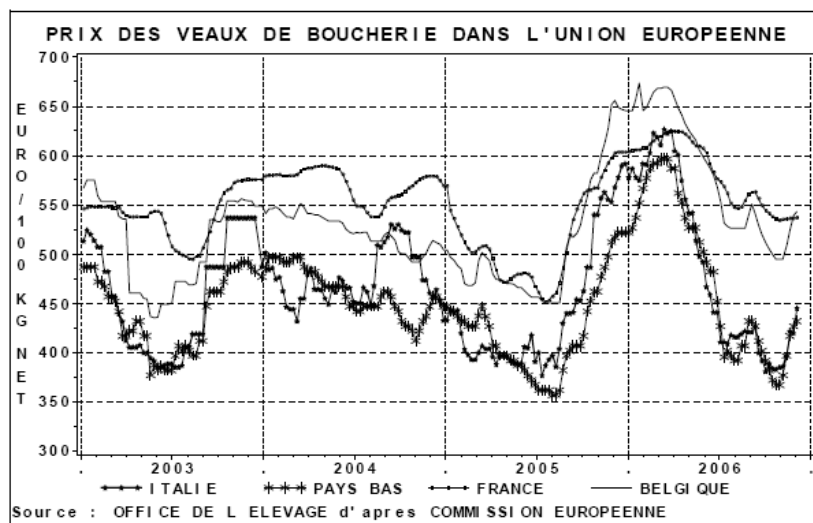


Figure 12 : Evolution du prix des veaux de boucherie dans l'Union européenne
Source : OFIVAL d'après Commission européenne, 2006

Tableau 6 : Prix à la production des veaux de l'Union européenne

	2001	2002	2003	2004	2005	2006*	06*/05 (%)
Euros							
Veaux de 8 jours (€/tête) :							
<i>France</i>	173	195	222	221	228	244	+6,9
<i>Italie</i>	225	261	313	301	189	204	+8,2
<i>Pays-Bas</i>	132	140	159	164	182	189	+4,1
<i>Allemagne</i>	174	214	245	217	244	271	+11,0
<i>Royaume-Uni</i>	165	165	132	123	80	87	+8,7
<i>Irlande</i>	204	225	218	208	178	166	-6,7
<i>Espagne</i>	194	236	267	255	248	275	+11,1
UE*	178	204	224	213	199	217	+8,7
Veaux de boucherie (€/100 kg net) :							
<i>France</i>	522	512	538	571	517	579	+12,0
<i>Italie</i>	315	417	456	476	443	486	+9,7
<i>Pays-Bas</i>	401	398	442	461	422	475	+12,6
<i>Belgique</i>	435	485	513	524	511	581	+13,7
UE*	429	451	491	515	472	528	+11,9

* UE à 15 de 2001 à 2003, UE à 25 après

Source : OFIVAL d'après Commission européenne, 2006

IV. LA CONSOMMATION

1. Consommation par bilan

La consommation de viande de veau de l'UE à 25 a décliné de 8.600 téc (+ 1,9 %) pour atteindre 795.500 téc en 2006* (Tableau 6). La France, l'Italie et l'Allemagne assurant à eux seuls 75 % des achats (figure 13), une diminution sensible de leur niveau de consommation en viande de veau, respectivement -6.000 tec, -6.500 tec et -1.500 tec, a entraîné une régression dans le niveau de consommation.

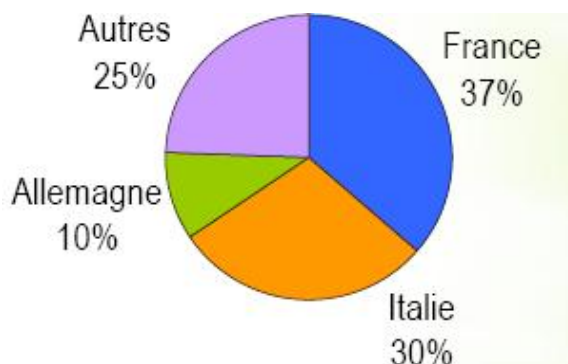


Figure 13 : Répartition des veaux en % de têtes (année 2005)
Source : Guesdon J-C et Noël V.

Au sein des NEM, la consommation de viande de veau continue de céder du terrain au profit des autres types de viandes (tableau 7).

Tableau 7 : Approche de la consommation indigène brute de viande de veau dans l'Union européenne

	2001	2002	2003	2004	2005	2006*	06*/05 (%)
<i>France</i>	288,1	289,9	282,2	275,5	283,2	277,2	-2,1
<i>Italie</i>	212,5	219	218	219,2	227,9	221,4	-2,9
<i>Allemagne</i>	76,6	85,5	85,4	87,9	85,8	84,3	-1,8
UE 15	753,9	763,9	759,5	750,7	782,7	776,5	-0,8
<i>NEM 10</i>			37,6	20,5	21,4	19	-11,1
UE 25			797,1	771,2	804,1	795,5	-1,1

* Estimations

Source : OFIVAL d'après Eurostat et PVV, 2006

Depuis 2003, la consommation individuelle dans l'Union européenne à 25 ne cesse de diminuer et ce fut également le cas en 2006* (- 0,02 kg/habitant) pour s'établir à 1,72 kg/habitant/an. Seule l'année 2005 fit exception à cette tendance, la consommation de viande était passée de 1,68 kg/hab./an en 2004 à 1,74 Kg/hab./an. En Italie et en France, les niveaux de consommation individuelle se sont respectivement élevés à 3,77 et 4,41 kg/habitant/an (tableau 8 et figure 14).

Tableau 8 : Approche de la consommation individuelle de viande de veau dans l'Union européenne

	2001	2002	2003	2004	2005	2006*	06*/05 (%)
<i>France</i>	4,73	4,73	4,59	4,45	4,53	4,41	-2,7
<i>Italie</i>	3,67	3,84	3,80	3,82	3,90	3,77	-3,3
<i>Allemagne</i>	0,93	1,04	1,03	1,08	1,04	1,02	-1,7
UE 15	1,98	2,07	1,99	1,95	2,02	1,99	-1,3
<i>Pologne</i>			0,71	0,25	0,31	0,31	-1,2
UE 25			1,75	1,68	1,74	1,72	-1,5

* Estimations

Source : OFIVAL d'après Eurostat et PVV, 2006

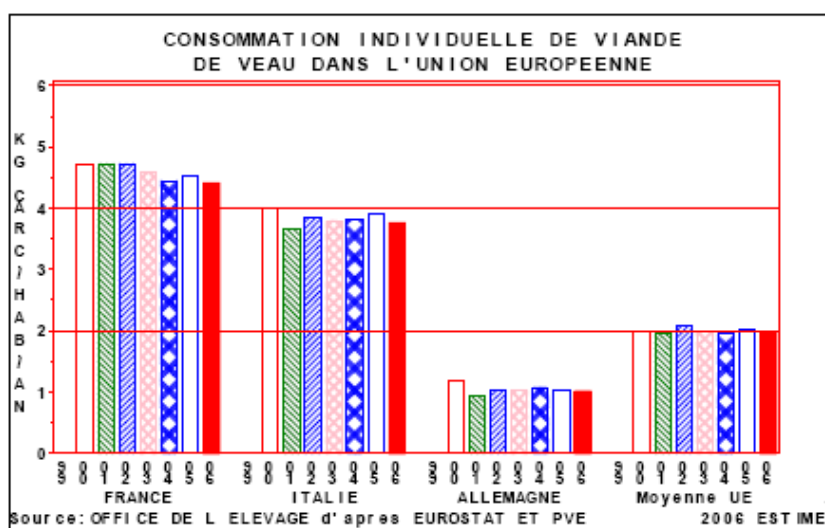


Figure 14 : Evolution de la consommation individuelle de viande de veau dans l'Union européenne
Source : OFIVAL d'après Eurostat et PVV, 2005

Compte tenu du profil attendu de la production au cours du 3er semestre 2006, la consommation française, calculée par bilan, devrait diminuer de 3,7 % sur la période avant de se redresser au 4ème trimestre. [Conseil Spécialisé Veaux de Boucherie, 2006].

2. Achats des ménages

Le panel TNS met en évidence en France pour l'année 2006*, dans un contexte de légère baisse des achats (-1 %) en volume des ménages en viande et volaille. Selon le Conseil Spécialisé Veaux de Boucherie (2006), le veau a contribué à hauteur de 5,5 % des achats des ménages en viandes fraîches et surgelées en 2005. Le prix moyen d'achat s'établit à 13,62 /kg (+4,6 %) pour l'année 2006. 71 % des ménages (73 % en 2001) ont acheté du veau au moins une fois cette année, pour une quantité moyenne de 4,7 kg (5,2 kg en 2001) [Conseil Spécialisé Veaux de Boucherie, 2006]. Selon une enquête réalisée par Martine-Cosnefroy M., les comportements d'achats des français pour la consommation de viande et de volaille est en diminution. Elle a également mis en évidence que les crises alimentaires ne constituent plus le facteur majeur de désaffection des produits carnés mais qu'il s'agit plutôt du discours diététique.

En Italie, d'après le panel IHA, les achats de viandes de veau par les ménages ont diminué en terme de quantité achetée pour 100 ménages (-5,5%) dans un contexte de baisse de production de viandes et volailles fraîches (-3,8 %), avec un prix moyen à l'achat en augmentation (+4,3 %).

En Belgique, la part des dépenses en viande fraîche consacrée à la viande de veau (tous ménages confondus) était de 4,11 % en 2004 (4,44 % en 1999, soit - 3,6 %). En Région wallonne, cette proportion était de 5,74 % (6,72 % en 1999, soit - 11,0 %). Cela représente une dépense de 28,3 € par ménage belge et de 18,5 € par ménage wallon pour ce type de viande [OCA, 2005].

V. LE COMPORTEMENT DES CONSOMMATEURS VIS-À-VIS DE LA VIANDE DE VEAU

La « viande de veau » englobe deux catégories de viandes très différentes en termes de systèmes d'élevage, de qualité bouchère et donc de prix. En effet, Cazes-Valette (2004) distingue :

- les veaux de boucherie : veaux de race laitière enlevés à 8 jours de leur mère. Ils sont du point de vue économique des « sous produits » de l'élevage laitier.
- les veaux d'élevage allaitant, exclusivement nourris du lait de leur mère et éventuellement ensuite laissés paître. Issus de races bouchères, donc mieux conformés et de meilleure qualité aux yeux des professionnels de la filière, ces veaux représentent un produit cher.

A cette première distinction, Cazes-Valette (2004) en ajoute une seconde, concernant les morceaux. La moitié arrière des veaux se prête bien à la découpe de viandes à griller ou à rôtir. Les avants ne peuvent être valorisés qu'auprès de consommateurs prêts à les cuisiner (ces morceaux ne peuvent pas être valorisés sous forme de steak haché comme c'est le cas pour le bœuf). Il en résulte que, dans un veau, qu'il soit de boucherie ou d'élevage allaitant, les pièces à griller ou à rôtir sont largement plus chères que les pièces à mijoter.

Le veau est une viande relativement peu consommée (15,5 % de ménages consommateurs en Belgique en 2004 selon l'OCA (2006) et 10 % de non consommateurs en France en 2003). Cette faible intensité de consommation s'explique, outre le prix, en partie par le risque sanitaire perçu et en partie par la proximité « émotionnelle » ressentie. Premièrement, en terme de risque sanitaire perçu, le veau se situe assez haut : les scandales passés sur le « veau aux hormones », doublés du fait d'appartenir à l'espèce bovine n'y sont probablement pas étrangers [Cazes-Valette, 2004]. Cependant, aujourd'hui, cet argument doit être nuancé car les nouvelles normes européennes prenant en compte le bien-être animal sont venues réformer l'élevage et ont permis à celui-ci de retrouver une bonne image. De plus, si la crise de l'ESB n'a pas disparu des esprits, elle n'a plus, en revanche, aucun impact sur les comportements d'achats [Dénier, 2006]. Deuxièmement, le veau est une espèce dont les consommateurs se sentent relativement proches. Il existe donc une réaction d'attendrissement vis-à-vis du « petit » de la vache [Cazes-Valette, 2004].

Le veau a un schéma de consommation selon les sexes assez semblable au bœuf : les hommes sont davantage consommateurs que les femmes [Cazes-Valette, 2004]. Ce propos, même s'il est sans doute exact en termes de quantité absolue, doit être nuancé en parts relatives puisque alors, parmi les différents types de viandes, les femmes sont davantage portées vers les viandes blanches que rouges [OCA, 2006].

Sur la question de l'âge des consommateurs, le veau ne se caractérise pas par un effet « génération » en France. En effet, d'après l'étude sociologique réalisée par Cazes-Valette en 2004, toutes les tranches d'âge consomment à des fréquences non significativement distinctes cette viande. Seuls les 35-64 ans, représentants de la génération du « veau aux hormones » et des peurs que ce scandale a suscitées dans les années '70, consomment cette viande de manière moins fréquente. Mais les aînés n'ont-ils pas transmis leurs craintes aux plus jeunes. En Belgique, par contre, la proportion la plus importante de consommateurs (20 %) se situe dans les tranches d'âge supérieures à 50 ans. Néanmoins, les qualités nutritionnelles des

morceaux maigres et une propension des jeunes consommateurs à se tourner vers des viandes « blanches » pourraient être des atouts pour ce type de viande à l'avenir, si le facteur prix pouvait devenir concurrentiel [OCA, 2006].

Si l'on examine le lien entre consommation de veau et niveau de revenu, nous constatons que cette viande est consommée à la fois dans les ménages modestes et plus aisés. Cazes-Valette (2004) justifie cela par la double distinction concernant le terme « viande de veau ». En France, la taille des ménages n'a aucun lien avec la fréquence de consommation. En Belgique, la situation est différente puisque, selon l'OCA (2006), les isolés et les familles nombreuses (de plus de 3 membres) sont moins consommateurs de viande de veau. Hormis les pensionnés (19 % de consommateurs), c'est la catégorie socio-professionnelle des indépendants qui compte le plus de consommateurs de veau (17 % de consommateurs). De même, ce sont parmi les ménages dont les revenus sont les plus élevés (supérieurs à 30 000 €) que les pourcentages de consommation de veau sont les plus élevés (18 % de consommateurs).

Le veau est perçu comme une viande convenant à la fois aux occasions festives et aux repas plus ordinaires, probablement selon le morceau considéré (blanquette, rôti, ...) mais sans doute aussi selon les habitudes de consommation. Etant donné sa relative banalité – ce n'est pas vraiment une viande d'exception – le veau est assez universellement consommé : on le retrouve aussi bien à la maison qu'au restaurant ou même à la cantine [Cazes-Valette, 2004].

Parmi les sources d'approvisionnement des acheteurs de veau, deux circuits se détachent nettement, que ce soit pour les petites ou les grandes occasions : les boucheries traditionnelles et les rayons libre service des hypermarchés. Néanmoins, les deux types de viande de veau sont achetés dans deux types de circuits différents : le bas de gamme en grandes surfaces et le haut de gamme en boucherie [Cazes-Valette, 2004].

En résumé, le veau est une viande hétérogène en type d'élevage, de qualité et de prix qui peut avoir un statut festif ou non selon le type d'animal et le morceau concerné. Selon le type de veau consommé, deux circuits d'approvisionnement fonctionnent en parallèle : les grandes surfaces pour les mangeurs soucieux de prix bas et les spécialistes pour les consommateurs en quête de qualité [Cazes-Valette, 2004].

VI. DENOMINATION ET ETIQUETAGE

Le Comité spécial agricole de l'Union européenne est parvenu à un accord concernant la distinction entre les différentes viandes de 'veau' vendue dans l'Union. Les nouvelles règles imposeront dans tous les Etats membres l'utilisation de dénominations de vente précises pour la viande provenant de bovins âgés de douze mois au plus, ainsi que les indications de la catégorie d'âge des animaux lors de l'abattage. Afin d'assurer une bonne traçabilité des produits au niveau des abattoirs, la dénomination « veau ou viande de veau » ne pourra plus être utilisée que pour des animaux ayant entre zéro et moins de huit mois. La lettre V (représentative de la catégorie d'âge) devra également être mentionnée sur les emballages. Quand aux produits carnés issus d'animaux ayant entre huit et quatorze mois, ils devront répondre à la dénomination « jeune bovin ou viande de jeune bovin » et la lettre Z devra figurer sur les emballages.

Au niveau de l'UE, il existe deux types de production. La différence principale entre ces systèmes se situe au niveau de l'alimentation. Dans le premier, l'alimentation des animaux se compose principalement de lait et produits laitiers et l'abattage intervient avant huit mois. Dans le second, l'alimentation est constituée presque exclusivement de céréales complémentées par du fourrage et les animaux sont abattus à partir de dix mois. Ces deux types de viande étaient commercialisées sur les principaux marchés de consommation de l'UE sous une dénomination de vente unique, c'est-à-dire 'veau'. L'expérience montre que la coexistence de ces deux systèmes entraîne des confusions au niveau des échanges. C'est pourquoi, des dispositions ont été prises pour introduire une nouvelle dénomination commune à tous les Etat membres. Une autre raison était d'essayer d'empêcher l'établissement de condition de concurrence déloyale entre les deux systèmes de production. En effet, on constate, à la sortie de l'abattoir, des différences de prix de l'ordre de 2 à 2,5 €/kg entre les viandes issus des deux types de production.

VII. LES PERSPECTIVES POUR 2007

La conjoncture du veau de boucherie s'est bien améliorée depuis septembre 2006, portée par une consommation des ménages dynamique. En effet, le veau de 8 jours n'a cessé depuis l'automne dernier de se renchérir, dépassant à chaque cotation son cours précédent. Le retour des veaux britanniques pourrait enrayer une partie du déficit en veaux des pays européens. Leur faible prix de vente les rendra d'autant plus attrayants pour les pays demandeurs.

En 2007, les échanges d'animaux vivants avec la Bulgarie et la Roumanie seront intégrés à ceux de l'Union européenne. Ainsi les échanges intra-communautaires progresseront uniquement du fait de l'adhésion de la Bulgarie et de la Roumanie (+ 60.000 têtes environ) tandis que les échanges avec les Pays Tiers seront quasiment nuls.

De plus, compte tenu de la médiatisation de la crise de la volaille en fin d'année 2005, l'équilibre de marché a été quelque peu bousculé [Conseil Spécialisé Veaux de Boucherie, 2006] et nous pouvons d'ores et déjà affirmer que le steak haché, le veau, le porc et le lapin sont les principaux bénéficiaires des reports de consommation consécutifs à cette nouvelle crise [Déniel, 2006]. En 2007, La consommation de viande de veau devrait diminuer dans les mêmes proportions qu'en 2006 (-1%) et la relance de l'offre en volailles, qui devait être généreuse et à prix compétitifs en comparaison de la viande de veau, ne facilitera pas l'augmentation de la consommation.

D'ici 2012, l'UE à 25 ne devrait plus détenir que 20,7 millions de vaches laitières (contre 23 millions en 2006) et de ce fait, il y aura moins de veaux de 8 jours disponibles. Cette disponibilité devrait réduire de plus ou moins 10 % soit 2,2 millions de veaux laitiers en moins. Cette perte pourrait être compensée en partie par le retour dans le circuit alimentaire des veaux d'origine britannique et par les quelques achats en bordure Est de l'UE (Ukraine, Biélorussie-Balkans). Au total, les estimations prévoient une diminution de l'offre de 1,8 millions de têtes.

DEUXIEME PARTIE :

La production de veau de boucherie

I. LE VEAU DE BOUCHERIE

1. Généralité

Fondamentalement, la filière veau de boucherie a pour dessein de valoriser les coproduits de l'industrie laitière au travers la production d'une viande jeune et généralement peu colorée. Son essor en Europe est contemporain au développement de l'industrie de la production laitière et de l'industrialisation de la collecte et de la transformation. Les étapes clés de son développement sont la technique du séchage des produits liquides (poudre de lait), les primes accordées par la Communauté européenne pour encourager l'utilisation de la poudre de lait écrémé en alimentation animale et les techniques d'émulsion des matières grasses.

Très vite, le mode de production de viande de veau en élevage intensif (ou industriel) suivant un cycle de 21 semaines en moyenne a dominé et représente encore aujourd'hui de l'ordre de 85 % de la production totale en Europe, le solde se répartissant dans une grande variété de modes de production à des échelles très diverses.

Bien que la consommation de viande de veau n'a cessé de baisser au cours de ces 35 dernières années, la demande (1,7 kg/an/habitant) reste soutenue et concerne de l'ordre de 6 millions de veau produisant l'équivalent de 800 000 TEC dans l'Union européenne. Le déclin de la consommation proviendrait du prix du produit final par rapport à d'autres viandes blanches, mais très certainement de l'image de ce type de production perçue par le consommateur européen non conforme à son souci croissant du bien-être des animaux.

2. Les formes de production de veaux de boucherie

2.1. La production intensive de viande de veau

La production de viande de veau a pour objectif d'obtenir une viande rose et pâle. Ce type de viande tend à imiter la viande issue des veaux alimentés uniquement à base de lait entier. Ces caractéristiques visuelles de la viande résultent principalement de la pauvreté naturelle en fer du lait entier qui conduit à minimiser les teneurs en hémoglobine dans le sang et en myoglobine dans le muscle. Les aliments d'allaitement, classiquement employés dans ce mode de production, reproduisent cette carence naturelle en fer afin de produire une viande similaire.

A l'échelle industrielle, ce type de production est réalisé principalement avec des veaux, majoritairement mâles, issus du troupeau laitier. Ceux-ci sont séparés à la naissance de leur mère pour rejoindre dans les 14 jours un centre de collecte qui les dispatchera dans des ateliers spécialisés où ils seront engraisés pendant 4 à 6 mois. Durant cette période, la croissance est soutenue, de 1 à 1,4 kg/j, pour atteindre le poids commercial.

Dans le passé, les veaux étaient logés en majorité dans des cases individuelles sur caillebotis et allaités au seau deux fois par jour. Ce mode de logement est désormais prohibé au-delà de 8 semaines d'âge et remplacé par un logement collectif en cases de 4 à 6 veaux. D'autres privilégient les parcs d'engraissement de 20 à 60 veaux sur litière paillée ou sur caillebotis. Dans ce cas, les veaux sont nourris avec un distributeur automatique de lait (DAL). Dans tous les cas, les veaux restent à l'état de pré-ruminant car le rumen s'est peu

développé consécutivement à la nature des aliments distribués.

De manière à mieux couvrir le risque financier et bénéficier des conseils et suivis techniques, les éleveurs de veaux de boucherie contractent un contrat d'intégration avec un opérateur industriel qui défraye l'éleveur par veau engraisé avec des modulations selon les résultats techniques.

En Belgique, l'engraissement des veaux de boucherie est principalement réalisé en Flandre selon ce mode de production. On ne dénombre, en effet, qu'un peu plus de 1 % de veaux de boucherie sur le territoire wallon. La Belgique constitue le 5ème producteur européen de veaux de boucherie en TEC et le plus souvent le poids moyen des carcasses est généralement plus lourd que la moyenne européenne (150 à 160 kg vs 130 kg), à l'image du modèle hollandais.

2.2. La production de veaux fermiers

Jadis, la production à petite échelle de veaux dans les élevages laitiers était courante et se justifiait soit par le souci de se diversifier, soit par la nécessité de valoriser du lait dans les exploitations caractérisées par un quota laitier limité. Dans ces situations, les veaux étaient produits selon un mode similaire au précédent, mais l'alimentation était constituée d'une part importante de lait entier complétement par de l'aliment d'allaitement.

2.3. La production de veaux sous la mère

Ce mode de production est classique au sein du troupeau allaitant. Le veau est élevé au pis durant 3 à 5 mois. Le veau est maintenu en claustration même pendant la période de pâturage. Ce type de production est très exigeant en main d'œuvre liée à la manipulation de veaux et la surveillance des têtées. Selon le potentiel laitier de la mère, il est parfois nécessaire de recourir à d'autres femelles en lactation (les « tantes ») pour compléter les quantités de lait offertes aux veaux. Le recours à des aliments d'allaitement en quantité limitée est aussi possible selon les cas. Ce mode de production est typiquement français.

2.4. La production de veau rosé

A côté de la production de viande blanche coexiste un mode de production de viande dite rosée. Suivant ce mode de production, les veaux sont dans un premier temps alimentés exclusivement à base du lait de leur mère et dans un deuxième temps à l'aide d'aliments solides (concentrés, herbe et fourrages). Ils sont généralement commercialisés à un âge plus avancé à l'état sevré ou non. De par le mode d'alimentation, ces animaux ont développé un rumen fonctionnel et l'appellation « veau » devient impropre au-delà de l'âge de X mois selon la législation européenne. Les apports en fer via l'aliment solide étant plus important, une coloration rouge plus intense de la viande est obtenue.

Diverses appellations sont employées pour les nommer comme le veau d'Aveyron et du Ségala, le veau corse, la Rosée des Pyrénées et le Vedell du Pays Catalan en France, Rosé Vleeskalveren au Pays-Bas et en Belgique, veaux de grain au Canada ...

3. Principales différences entre les systèmes de production

Les systèmes de production de viande de veau se distinguent à différents niveaux que nous pouvons résumer de la manière suivante.

3.1. Origine du veau

Originaire du troupeau laitier, le veau est généralement engraisé en dehors de son lieu de naissance dans des ateliers spécialisés. L'aliment comprend essentiellement des aliments d'allaitement contenant ou non de la poudre de lait et une faible quantité d'aliments solides. Dans des situations de plus en plus rares, le veau peut être engraisé dans son lieu de naissance dans un souci de valoriser soit un excédent de lait, soit un sous produit laitier disponible sur l'exploitation. Un complément sous forme d'aliments d'allaitement est généralement nécessaire.

A côté de ce système, co-existe le système de production de veaux issus du troupeau allaitant. Dans ce cas, l'allaitement maternel sera privilégié et complété soit par des aliments d'allaitement, soit par du lait d'une autre vache. L'aliment solide est généralement offert en plus grande quantité, voire peut constituer le principal dans certains systèmes de production.

3.2. Le type de produit

Le produit viande de veau se distingue à 2 niveaux : d'une part sur la couleur de la viande et d'autre part sur l'âge du veau à l'abattage. Dans les systèmes intensifs basés sur l'aliment d'allaitement, les veaux sont généralement commercialisés entre 4 et 6 mois et la caractéristique « viande blanche » est recherchée. A l'opposé, dans les systèmes basés sur le lait maternel, la commercialisation est retardée jusqu'à un âge pouvant atteindre 10 mois et le produit se caractérise par une coloration plus rouge, et ce d'autant plus que la part d'aliments solides est importante.

3.3. La taille et le nombre d'opérateurs

Suivant le système intensif de production, l'intégration est la règle générale. Les engraisseurs sont généralement spécialisés dans des unités de grande taille. Selon le système allaitant, l'engraissement de veaux constitue une activité secondaire et se réalise à petite échelle. Différentes modes d'organisation existent, du circuit court au niveau local à l'organisation d'une filière complète à grand rayon commercial. Dans ce dernier cas, le nombre d'opérateurs est plus élevé.

4. Réconcilier la production de veau de boucherie et le bien-être animal

Jadis marginal, le bien-être des animaux dans les pratiques d'élevage constitue aujourd'hui une demande sociétal importante allant jusqu'à dicter les actes d'achats pour certains. Le veau de boucherie a focalisé l'attention en cette matière. Plusieurs éléments défavorables au bien-être animal sont classiquement cités dans le cas du veau de boucherie engraisé de manière intensive :

- la séparation de la mère,
- l'isolement en case individuelle,

- l'attache, la restriction de la place disponible,
- la faible teneur en fer des aliments,
- l'absence de tétée,
- l'absence d'aliments solides,
- le mauvais contrôle de la santé,
- les mauvais contacts avec les éleveurs.

Consciente de cette demande sociétale, la CE a ajusté la réglementation du bien-être animal dans le cas du veau dans les élevages de veaux.

Les normes minimales relatives à la protection des veaux sont données dans la Directive 91/629/Ce de la Commission européenne et transcrite dans la législation belge par l'Arrêté royal du 23 janvier 1998. Cet arrêté précise les aménagements et équipements ainsi que les soins à prodiguer aux animaux. Outre les conditions de logement des animaux, l'arrêté précise les conditions d'alimentation qui en résumé, impose la distribution d'aliments solides fibreux en quantité variable selon l'âge (50 à 250 g/j), la présence de suffisamment de fer dans l'alimentation de manière à éviter l'anémie ferriprive, et la mise à disposition d'eau de boisson

5. La couleur de la viande du veau de boucherie

De manière générale, la couleur de la viande bovine est fonction de 3 facteurs principaux :

1. Le pH post-mortem de la viande
2. La quantité de pigment rouge et sa forme chimique
3. Le développement des bactéries sur le produit

L'acidification de la viande suite à l'abattage de l'animal ne constitue pas un problème comme chez les gros bovins car le veau dispose généralement de réserves suffisantes en glycogène. De même les altérations de couleur liées à l'action des bactéries présentes sur la viande se déroulent lors de la conservation de la viande et ne sont pas propres au veau de boucherie.

La myoglobine, pigment héminique présent dans le cytoplasme des fibres musculaires, détermine dans une large mesure la couleur de la viande. La myoglobine est constituée d'une protéine, la globine, et d'un groupement prosthétique, l'hème, liés par un atome de fer.

La richesse en myoglobine diffère en premier lieu selon le type de muscle (muscle rouge à métabolisme oxydatif, muscle rouge à métabolisme oxydo-glycolytique et muscle blanc à métabolisme glycolytique). La maturité physiologique influence la pigmentation de la viande bovine. De manière simple, la pigmentation du muscle s'accroît avec l'âge de l'animal jusqu'à l'âge de 2 ans. La précocité de l'animal module cet accroissement, il est très rapide chez le bétail laitier par opposition au bétail allaitant, de même les femelles présentent généralement une coloration rouge plus marquée que leurs mâles contemporains. Il est à noter aussi que les animaux culards ont une viande nettement moins pigmentée que les autres animaux. Enfin, la disponibilité en fer (réserves hépatiques et apports alimentaires) conditionne directement l'importance de la myoglobine. Pour rappel, une légère carence en fer est induite dans l'alimentation du veau de boucherie de manière à minimiser, sans verser dans l'anémie, la synthèse de myoglobine chez le veau de boucherie. Le lait et ses co-produits sont connus pour apporter peu de fer et les consommateurs associent généralement à la couleur blanche de la viande de veau les images de pureté, de fraîcheur et d'alimentation

exclusivement lactée de l'animal. Ce critère est très important par exemple en France et module le prix payé à l'abattoir pour les carcasses de veaux. Une dégradation de 15 à 25 % du prix de vente s'observe entre une carcasse rosé claire et une carcasse rosée ou rouge !.

L'imposition d'aliments solides dans l'alimentation du veau de boucherie suivant la législation n'a pas d'incidence sur la couleur de la viande pour autant que les quantités ne dépassent 30 kg durant le cycle de production selon les essais consultés dans la littérature. Cette obligation n'est donc pas pénalisante pour la production de veau de boucherie selon un mode intensif. Par contre, l'utilisation de quantités plus importantes d'aliments solides et le recours à une litière paillée sont connus pour conférer un caractère plus rouge à la viande de veau.

II. PROPOSITION D'UN ITINÉRAIRE TECHNIQUE

1. Choix de la race

Comme précisé lors de la présentation de l'avancement de l'étude à la Filière bovine wallonne, le Blanc Bleu Belge culard a été proposé par l'assemblée comme race pour cette étude. Le choix de cette race se motive par son importance en terme d'effectif sur le territoire wallon et de son potentiel de croissance, de son rendement carcasse et de la qualité de la viande. En outre, la production de veau de boucherie au départ de cette race a été expérimentée à petite échelle dans le passé en Wallonie. Selon les résultats (Frère et al., 2000), les veaux BBBC alimentés à base de lait entier ou reconstitué exprimait un GQM compris entre 1,2 et 1,5 kg jusqu'au poids d'abattage variant de 180 à 280 kg durant 120 à 180 jours. Des rendements carcasses de plus de 70 % ont été observés à cette époque avec les veaux extra culards.

D'autre part, un suivi réalisé en ferme durant les années 1994 et 1995 montre que l'engraissement de veaux croisés BBBC x Pie Rouge à l'aide de lait entier complétement en protéines permet de valoriser le lait de l'exploitation à un prix, à l'époque compris entre 6 et 9 BEF (Feller, 1995).

2. Logement

Au cours des deux premières semaines, les veaux seront logés en box individuel. Ils seront ensuite logés en box collectif sur aire paillée. Les veaux disposeront au minimum d'une aire de couchage de 2,5 m².

En ventilation naturelle, les veaux disposeront d'un volume de 12 à 15 m³ en permanence avec une vitesse de l'air de l'ordre de 0,25 m/seconde en débit nominal au niveau des animaux.

L'éclairage naturel du bâtiment sera favorisé et complété par un éclairage artificiel.

3. Alimentation

L'objectif est de produire un veau de 300 kg en 7 mois maximum à l'aide de lait entier et d'aliments solides. Au départ l'alimentation lactée devra lui assurer la majorité des apports nutritifs quotidiens. Dans un deuxième temps, les besoins alimentaires seront couverts via les aliments solides. Pour ce faire, le veau recevra dès la 2ème semaine de vie un aliment concentré qui permettra le développement des papilles ruminales et du fourrage qui stimulera le développement du rumen.

La première semaine sera dévolue à la prise du colostrum (1,5 à 3 litres x 2 repas). Ensuite, et de manière rapide la prise de lait entier devra atteindre de l'ordre de 7 litres par jour en 2 repas pendant la seconde semaine pour atteindre de l'ordre de 15 voire 20 l par jour en fin d'engraissement. La distribution au seau ou à la tétine se fera toujours à température corporelle. La distribution au DAL permettrait d'augmenter le nombre de repas, mais requiert un investissement conséquent.

Le concentré 1er âge (1050 VEVI et 120 g DVE/kg) sera distribué à volonté dès la seconde semaine pour atteindre 2 kg à 3 mois. Le concentré sera distribué de manière conjointe à un fourrage plus grossier, mais de qualité en libre service (foin de bonne qualité). A partir du 3ème mois, un concentré de 2ème âge sera distribué (1050 VEVI et 100 g DVE/kg) jusqu'à la fin de l'engraissement (6 à 7 mois). La quantité distribuée devra se réfléchir en fonction de la disponibilité en lait, des performances de croissance (minimum 1,2 kg/jour) et de l'ingestion du fourrage grossier. Ce concentré devra principalement rehausser le taux protéique de la ration totale distribuée aux veaux. Lors de l'engraissement de veaux uniquement à base de lait entier, une poudre complémentaire riche en protéines et en Vitamines est classiquement rajoutée au lait avant sa distribution. Ce rôle serait rempli par l'aliment solide.

A des fins de différenciation, le concentré devra privilégier les aliments régionaux. Il pourra en conséquence se baser sur les céréales et leurs co-produits, les protéagineux et le tourteau de colza pression à froid, voire du tourteau de lin indigène ou des graines de lin traitées thermiquement.

Durant toute la période d'engraissement, les veaux disposeront d'eau fraîche et propre à volonté.

4. Durée de l'engraissement et type de carcasse

Le veau serait commercialisé à l'abattage non sevré. Partant d'un poids à la naissance de 55 kg, d'un poids de commercialisation de 300 kg et d'un GQM de 1,3 kg, la durée d'engraissement serait de l'ordre de 190 jours, soit d'un peu plus de 6 mois.

En première approximation, les consommations d'aliments seront de 2400 kg de lait, 300 kg de concentré et 75 kg de foin.

Tablant sur un rendement carcasse de l'ordre de 65 %, le poids de la carcasse devrait être de l'ordre de 190 kg. Selon la classification SEUROP, les carcasses devront être du type S2 avec ce type de bétail.

A ce stade, il est difficile de se prononcer sur les caractéristiques organoleptiques et la couleur de la viande. De par la quantité d'aliments solides distribuée aux animaux, la coloration devrait se situer entre le blanc et le rouge.

5. Prophylaxie et problème pathologiques

En plus des problèmes généralement rencontrés au cours de la période d'élevage d'un veau s'ajoutent des problèmes liés aux régimes alimentaires préconisés.

Les diarrhées alimentaires sont à encore plus à craindre tenant compte de l'importance des buvées et de la richesse (et de ses variations) de la teneur en matières grasses du lait. Un dysfonctionnement de la gouttière oesophagienne peut conduire à la présence d'une quantité importante de lait dans le rumen. Chez le veau de boucherie classique, ce problème conduit généralement à un gonflement de ce compartiment digestif voire à de l'acidose et peut se compliquer par une entérotaxémie. Les reflux de lait dans le rumen dans le modèle proposé ne devrait pas conduire à ces pathologies car en principe le rumen doit devenir rapidement fonctionnel. Nonobstant, ces reflux seront préjudiciables sur les performances zootechniques.

Les diarrhées infectieuses et parasitaires devront se traiter (et s'éviter) comme dans les élevages classiques. L'antibiothérapie et la vaccination des mères devront se réfléchir avec le vétérinaire de l'exploitation. Les pathologies respiratoires ne devraient pas être plus dramatiques dans ce type d'élevage. Par contre, l'alimentation devra impérativement couvrir les besoins en vitamine E et en sélénium de manière à minimiser le syndrome de myopathie-dyspnée du veau BBc.

6. Positionnement par rapport au bien-être des veaux

Points positifs

- Litière paillée
- Lait naturel produit sur l'exploitation
- Surface disponible
- Alimentation solide abondante
- Pas de risque d'anémie
- Réalisation de l'état ruminant vrai
- Taille de l'élevage
- Né sur l'exploitation

Ponts négatifs

- Séparation de la mère
- Absence de tétée
- Pas d'accès au plein air et au pâturage

7. Problèmes à résoudre

- Origine du veau : né ou non sur l'exploitation
- Possibilité d'engraisser des veaux selon ce modèle pour autant qu'ils soient ½ Blanc Bleu Belge ?
- Nombre de places de veaux par exploitation : soucis de conserver le caractère familial. Si né dans l'exploitation, au maximum nombre de vache/2
- Obligation d'un vide sanitaire
- Origine du lait : vache présente sur l'exploitation, poudre de lait autorisée à des fins de dépannage ?
- Alimentation des vaches donneuses de lait
- Durée de maturation des carcasses : 4 jours minimum
- Type de commercialisation
- Quantité minimum de lait à imposer dans ce mode de production
- Ecornage et castration des veaux ?

TROISIEME PARTIE :

La description des expériences françaises

I. VEAU ELEVE SOUS LA MERE

Il existe plusieurs dénominations à ce type de production : « veau sous la mère », « veau élevé sous la mère » ou encore « veau nourri au pis ».

L'originalité de ce produit vient de son mode d'alimentation. En effet, le veau est nourri au lait entier directement au pis de la vache. Celle-ci doit obligatoirement être sa mère ou, à défaut, sa mère adoptive. Parfois, il arrive que la mère n'ait pas assez de lait, dans ce cas, on peut avoir recours à d'autres vaches pour compléter les besoins en lait du veau.

Il y a également d'autres spécificités tel le fait que le veau doit être né sur l'exploitation. Pour pallier à d'éventuelle perte, l'achat de veaux sous certaines conditions est possible. Il est nécessaire de choisir la bonne race et que le veau n'ait pas plus de quelques semaines.

Toutes les races ne conviennent pas pour ce type d'élevage. Il faut que les veaux soit de race viandeuse pure, issus d'un croisement entre des races de type viandeuse ou issus d'une mère croisée viande ou mixte et un père de race viandeuse.

1. Le veau sous la mère

1.1. Présentation

Le Comité Interprofessionnel "Veau Sous La Mère" (Civo) est issu de l'Association Nationale des Groupements de Producteurs créée en 1973. En 1998, l'ensemble des organismes de la filière (figure 15) a décidé de se rassembler dans une même entité afin de mieux défendre les intérêts de la production et du produit.



Figure 15 : Les structures qui composent le Civo

Source : Civo

Les principaux objectifs du Civo sont de moderniser et de mieux maîtriser la production mais également de promouvoir le produit grâce à de multiples actions de communication. Un autre rôle consiste à représenter les producteurs auprès des pouvoirs publics.

1.2. Filière et labellisation

En 1971, les producteurs de Veau Sous La Mère ont mis en place le premier Label Rouge dans le secteur des viandes. Ce Label Rouge garantit la sécurité, la traçabilité et la transparence tout en protégeant un savoir-faire très artisanal.

Au sein de la filière 'veaux fermier élevé sous la mère', il existe deux Labels Rouges (figure 16), chacun d'entre eux étant porté par un groupement qualité et contrôlé par un organisme certificateur (figure 17). Le groupement qualité est responsable du cahier des charges, gère la traçabilité du produit, sa certification et en assure la promotion en partenariat avec le Civo. Le « veau fermier du Limousin » ne sera pas détaillé dans ce chapitre mais sera présenté dans la suite de ce travail.



Figure 16 : Les deux Labels Rouge faisant partie du veau fermier sous la mère
Source : Civo

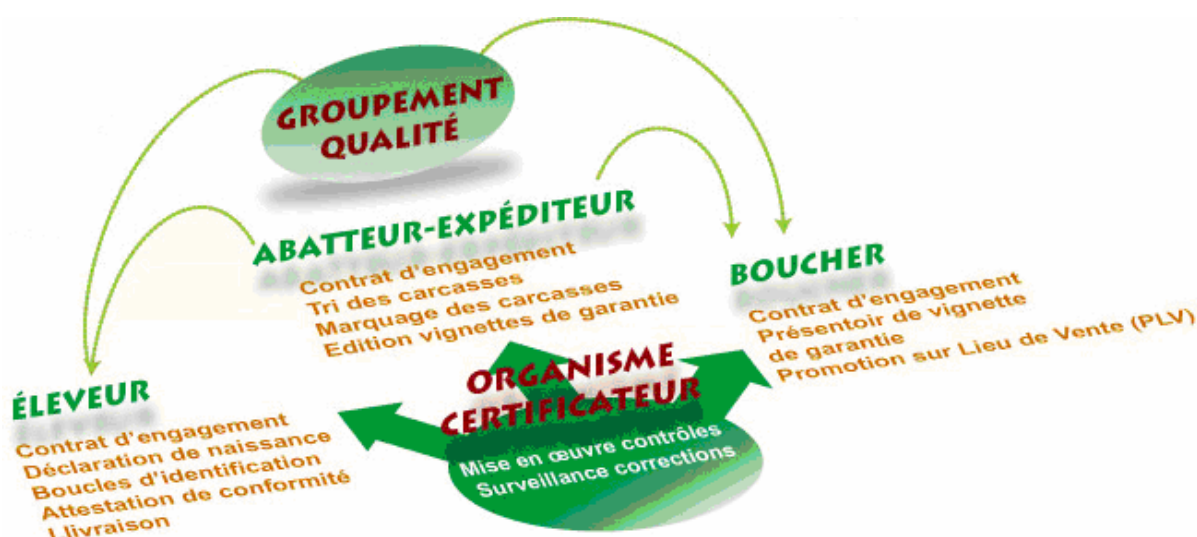


Figure 17 : Procédure de mise en œuvre de la démarche de certification "Label Rouge"
Source : Civo

On dénombre environ 9 000 éleveurs de veaux sous la mère répartis dans 24 départements de Sud-Ouest de la France. Plus ou moins 6 000 d'entre eux sont engagés dans une démarche de qualité Label Rouge. Chaque année près de 130 000 veaux sont produits et 85 000 d'entre

eux le sont sous un cahier des charges Label Rouge. Dans cette filière, on retrouve également 50 abatteurs-expéditeurs, de nombreux bouchers-abatteurs et près de 100 grossistes. Il y a également 1 200 points de vente (boucherie traditionnelles, grandes et moyennes surfaces). La figure 18 met en avant le cheminement du veau dans la filière :

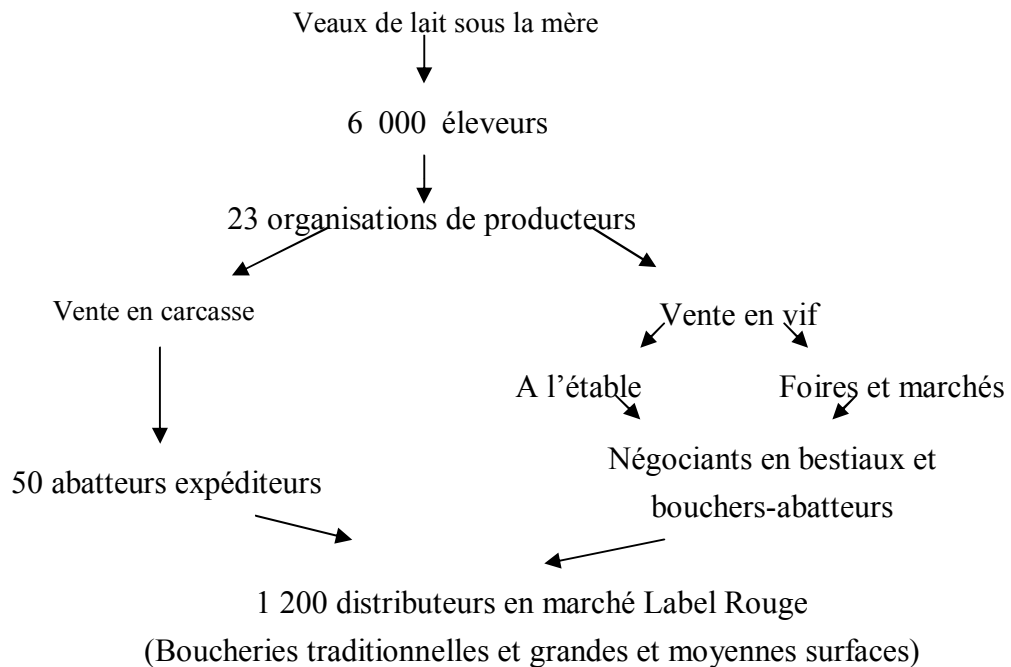


Figure 18 : Cheminement du produit dans la filière Label Rouge
Source : Civo

Depuis quelques années, le veau sous la mère est confronté à des problèmes non pas d'excédent de production, mais bien au contraire d'un gros déficit de production pour approvisionner un marché non saturé et qui dispose de fortes marges de progression. Cette pénurie concerne principalement les mois d'hiver où la production est à son plus bas alors que la consommation de viande de veau est à son plus haut niveau (figure 19).

Une grande campagne a été lancée en 2004 par le Civo, OFIVAL et les organisations de producteurs pour essayer de désaisonnaliser la production. Un avantage de la vente de veaux en hiver est son prix d'achat plus élevé. En effet, lorsque l'on vend les veaux en hiver, on peut espérer un supplément de prix de 1 €/kg de carcasse (par rapport aux autres mois de l'année). Si on prend l'exemple des veaux élevés sous la mère, on remarque qu'en 2005, la demande du marché est supérieure à l'offre en hiver. Cette tendance est complètement inversée en été.

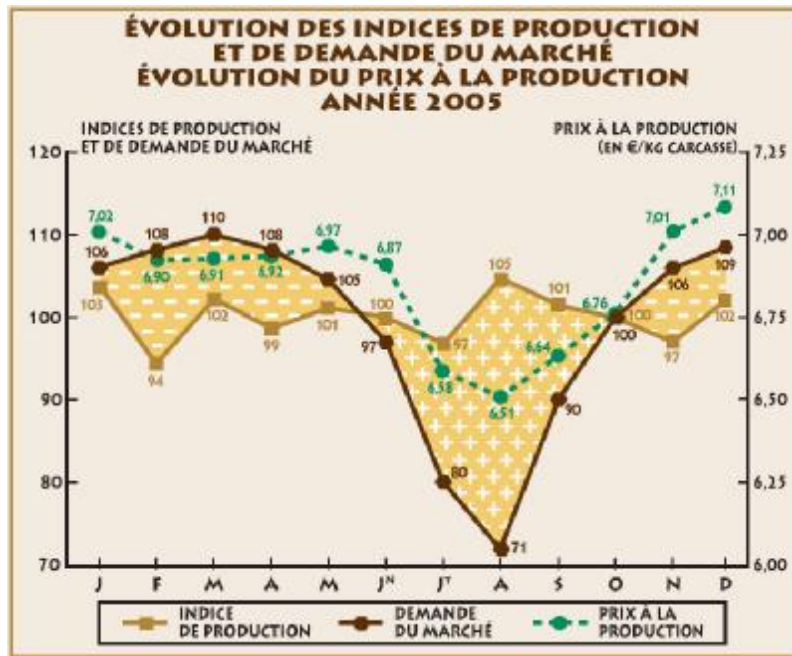


Figure 19 : Evolution des indices de production, de la demande du marché et du prix à la production en 2005

Source : Civo - « Actualités » N°42

1.3. Zone de production

Les principales régions d'élevage du veau sous la mère sont le Limousin, le Périgord, le Cantal, les Pays Agenais, le Bazadais, la Gascogne, le Quercy, le Lauragais, le Piémont Pyrénéen, les Monts du Velay-Forez, etc.

1.4. Les veaux

a) Races d'élevage

Les veaux sont issus de races allaitantes du sud-ouest. On trouve la Limousine, la Blonde d'Aquitaine, la Bazalaise, la Gasconne, ... ou de vaches croisées viande-lait

b) Evolution du nombre de veaux

Depuis le début des années quatre-vingt, la production de veau sous la mère ne cesse de diminuer. Les statistiques faisaient, à cette époque, état de quelque 400 000 animaux. Vingt ans plus tard, les chiffres ont été divisés par deux et la tendance ne semble pas s'inverser. Pour 2006, le nombre total de veaux produits avoisine 130 000 têtes.

Chaque année, le nombre d'animaux produits régresse de 4 à 5 % (Figure 20) et le nombre d'installations est très insuffisant pour compenser, par exemple, les nombreux départs à la retraite.

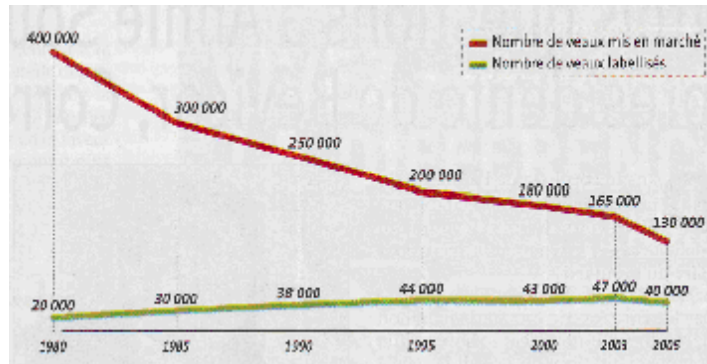


Figure 20 : Evolution du nombre de veaux sous la mère produits et labellisés sur l'ensemble du bassin de production.

Source : d'Alteroche F. (2007)

1.5. Conditions d'élevage

a) Logement

Le mode de logement le plus communément rencontré a longtemps été la traditionnelle étable où les veaux, comme les vaches, étaient à l'attache cul à cul, de part et d'autre d'un couloir central de circulation. Dans les années quatre-vingt, des salles de tétées sont apparues en parallèle avec des stabulations libres. Le principe de la salle de tétée est de libérer les veaux dans la case des vaches, une fois qu'elles sont attachées au cornadis, pour qu'ils puissent les téter.

De nombreuses améliorations ont été effectuées pour faciliter le travail de l'éleveur et le bien être des animaux. Suite à la directive « bien-être », la conduite d'élevage en cases collectives, sans attache et sans muselière est devenue obligatoire. Une des améliorations parmi les plus récentes et qui intègre ces nouvelles obligations consiste en l'utilisation d'un bâtiment en « libre-service ». Cela signifie que ce sont les vaches qui sont amenées aux veaux et non plus l'inverse. Dans ce système, les veaux restent dans leur case et ce sont les mères qui viennent se mettre le long des parois de leur case pour leur permettre de téter. Grâce à ce libre-service, l'éleveur peut s'affranchir de l'astreinte de la tétée bi-quotidienne. Ce nouveau système permet à l'éleveur de mettre 3 fois moins de temps lors des buvées. La figure 21 présente le mode de fonctionnement de ce nouveau système. Les mères sont amenées dans le couloir de circulation et vont se positionner près de leur veau deux fois par jour. Il faut plus ou moins 10 jours pour que la vache soit habituée au système. Pour attirer une vache plus réticente, des aliments peuvent être déposés dans le couloir de distribution.

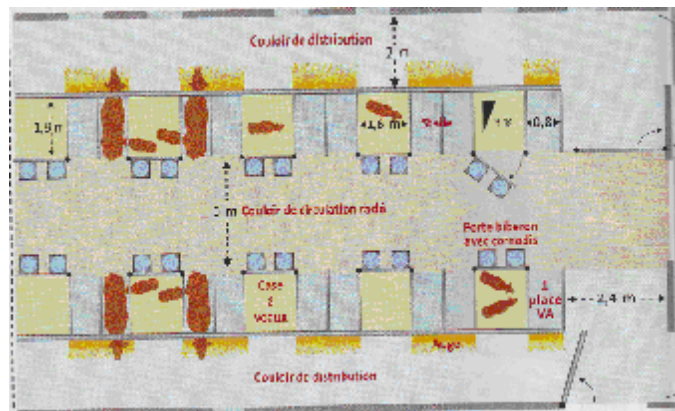


Figure 21 : Plan et positionnement des cases à veaux et stalles des mères d'un élevage en libre-service

Source : d'Alteroche F. (2007)

Un autre système de libre service est étudié dans le lycée agricole de Naves en Corrèze. Dans ce mode d'élevage, il y a l'absence totale de manipulation des animaux, que ce soit les vaches ou les veaux. La figure 22 met en évidence ce système. Les cases à veaux collectives sont dans le fond de l'aire paillée des vaches. Celles-ci ont librement accès pour venir près des veaux et elles peuvent les nourrir à n'importe quel moment de la journée. Ces éléments ainsi que le fait que les vaches nourrissent n'importe quel veau constituent les plus grosses différences avec le système précédent.

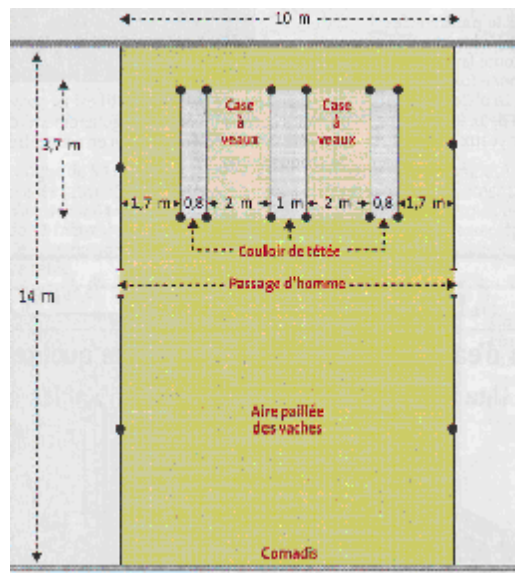


Figure 22 : Plan et positionnement des cases à veaux et stalles des mères testés au lycée agricole de Naves
Source : d'Alteroche F. (2007)

Ces différentes innovations sont très importantes dans l'élevage des veaux de lait car elles permettent à l'éleveur d'avoir un gain de temps non négligeable. Cela permettra peut-être d'attirer de nouveaux éleveurs vers cette production et de ce fait enrailer la diminution de celle-ci.

Cependant, les éleveurs craignaient que toutes ses nouveaux modes de conduite liés au bien-être, n'entraîne une dégradation de la couleur de la viande. L'institut de l'élevage a mesuré cet éventuel impact via des enquêtes auprès des responsables du Civo et via l'étude comparative des données d'abattage collectées entre 2003 et 2005 auprès de 260 élevages. Les résultats montrent que la modification de la conduite de l'élevage n'entraîne que des effets limités sur la couleur de la viande. L'étude comparative des données d'abattage confirme l'absence de grandes modifications de la couleur.

Pour le moment aucune différence dans la qualité de la viande de veau n'est apparue. Cependant, ce type de système est encore à l'étude.

Les systèmes de logement peuvent fortement varier selon les exploitations. Cependant dans tous les cas, le bâtiment doit permettre un confort optimal de l'animal et le maintien d'une ambiance propre au bon développement des animaux et à la réduction des problèmes sanitaires.

b) Alimentation

Le veau est nourri essentiellement avec le lait maternel tété deux à trois fois par jour directement au pis de la vache. Les veaux peuvent recevoir en plus des œufs, du sucre et du lait complémentaire en période de finition du veau. La quantité maximale de ce dernier est de 50 kg et ne doit pas excéder 15 % du lait globalement consommé par le veau.

Les substances à effet hormonal et déviateurs métaboliques sont formellement interdites. Il en est de même pour les antibiotiques, sauf avis contraire de la Commission nationale des labels et de la certification de conformité, section des labels. Dans le cas de traitements vétérinaires, l'abattage ne pourra intervenir qu'au minimum 7 jours après le dernier traitement ou plus selon le délai d'attente du produit utilisé.

1.6. Commercialisation

La commercialisation de veau de lait passe par des bouchers-abatteurs, des grossistes, des boucheries traditionnelles et les grandes et moyennes surfaces.

Le détaillant doit s'engager à vendre exclusivement la viande de veau sous label.

1.7. Difficultés de la production

La production du veau de lait sous la mère a de moins en moins d'adhérent et cela pour différentes raisons. La principale explication à ce phénomène est la mutation des valeurs sociétales et des aspirations des jeunes agriculteurs qui tendent à se détourner de cette production astreignante en termes de main d'œuvre. En effet, cette production demande beaucoup de temps et principalement au moment de la surveillance et du suivi du déroulement de la tétée. Si l'on compare l'élevage du veau de lait sous la mère avec le système naisseur-engraisseur classique, la différence de temps de travail est assez importante. En effet, il faut de 60 à 70 h par UGB pour le premier système et 16 à 18 h pour le second. Cependant, ces chiffres peuvent varier en fonction des différents modes de conduite du troupeau et de la modernisation du système.

Ces dernières années d'autres facteurs sont venus s'ajouter pour aggraver la baisse des volumes. A côté de la pyramide des âges des éleveurs qui a sans surprise généré de nombreuses cessations d'activité, s'est cumulé le bon niveau des cours des broutards. Cet élément a été un facteur incitatif supplémentaire pour laisser tomber le veau sous la mère au profit du broutard et cela même si le veau de qualité demeure bien valorisé sur le plan commercial.

La figure 23 met en évidence la diminution du nombre d'éleveur engagés dans la filière Label Rouge. On remarque qu'en 5 ans, cette baisse représente 30 % des effectifs.

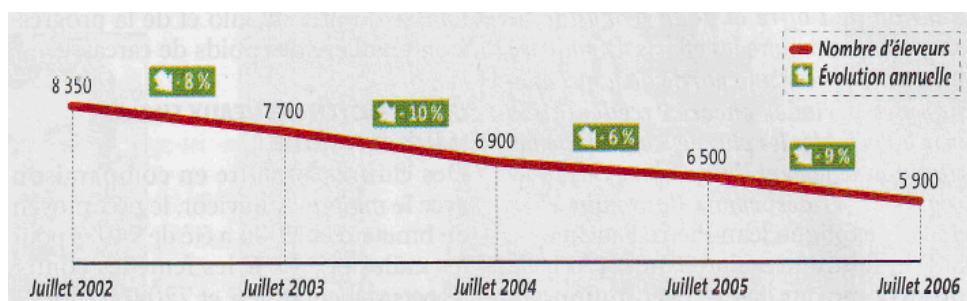


Figure 23 : Evolution du nombre d'éleveurs engagés en démarche Label Rouge.
Source : d'Alteroche F. (2007)

1.8. Avantages de la production

Comme nous venons de le voir, la filière du veau de lait sous la mère présente quelques désavantages. Pour compenser ces quelques désagréments, la production du veau de lait permet d'obtenir une rentrée rapide et régulière de trésorerie. Cela est possible grâce au cycle de production court (3 à 5 mois pour le veau de lait contre 7 à 8 mois pour le brouillard) et de la possibilité d'étaler la production sur l'année.

De plus, ce type de production permet d'avoir une meilleure valeur ajoutée et une plus value stable d'une année à l'autre. Par exemple, en 2006, si l'on fait abstraction des variations saisonnières, le prix moyen par kilo des veaux était de 7,72 € contre 7,36 € en 2005 et 7,37 € en 2004. Si l'on raisonne maintenant sur la base du prix moyen des veaux, la tendance est là aussi nettement à la hausse. En moyenne, le prix du veau était à 1 046 €/tête en 2006 contre 985 en 2005, 971 en 2004 et 918 en 2003. Cette évolution résulte à la fois de la hausse du prix au kilo et de la progression régulière des poids de carcasse. Un autre élément important concerne la différence de prix moyen à la production entre le veau de lait et le veau de boucherie standard qui est voisine de 1,5 €/kg de carcasse.

Le veau de lait de qualité différencie bénéficie de débouchés garantis. Ce type de production se positionne sur un marché « haut de gamme » de plus en plus demandeur et non saturé. De plus, la filière est bien organisée et garantie durablement l'écoulement du produit.

La production du veau de lait est très exigeante en temps. Cependant, depuis quelques années, des avancées techniques importantes ont permis de moderniser la production en améliorant les conditions de travail et en permettant en gain de temps. De plus, ces modernisations permettent de simplifier le travail surtout lors de la tétée. Une autre amélioration consiste à dessaisonnaliser les vêlages ou encore à faire un système de production mixte « veau de lait + brouillard », d'où l'arrêt de la tétée en été et ainsi la possibilité de prendre des vacances. La dessaisonnalisation permet à l'éleveur de table sur des entrées d'argent régulières et d'obtenir un prix supérieur pour les veaux vendus en hiver.

1.9. Analyse de la rentabilité

a) Objectifs à atteindre

Une exploitation en production de veaux sous la mère à titre principal doit au moins avoir les caractéristiques suivantes pour que ce soit viable pour un couple avec des enfants :

- SAU : 35 ha (dont une partie des terres labourables)
- Effectif : 30 vaches adultes de race allaitante (avec pour objectif de ventre au moins 25 veaux sous la mère)
- Assolement :
 - Surface fourragère : 25 – 30 ha
 - Céréales et productions spéciales : 5 -10 ha
- Activité complémentaire :
 - Soit une production animale (volaille, porc à l'engrais,...)
 - Soit une production végétale spéciale (arbres fruitiers, petits fruits,...)
- Main d'œuvre : 1 couple (1,5 UMO)

Le tableau 9 présente quelques objectifs technico-économiques à viser en vue de dégager un revenu satisfaisant pour la production de veaux de lait.

Tableau 9 : objectifs technico-économiques

Indicateurs technico-économiques	Résultat objectif (cas-type)
Productivité numérique <ul style="list-style-type: none"> • taux de gestation • intervalle vêlage - vêlage • mortalité naissance - vente Taux de renouvellement	> 95% 370-380 jours < 5% > 15%
Prix de vente moyen des produits (F/kg C.) <ul style="list-style-type: none"> • veaux de lait mâles • veaux de lait femelles • vaches de réforme 	6,75 à 7,50 €/kgC 6,50 à 7,00 €/kgC 3,40 à 4,00 €/kgC
Efficacité économique du système de production <ul style="list-style-type: none"> • Produit brut bovin viande • EBE / produit brut • Charges opérationnelles • Charges de structure • Marge brute bovine • Marge nette bovine 	≥ 1 100 €/UGB > 50% ≤ 300 €/UGB ≤ 500 €/UGB ≥ 800 €/UGB ≥ 300 €/UGB
Equilibre financier du système de production <ul style="list-style-type: none"> • Annuité / EBE • Taux d'endettement 	< 33% < 22%
Dimension économique de l'exploitation <ul style="list-style-type: none"> • Produit brut total / U.M.O. • Résultat courant / U.M.O. 	≥ 30 000 € ≥ 10 000 €

Source : Civo

b) Comparaison entre différents modes d'élevage

Le tableau 10 présente la différence de rentabilité entre différents modes d'élevage. Dans toutes les situations, il y a un seul couple qui se charge de la production.

Le veau de lait sous la mère permet une bonne rentabilité pour un plus faible investissement. Les marges par UGB et par hectare sont supérieures aux autres systèmes

allaitants. De plus, le veau de lait sous la mère demande moins d'hectare par UGB que les autres modes d'élevage.

Tableau 10 : Comparaison des rentabilités de différents systèmes allaitants en région Limousine (chiffres 2005)

Critères	Veaux de lait sous la mère	26 veaux de lait + broutards	Broutards mâles et femelles	Taurillons + génisses de boucherie (16 à 19 mois)
Surfaces	55 ha SAU 51 ha herbe	75 ha SAU 71 ha herbe	95 ha SAU 91 ha herbe	95 ha SAU 81 ha herbe
Cheptel	55 vaches 59 UGB	70 vaches 83 UGB	80 vaches 103 UGB	75 vaches 124 UGB
Main-d'œuvre	1,5 UMO 1 couple	1,5 UMO 1 couple	1,5 MO 1 couple	1,5 UMO 1 couple
Produit bovin	1 370 €/UGB	1 150 €/UGB	980 €/UGB	980 €/UGB
Marge brute bovine	1 120 €/UGB	925 €/UGB	780 €/UGB	760 €/UGB
résultats courant espéré	30 960 €	35 840 €	38 890 €	41 255 €
Capital d'exploitation	228 500 €	281 000 €	292 000 €	360 500 €
Rentabilité du capital d'exploitation	13,55%	12,75%	13,32%	11,44%

Source : d'Alteroche F. (2007)

1.10. Caractéristiques

- Abattage : entre 3 et 5 mois ½
- Types de carcasses : entre 110 et 170 kg
- Conformation : E – U – R
- Etat d'engraissement : 1 - 2 – 3
- Couleur : 1, 2 ou 3

2. Le veau fermier Limousin élevé sous la mère

L'association du veau fermier limousin regroupe plus ou moins 2 300 éleveurs.

2.1. Zone de production

Ce veau est issu de la région du Limousin et des départements limitrophes ainsi que la Charente et la Dordogne.

2.2. Origine de veaux

Le veau doit être né sur l'exploitation ou adopté avant l'âge de trois semaines. Tous les mouvements des animaux doivent être enregistrés dans un registre.

2.3. Races d'élevage

Les veaux sont issus de race Limousine, Charolaise, croisée Limousine-Charolaise ou croisée Limousine - Salers.

2.4. Alimentation

Le veau se nourrit au pis de sa mère naturelle ou adoptive matin et soir. Une complémentation à base d'adjuvants traditionnels (sucre, œufs frais) est possible. Il est également autorisé d'avoir recours à un aliment complémentaire d'allaitement référencé mais selon des modalités strictes. Celles-ci concernent la quantité maximale que le veau peut avoir

(35 kg) sur l'ensemble de sa période d'engraissement. De plus, cet aliment ne peut être distribué que dans les deux mois et demi précédant l'abattage. Il est formellement interdit de donner des antibiotiques et des activateurs de croissance.

2.5. Commercialisation

La commercialisation se fait via des boucheries traditionnelles.

2.6. Caractéristiques

- Poids de la carcasse : Entre 85 et 170 kg
- Conformation : E - U - R
- Etat d'engraissement : 2 - 3
- Couleur : Blanc, Rosé et Rose clair
- Abattage : entre 90 et 165 jours

Ce produit fait partie du « Label Rouge » depuis 1992. En 1996, il a également obtenu une IGP. L'organisme certificateur est CERTILIM.

3. Le veau de l'Aveyron et du Ségala

3.1. Présentation

Dès 1989, les éleveurs de veau de la Région Midi-Pyrénées se sont regroupés au sein de l'IRVA (Interprofession Régionale du Veau d'Aveyron). Ils ont mis en place un cahier des charges rigoureux fixant les engagements de tous les acteurs de la filière (producteurs, distributeurs, industriels,...) afin de faire respecter les règles d'or de l'élevage du Veau d'Aveyron, tout en intégrant les exigences de sécurité et d'hygiène modernes. Aujourd'hui l'IRVA comprend 800 éleveurs.

En 1996, un groupe de 159 éleveurs, membres de l'IRVA, décide d'aller plus loin et crée la SA 4R, société anonyme. Portée par les valeurs fondatrices qui lui ont donné son nom - Responsabilité, Rigueur, Régularité et Réussir – cette société a pour objectif de développer la commercialisation du Veau d'Aveyron et du Ségala sur le marché de France et à l'export. La SA 4R dispose d'un règlement intérieur rigoureux et équitable qui garantit la qualité de la production et un approvisionnement régulier. Cette société anonyme est dotée d'un projet novateur basé sur un partenariat avec un distributeur- Auchan et un industriel transformateur de viandes – Brigard. Chaque partenaire apporte son savoir faire et sa passion du produit, et participe à la promotion du Veau d'Aveyron et du Ségala. Depuis sa création, la filière a développé son circuit de distribution et maintenant, elle travaille en plus avec Atac, Comtesse du Barry, La Naucelloise, Picard, Serrault, ... mais également avec des marchés traditionnels italiens et grecs ainsi qu'avec la restauration hors foyer. Aujourd'hui, le succès commercial est allée croissant puisque plus de 11 000 veaux ont été commercialisés dans les magasins Auchan en 2006, soit six fois plus qu'en 1996. La filière a enregistré en 2006, un chiffre d'affaires hors taxe de 20 millions d'euros.

3.2. Filière et labellisation

La figure 24 présente les différents cheminements possibles pour le veau d'Aveyron au sein de la filière. Tout d'abord, les veaux nés et élevés sur la ferme peuvent être déclarés IRVA ou non. Cette dernière situation résulte soit de la mort du veau soit du choix de

l'éleveur. Toutefois, 80 % (75 % en 2006) des veaux de l'exploitation au minimum doivent être déclaré IRVA. Un technicien IRVA passe pour vérifier ce pourcentage. Si l'éleveur a moins de 70 % de ses veaux déclarés IRVA, il a une suspension temporaire du label pendant un minimum d'un mois et cela jusqu'à ce qu'il revienne à un pourcentage de 75 %. Si l'éleveur se situe entre 70 et 75 % de ses veaux déclarés, il reste en label. Cependant, il a un délai de maximum un mois pour atteindre le seuil des 75%.

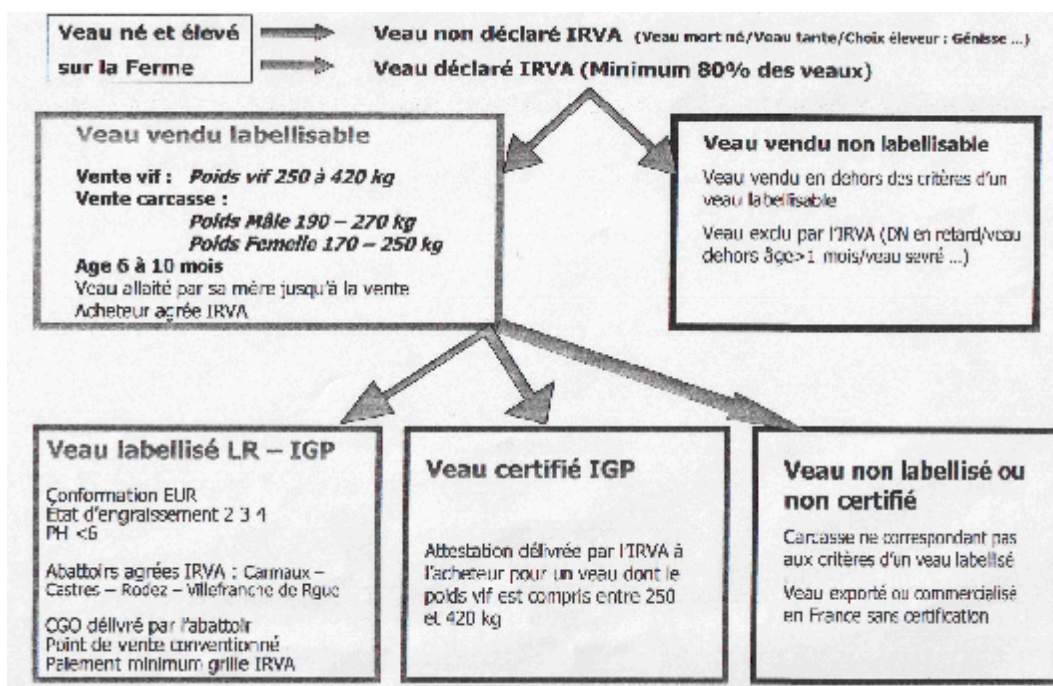


Figure 24 : Organisation de la filière
Source : IRVA

Une fois que le veau est déclaré IRVA, il pourra être vendu sous label pour autant qu'il corresponde à certains critères tels qu'un poids vif déterminé, une certaine conformation, Si le veau n'est pas conforme à ces références, il ne pourra pas être ni labellisé, ni certifié.

Le Veau d'Aveyron et du Ségala bénéficie de 3 signes de qualité différent : une IGP (depuis 1996) et deux labels rouge. Le premier label rouge (celui pour la viande) a été acquis en 1994 et le second (celui pour les produits transformés) en 2001. L'organisme certificateur indépendant pour le label rouge est **QUALISUD**.



I.G.P.

Indication Géographique Protégée
Homologation N°38.94
J.O.U.E. du 21 06 1996



Label Rouge

Homologation N°LA 08.93
O. du 12 02 1994 sur les viandes



Label Rouge

Homologation N°LA 34.99
J.O. du 20 06 2001
sur les Produits transformés

3.3. Zone de production

L'élevage est réalisé dans un terroir déterminé sur les hauts plateaux du Ségala et les cantons limitrophes des départements de l'Aveyron, du Tarn, du Lot et du Tarn et Garonne (figure 25).

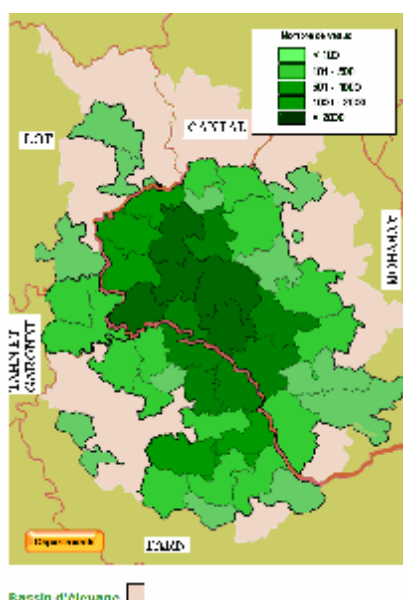


Figure 25: Zone géographique de production et intensité de production
Source : IRVA

3.4. Les veaux

a) Races d'élevage

Les Veaux d'Aveyron et du Ségala doivent être issus des races à viandes suivantes : Limousine, Blonde d'Aquitaine et croisement de races allaitantes.

b) Evolution du nombre de veaux

Depuis 1996, le nombre de veau d'Aveyron engagés dans la filière ne cesse d'augmenter, il est passé de 20.256 en 1996 à 32.070 en 2005 (figure 26). Depuis quelques années, le nombre de veaux engagés en tant que veaux d'Aveyron stagne.

La proportion du nombre de veaux labéllisables par rapport au nombre de veaux engagés dans la filière est en moyenne de 73 %. Ce pourcentage varie très peu d'une année à l'autre. Depuis 1996, le nombre de veaux labéllisés ne cesse d'augmenter. En 2005, 58 % de la totalité des veaux engagés dans la filière et 83 % des veaux labéllisables ont été vendus sous label. De plus, 19 % des veaux labéllisés ont eu un IGP.

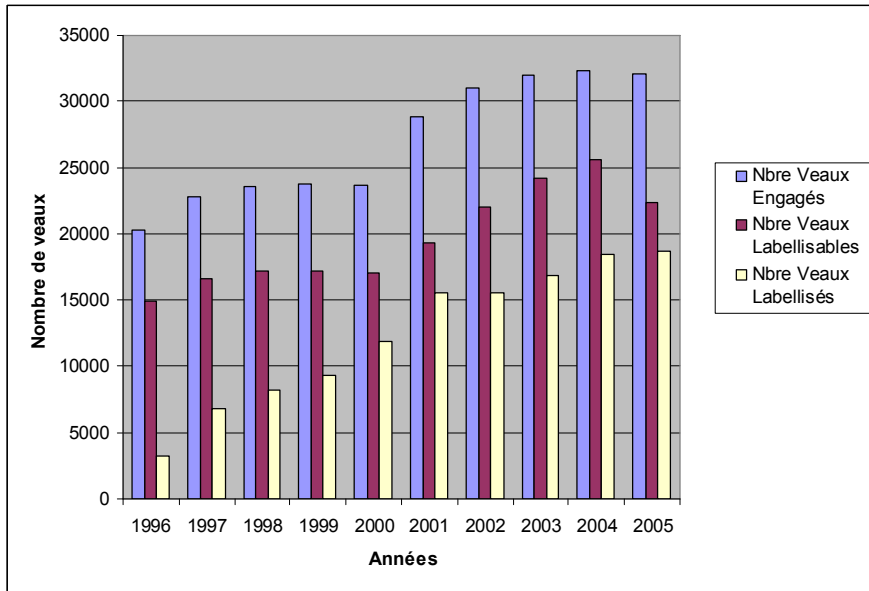


Figure 26 : Evolution du nombre de veaux
Source : Graphique personnel d'après les données de l'IRVA

c) Etalement des naissances

Pour avoir une offre continue de veau d'Aveyron, les naissances sont étalées sur toute l'année.

La figure 27 met en évidence la répartition des naissances pour les années 2004 et 2005. Les mois de février, mars et avril regroupent 32 % des naissances.

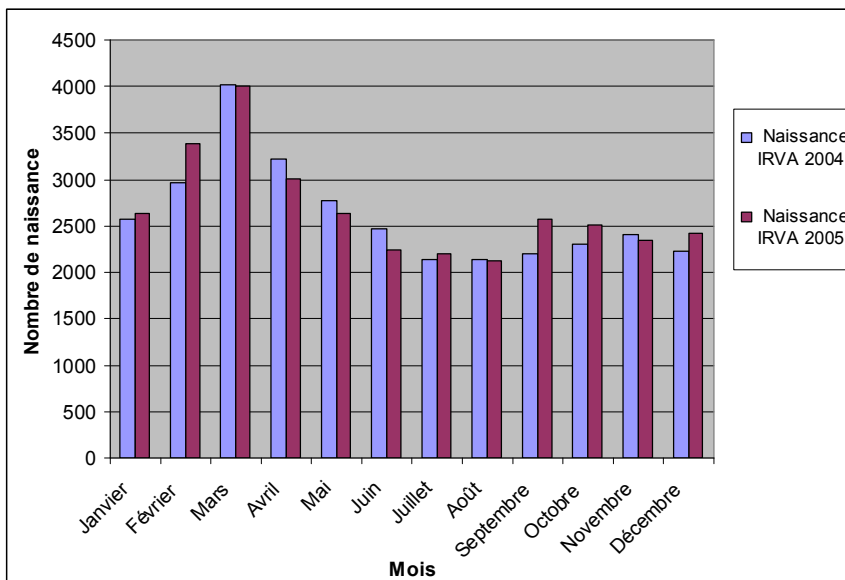


Figure 27 : Répartition des naissances pour 2004-2005
Source : Graphique personnel d'après les données de l'IRVA

3.5. Conditions d'élevage

a) Logement

Les bâtiments d'élevage de Veaux d'Aveyron et du Ségala doivent offrir un confort optimum à l'animal :

- l'ambiance saine nécessaire au bon développement des animaux ;
- l'éclairage naturel suffisant ;
- la paille sur laquelle ils sont installés doit rester propre et être régulièrement renouvelée ;
- l'espace doit être suffisant pour assurer avec aise les mouvements du veau ;
- les bâtiments sont périodiquement désinfectés.

Sur une exploitation, la production de veau d'Aveyron et du Ségala est exclusive. Un autre type d'élevage de veaux en boucherie n'est pas admis.

b) Alimentation

Le lait constitue la base de l'alimentation du veau pendant toute la durée de son élevage, il ne doit pas être sevré. Les vaches nourrissent leur veau deux fois par jour, au matin et au soir. Durant le reste de la journée, une alimentation complémentaire à base de céréales est mise à disposition de l'animal en distribution libre dès sa naissance. Ce système permet de préserver l'animal de tout risque d'anémie. De plus, les veaux ont en permanence à leur disposition de l'eau et du foin.

L'utilisation de l'ensilage est interdite. Les substances à effet hormonal et les activateurs de croissance sont également interdits.

Au cours de sa vie, le veau tète environ 2 500 litres de lait et consomme 500 kg d'aliments céréales.

3.6. Un partenariat exemplaire

Afin de développer et de pérenniser la filière, la SA 4R a signé un partenariat avec Brigard et Auchan, deux acteurs majeurs respectivement de la transformation et de la distribution de viande. La réussite nationale de la filière est « le fruit d'un partenariat gagnant gagnant entre Auchan, Brigard et SA 4R ». En effet, ce partenariat repose sur des relations commerciales équitables entre les acteurs. L'objectif est de proposer une viande de qualité avec un bon rapport qualité/prix pour le consommateur et un prix rémunérateur pour les acteurs de la filière. Pour éviter des variations de prix et assurer le développement de la production, un prix est fixé en début d'année après évaluation du coût de revient des veaux. Ce prix, connu d'avance, et réévalué chaque année, permet une juste rémunération des éleveurs qui, de leur côté, s'engagent sur une qualité et une quantité.

En septembre 2005, les 3 partenaires ont reconduit la charte de 1996 en prenant en considération le développement durable. Cette convention pose comme principes d'action :

- l'exigence d'un grand professionnalisme de la part de chacun des acteurs,
- un dialogue permanent et constructif entre les partenaires,
- la contribution de chaque acteur à la promotion du Veau d'Aveyron et du Ségala,
- une rémunération équitable de chacun des trois partenaires,
- la recherche et la mise en place de nouvelles valeurs ajoutées en matière de développement durable liées à l'activité des trois partenaires et perceptibles par le consommateur.

a) Le groupe Bigard

Le groupe Bigard est le n°1 français de l'abattage et de la transformation des viandes. En 2006, son chiffre d'affaires a atteint 1,6 milliards d'euros. Le groupe compte environ 3 500 collaborateurs répartis dans toute la France.

Le groupe intervient dans 3 activités principales :

- l'abattage et la transformation des viandes avec 6 sites d'abattage
- la fabrication de produits élaborés avec 3 sites.
- la distribution d'une large gamme de produits (viandes, volailles, charcuteries et salaisons) dans le sud-est avec 19 centres Bigard Distribution.

Il y a également 4 sites mixtes qui combinent l'abattage, la transformation et l'élaboration de produits.

Les veaux d'Aveyron et du Ségala transitent par le site de Castres, professionnel de l'abattage multi espèces (bovins, ovins, veaux) du sud de la France. Ce site assure la distribution des muscles sous vide en veau d'Aveyron et du Ségala sur l'ensemble des 120 magasins Auchan en France et sur celui du Luxembourg. Une gamme d'abats en veau d'Aveyron et du Ségala « Label Rouge » est également distribué sur une partie des magasins Auchan.

b) Auchan

Auchan est un acteur majeur de la distribution. En France, Auchan est le 2^{ème} distributeur intégré avec 120 hypermarchés et un chiffre d'affaires de 33,6 milliards d'euros en 2005. Présent dans 11 pays, le groupe Auchan possède 393 hypermarchés et 718 supermarchés dans le monde. La volonté de l'enseigne est de promouvoir des produits différenciés qui répondent aux exigences de qualité et de sécurité des consommateurs.

Aujourd'hui, le veau d'Aveyron représente 25 % des ventes de veau chez Auchan.

3.7. Tracabilité

La production du veau d'Aveyron et du Ségala suit des procédures de traçabilité rigoureuses et bénéficie de contrôles réguliers. Dès sa naissance, le veau est identifié par deux boucles d'identification et fait l'objet d'une déclaration systématique à l'IRVA. Les informations généalogiques relatives à chaque animal (père, mère, race, poids) sont enregistrées sur support informatique afin d'assurer une garantie parfaite de l'origine.

De même, à l'abattoir, un code-barre résumant toutes les informations est apposé sur les morceaux de viande transmis au magasin. Dans les ateliers de boucherie d'Auchan, un système innovant de lecture optique des codes-barres permet de connaître les caractéristiques de chaque lot et d'indiquer ces informations sur chaque barquette vendue au consommateur.

En plus, la filière est régulièrement contrôlée par l'organisme certificateur Qualisud. L'agent certificateur établit pour chaque animal abattu et sélectionné un certificat de garantie et d'origine Label Rouge comportant notamment le numéro officiel du veau, les coordonnées de l'éleveur, les caractéristiques de certification et la date d'abattage. Ce certificat est ensuite adressé au point de vente concerné et affiché en magasin.

3.8. Abattage

Les quatre abattoirs du veau d'Aveyron (Rodez, Castres, Carmaux et Villefranche de Rouetgue) ont totalisé l'abattage de 3.472 tonnes de viande. La majorité des veaux (76 %) sont abattus à Chastre.

Le veau d'Aveyron peut être abattu entre 6 et 10 mois. La figure 28 présente la répartition des abattages selon le sexe et l'âge des veaux. En 2005, 55 % des veaux abattus sont des mâles.

L'âge d'abattage des femelles est en moyenne de 8,7 mois tandis que pour les mâles, c'est légèrement plus tôt, vers 8,3 mois. La majorité des veaux (80 %) sont abattus après 8 mois. Les femelles sont quasiment toutes (96 %) abattues après 8 mois et pratiquement aucune n'est abattue avant 7 mois. Un peu moins d'un tiers des mâles sont abattus plus jeunes (avant 8 mois).

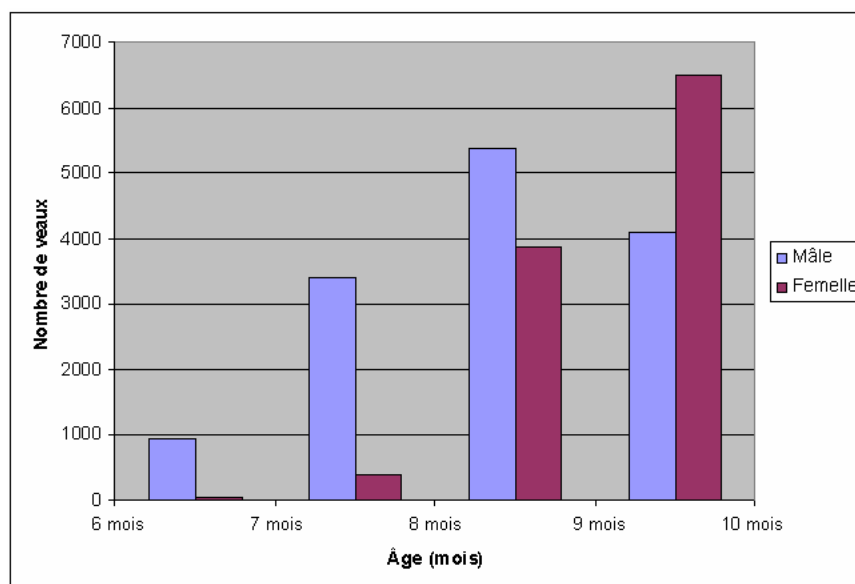


Figure 28 : Répartition des abattages selon le sexe et l'âge.

Source : Graphique personnel d'après les données de l'IRVA

3.9. Poids et prix

Le poids vifs moyen et le poids de la carcasse des veaux mâles et femelles a augmenté légèrement depuis 2002 (tableau 11).

En 2005, le prix moyen par kilo de poids vif est de 2,74 €, le veau femelle étant vendu légèrement plus cher. Pour le prix de la carcasse (4,72 €), il est le quasiment même quel que soit le sexe du veau. Depuis 2002, le prix au poids vif (veau mâle et femelle) et de la carcasse (veau femelle) a augmenté mais la tendance est inversée en ce qui concerne le prix de la carcasse du veau mâle.

Tableau 11: Evolution du poids et du prix du veau d'Aveyron depuis 2002

		2002		2003		2004		2005	
		Poids vif	Poids carc.	Poids vif	Poids carc.	Poids vif	Poids carc.	Poids vif	Poids carc.
Mâles	Poids moyen	401,27	227,04	404,56	229,30	404,02	233,52	409,77	238,49
	Prix moyen	2,60	4,77	2,61	4,76	2,58	4,73	2,66	4,72
	GQM moyen	1,35		1,35		1,33		1,34	
Femelles	Poids moyen	354,93	212,20	358,05	216,53	359,28	218,55	362,64	218,64
	Prix moyen	2,71	4,69	2,69	4,66	2,69	4,71	2,82	4,71
	GQM moyen	1,11		1,11		1,13		1,14	
Total	Poids moyen	380,26	220,46	384,15	223,60	381,77	225,96	385,60	229,98
	Prix moyen	2,65	4,73	2,64	4,72	2,63	4,72	2,74	4,72
	GQM moyen	1,24		1,24		1,23		1,25	

Source : IRVA

3.10. Commercialisation

En dehors de la boucherie traditionnelle aveyronnaise, des traiteurs, restaurants et fermes auberges locaux, les points de vente agréés sont essentiellement les magasins Auchan, Picard surgelés et Atac (Aumont Aubrac, Marvejols, Mazamet, Millau), Comtesse du Barry, La Naucelloise et Serrault.

En plus d'être vendue dans sa région d'origine, cette production est également commercialisée à l'extérieur, surtout dans la région parisienne et en Languedoc-Roussillon. Ce produit est également exporté vers l'Italie, la Grèce et le Luxembourg.

C'est la satisfaction des consommateurs qui fait la pérennité d'un produit. Forts de cette logique, les éleveurs de la SA 4R ont à cœur d'œuvrer pour la réussite commerciale de la filière. Ainsi, ils proposent régulièrement des animations et dégustations dans les hypermarchés Auchan. Près de 500 éleveurs ont participé à 257 animations en 2006.

En 2006, les GMS commercialisaient 77 % du volume de production vendu sous signe de qualité, les boucheries artisanales (10 %), les collectivités (8 %) et les autres (5%) étant loin derrière.

La figure 29 met en évidence la répartition des ventes par secteur pour l'année 2006. Les GMS commercialisaient 77 % du volume de production vendu sous signe de qualité, les boucheries artisanales (10 %), les collectivités (8 %) et les autres (5%) étant loin derrière.

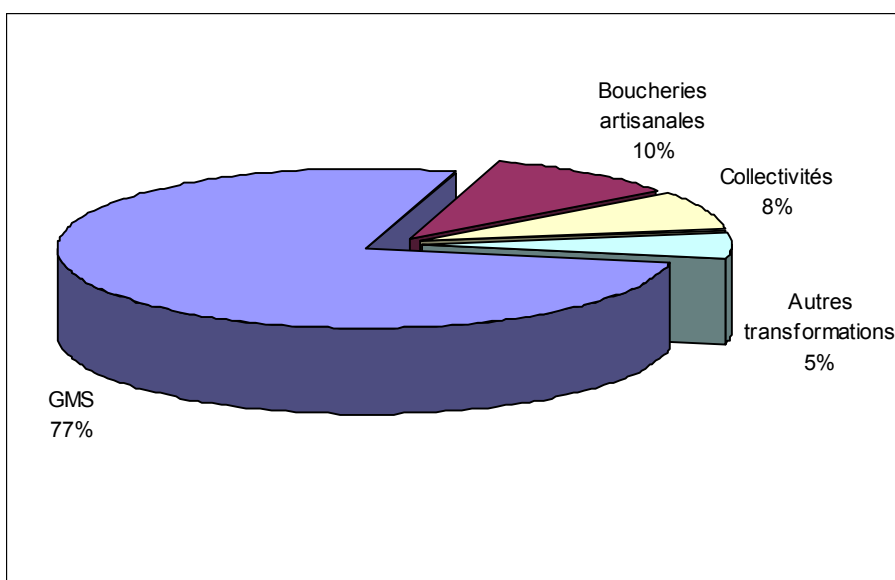


Figure 29 : Répartition des ventes selon les différents modes de distribution
 Source : Graphique personnel d'après les données de l'IRVA

3.11. Perpectives pour l'avenir

Pour répondre aux nouveaux défis qui se profilent pour l'agriculture, la SA 4R explore de nouvelles pistes de diversification et de développement. Elle souhaite développer le tourisme rural. Après avoir fait connaître leur produit via les animations dans les hypermarchés, les éleveurs souhaitent recevoir les citoyens dans leurs fermes pour des visites ou des séjours.

Avec Bigard et Auchan, la SA 4R veut aussi s'engager dans le développement de la valorisation des différents morceaux du veau sous forme de plats cuisinés, avec un premier plat, « Saucisse Veau d'Aveyron et du Ségala et son aligot » commercialisé sous la marque « Saveurs d'Aveyron ». De nouvelles recettes vont suivre, à base de paupiettes, de rôtis, de blanquettes ou encore de carpaccio.

La SA 4R s'est également tournée vers la restauration scolaire et de collectivité en collaboration avec Sogeres, filiales de Sodexho. Cette activité est en pleine croissance, des animations pédagogiques autour du Veau d'Aveyron et du Ségala ont été organisées dans les cantines de communes de la région parisienne.

3.12. Caractéristiques

- Types de carcasses : Mâles 190 - 270 kg
Femelles 170 - 250 kg
- Conformation : E – U – R
- Etat d'engraissement : 2 – 3 – 4
- Couleur : Rosé
- Abattage : entre 6 et 10 mois

4. La Rosée des Pyrénées

4.1. Présentation

La Rosée des Pyrénées est née de l'ancienne activité d'élevage de cette région. A cette époque, l'animal était utilisé comme instrument de travail en hiver. Durant l'été, l'animal était envoyé au pâturage. Le veau annuel produit à cette époque ne coûtait rien étant donné qu'il se nourrissait du lait de sa mère et du pâturage de l'herbe.

En 1992, certains éleveurs et bouchers partenaires se sont regroupés pour remettre à jour cette tradition et ont créé l'association « la Rosée des Pyrénées ». A l'initiative de 4 ou 5 éleveurs, elle en compte 65 en 2005. La coopérative catalane de viande et bétail (C.C.V.B), dont tous les éleveurs de l'association font partie, se chargent de la logistique, de la comptabilité et de la commercialisation de ce produit (figure 30).

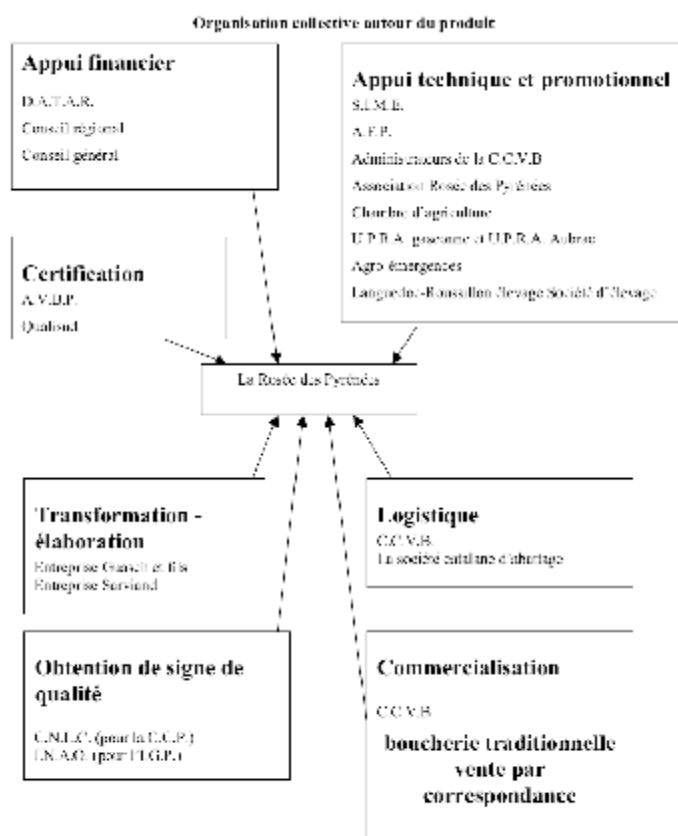


Figure 30 : Organisation de l'association
Source : Association de la Rosée des Pyrénées

4.2. Zone de production

La zone de production se situe en Pyrénées orientales.

4.3. Races d'élevage

On privilégie les races rustiques telles que Gasconne, Aubrac et Salers.

4.4. Alimentation

Comme dans le temps, le veau est nourri du lait de sa mère, mais peut également brouter l'herbe. Aucun autre aliment extérieur ne lui est attribué. Cependant, lorsque les conditions climatiques l'exigent, un apport complémentaire à base de céréales est autorisé.

4.5. Commercialisation

La Rosée des Pyrénées est un produit saisonnier (les veaux naissent en hiver).

La coopérative catalane de viande et bétail (C.C.V.B) utilisent trois circuits de distributions différents (figure 31): la boucherie traditionnelle, la vente par correspondance (V.P.C.) et la vente au grossiste de produit surgelé.

La boucherie traditionnelle reprend certains bouchers de la région (+/- 25) mais également un chevillard (Etablissements Guasch). Ce dernier est spécialisé dans la vente de viande en gros, de charcuterie et de salaisons.

La vente par correspondance est un système établi vers la fin des années 1990. La Rosée des Pyrénées est vendue en caisse de conditionnement de 10 ou 20 kg. Ce type de vente a été délégué à une société de distribution indépendante.

La vente au grossiste ARGEL (chaîne de magasins de surgelés), représentait une grosse part de la commercialisation. Cependant, en 2004, le contrat commercial pour le surgelé n'a pas été renouvelé.

En 2004, la commercialisation de la Rosée des Pyrénées était en perte de vitesse.

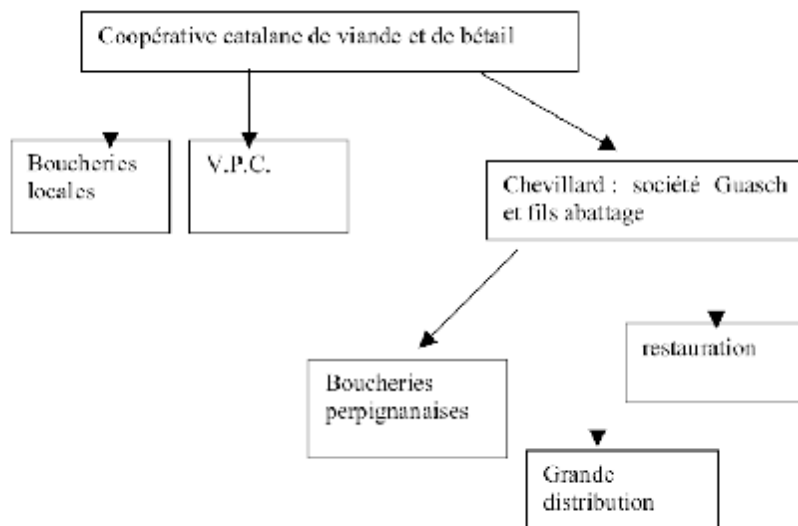


Figure 31 : Circuits de commercialisation
Source : Association de la Rosée des Pyrénées

4.6. Caractéristiques

- Poids carcasse : 110 à 150 kg
- Couleur : rosé
- Abattage : 5 à 8 mois

5. Le veau de Chalais

5.1. Présentation

La production du « veau de Chalais » date des années 1960-1970. A cette époque, le nombre de veau produit avoisinait les 250 veaux. Dans les années 80, avec la production de veau de batteries, le veau de Chalais a connu un déclin. Ce n'est que vers 1992, qu'une poignée d'éleveurs, en collaboration avec le maire de Chalais, ont décidé de redonner vie à cette production. L'année d'après, ces mêmes éleveurs créent l'« Association pour la Promotion du Veau de Chalais » afin de répondre à trois objectifs :

- relancer une filière tombée dans l'oubli,
- promouvoir une viande de qualité exceptionnelle,
- dénicher des nouvelles parts de marché pour contrer une filière bovine en crise.

En 1995, l'association dépose la marque « Veau de Chalais ». En 1998, un premier cahier des charges simple mais rigoureux est mis en place et appliqué par une vingtaine d'éleveurs voulant adhérer à cette démarche de qualité.

En 2003, suite à une rencontre avec l'IRQUA (Institut Régional de la Qualité Agro-alimentaire), les responsables de l'association décident de travailler en collaboration avec cet institut afin d'obtenir l'identifiant « Signé Poitou-Charentes ».

5.2. Zone de production

La zone de production s'étend au canton de Chalais, Brossac, Montmoreau, Aubeterre, Blanzac et Barbezieux auxquels s'ajoutent les communes limitrophes de ces cantons.

5.3. Races d'élevage

Le père est de race viandeuse : Limousin, Charolais, Blonde d'Aquitaine, Bazadaise, Salers, Blanc-Bleu-Belge ou issu d'un croisement de ces races. Les mères sont des vaches de race viandeuse ou de race Normande ou Montbéliarde.

5.4. Origine des veaux

Les veaux naissent sur l'exploitation ou sont introduits à l'âge de 3 semaines maximum dans la limite du potentiel de production du cheptel allaitant. Les veaux adoptés doivent être nés dans la zone de production.

5.5. Conditions d'élevage

a) Etat sanitaire

L'administration de tout médicament ou produit chimique est strictement interdite sauf dans les cas d'interventions thérapeutiques nécessaires pour la santé du veau. Dans ce cas, les traitements doivent être consignés sur la déclaration d'intention de vente.

b) Logement

Les veaux sont élevés en cases collectives pour permettre l'élevage en groupe. Ils disposent d'un espace au moins égal à 3,60 m². Ils ne sont pas attachés sauf au moment de la tétée pendant une période maximale d'une heure.

c) Alimentation

Le lait entier naturel de la mère ou de la tante, constitue l'alimentation exclusive du veau. Jusqu'à l'âge de deux semaines, les tétées sont libres puis celles-ci ont lieu deux fois par jour, à heure fixe, afin de faciliter la digestion et l'assimilation du lait.

5.6. Le transport

Le transport doit être aussi court en temps que possible de l'exploitation à l'abattoir habilité par l'Association. Celui-ci se situe à Chalais et réalise l'abattage des veaux de Chalais une fois par semaine. Lors du transport, les animaux doivent disposer de suffisamment d'espace pour rester debout. L'utilisation d'aiguillons électriques ainsi que de bâtons munis de points est interdite.

5.7. Commercialisation

a) Modes de vente

Deux bouchers commercialisent le « Veau de Chalais » à Chalais et à Mouthiers/Boëme.

La vente directe est également possible. Chaque producteur réalise au moins une fois dans l'année une vente directe. Cette commercialisation se fait en caissette de 10 kg minimum.

b) Promotion

Chaque année, les producteurs participent à un salon de gastronomie charentaise. Ce salon permet de présenter les différents produits et de les faire déguster au public.

Les producteurs sont également présents sur les marchés, ceux des producteurs de Pays de la Charente et sur les marchés de Noël. Les premiers sont des marchés estivaux et permettent de toucher un public de touristes.

Les éleveurs ont décidé de réaliser des conserves de veau afin d'avoir des produits à proposer sur les marchés et les salons.

5.8. Caractéristiques

- Poids de la carcasse : entre 85 et 150 kg
- Conformation : E- U - R
- Etat d'engraissement : 2 - 3 - 4
- Couleur : blanc, rosé clair ou rosé
- Abattage : entre 3 et 5 mois

6. Le « Vedelou » ou le veau des Monts du Velay

6.1. Présentation

Dès les années 50, la région des monts du Velay est très active dans la production de veau de boucherie. Plus de 10.000 veaux gras étaient commercialisés dans les différents marchés de la région. Cette production fut en augmentation constante jusque dans les années 70. Par la suite, cette production n'a cessé de perdre de l'importance.

Dans les années 80, la mise en place des quotas laitiers relance la production des veaux de lait, qui apparaît comme une solution de diversification. Cependant, les acheteurs ne sont plus présents et les veaux sont de qualité très hétérogène.

En 1989, le dépôt de la marque « Veaux des Monts du Velay », réalisé par l'Association Promotion-Production Veaux des Monts du Velay, relance le marché.

En 2000, ce produit a obtenu le label rouge : « Le Vedelou » et en 2002, 6.600 veaux « Vedelou » étaient commercialisés. L'organisme certificateur est AUCERT.

L'association regroupe plus ou moins 440 éleveurs. Le but de celle-ci est de veiller au bon respect du cahier des charges de la marque et du label rouge par les différents acteurs de la filière. Le contrôle s'effectue via AUCERT (organisme certificateur à Clermont Ferrand). Un autre rôle est d'apporter un appui technique aux éleveurs pour produire des veaux adaptés aux besoins du marché.

6.2. Zone de production

Sa zone de production comprend tous les cantons de la Haute-Loire et de la Loire, situés en zone de Montagne, ainsi que certains cantons limitrophes à ces départements (Rhône et Puy-de-Dôme).

6.3. Races d'élevage

Les veaux sont issus de croisement avec au moins un parent de race viandeuse (Charolais, Limousin, Blonde d'Aquitaine,...).

6.4. Alimentation

Les veaux sont nourris au lait entier produit sur l'exploitation. Ils têtent ce lait directement sous la mère, ou au biberon.

Les antibiotiques sont autorisés uniquement en curatif et sur prescription vétérinaire.

6.5. Evolution du nombre de veaux commercialisés

Le nombre de veaux commercialisés n'a pas cessé d'augmenter depuis 1994. En un peu plus de 10 ans, la quantité de veaux commercialisés a plus que triplé, elle est passée de 1.877 veaux en 1994 à 6.608 en 2002 (figure 32).

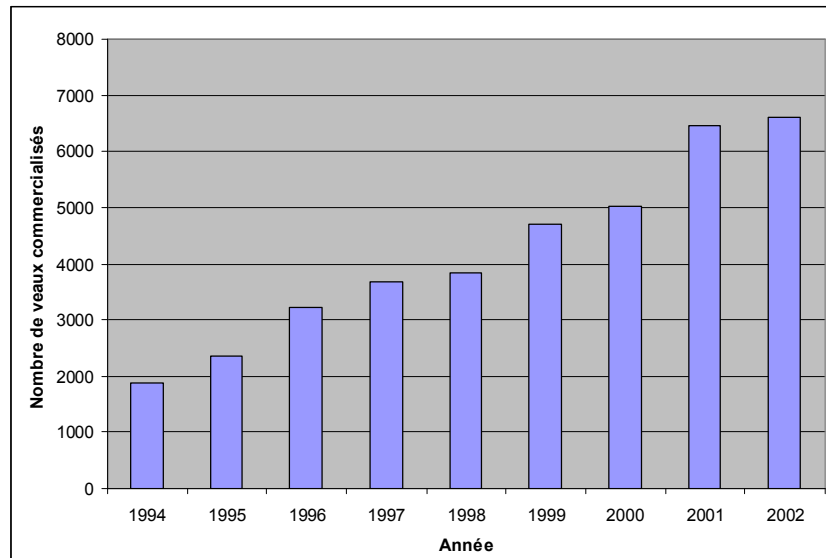


Figure 32 : Evolution du nombre de veaux commercialisés
Source : Association Promotion-Production Veaux des Monts du Velay

6.6. Commercialisation

Lorsqu'un détaillant décide de vendre le « Vedelou », il doit garantir l'exclusivité de cette vente de viande.

6.7. Caractéristiques

- Poids de la carcasse : entre 100 et 160 kg
- Conformation : E - U - R
- Etat d'engraissement : 2 - 3
- Couleur : blanc rosé clair ou rosé
- Abattage : entre 3 et 5 mois

II. VEAU FERMIER DE LAIT

La principale différence avec le veau « élevé sous la mère » réside dans le fait que ce type de veau reçoit le lait entier majoritairement au seau et non directement du pis de sa mère.

1. Le veau des pays d'Artois

1.1. Présentation

L'idée d'un veau nourri au lait entier est partie d'un constat rassemblant les différents responsables d'une même région, la communauté du Bruaysis :

- des producteurs de lait limités dans le développement de leur droit à produire depuis la mise en place des quotas laitiers, se demandant que faire des surplus laitiers engendrés et surtout comment les valoriser ;
- des bouchers soucieux de proposer à leur clientèle des produits haut de gamme les démarquant de la grande distribution, demandeurs d'un produit du terroir de qualité uniquement commercialisé dans leur boutique ;
- des pouvoirs publics locaux désireux de favoriser toute initiative concourant au développement économique de leur zone d'action.

Ainsi, en 1991, s'est créé un partenariat entre la Chambre d'Agriculture du Pas de Calais, la Chambre des Métiers et le Syndicat de la Boucherie, la communauté du Bruaysis. Le conseil général du Pas de Calais et l'Etat ont également apporté leur contribution au lancement du projet. Depuis 1996, l'OFIVAL accompagne à titre expérimental le développement de cette filière.

En 1992, le premier « Veau du Bruaysis » est commercialisé; à la suite de cela, le groupe de producteurs s'étoffe et la filière s'organise : les 5 éleveurs produisent, le chevilleur abat et 8 bouchers se chargent de la vente. Cependant, le Bruaysis devient une zone géographique de production trop petite pour faire apprécier cette viande de qualité à d'autres consommateurs de la région Nord Pas de Calais, sensibles à une identification des produits qu'ils mettent dans leur assiette.

C'est donc en 1997 qu'un second réseau se met en place sur le Haut Pays et ses environs avec 9 éleveurs, un chevilleur et 10 bouchers. On ne parle donc plus seulement du Veau du Bruaysis mais également du « Veau des Hauts Pays » ; la dénomination se déclinant par secteur de production mais tous se retrouvent sous une bannière commune : le « Veau en Pays d'Artois ».

Le nombre de producteurs de veaux s'élève à 18 et ils assurent la production avec 280 places d'engraissement. Il y a également 24 bouchers qui commercialisent la viande de veaux. Deux chevilleurs et un négociant assurent la commercialisation des veaux gras et la mise en place des petits veaux. On considère qu'en moyenne 700 à 800 veaux sont découpés chaque année.

1.2. Zone de production

Seuls les veaux élevés sur la région Nord - Pas de Calais peuvent prétendre au non « Veau des Pays d'Artois ».

1.3. Races d'élevage

En ce qui concerne la race, les veaux peuvent être des animaux croisés (de race laitière pour la mère et de race à viande pour le père), des animaux issus de race à viande ou des animaux de race laitière, provenant d'élevages le plus proches possibles. Il faut que le veau soit issu de meilleures races à viande régionales : Bleu du Nord, Blanc Bleu, Blonde d'Aquitaine, Limousine, Normande et Charolaise

1.4. Conditions d'élevage

Ce veau est produit sur toute l'année et non pas uniquement en période de risque de dépassement de quotas. Il est élevé sur une exploitation qui remplit son quota. Cette production ne peut donc s'envisager que si l'exploitation a suffisamment de vaches laitières dans son troupeau et n'est pas limitée par son outil de production.

a) Acquisition du veau

Les animaux sélectionnés par le chevilleur doivent être nés en France et engraisés dans la région Nord - Pas de Calais. Ils sont acquis lorsqu'ils ont atteint un âge pouvant aller de 8 jours à 14 jours. De plus, il est souhaitable qu'ils aient un poids minimum de 45 à 47 kg pour des veaux croisés.

b) Logement

L'élevage se fait sur paille et en case collective, selon les normes de bien-être des animaux :

- la surface par sujet est au minimum de 1,8 m² par veau,
- un élevage comporte au maximum 18 places
- chaque case comporte au maximum 9 veaux,
- chaque animal doit disposer d'un cornadis en bois ou en fer galvanisé pour son alimentation.

c) Alimentation

Il ne reçoit que du lait entier en quantités croissantes. Il ne peut y avoir dans l'alimentation ni d'activateur de croissance ni farine de viande.

Son régime purement lacté et sa suralimentation lui font acquérir rapidement une viande blanche et un état d'engraissement élevé. Le veau est nourri avec du lait entier exclusivement produit sur l'exploitation. Ce lait est distribué au seau, en suivant un plan d'allaitement établi sur 16 semaines d'engraissement. En final, un veau consomme 1 360 litres de lait et 34,5 kg de poudre complémentaire.

d) Age d'abattage

En vue d'assurer les qualités organoleptiques de la viande et de bénéficier de la prime « à la mise en marché précoce », les veaux ne peuvent être abattus avant l'âge de 3 mois. Puis, selon l'animal, les veaux restent plus ou moins longtemps pour arriver au poids carcasse désiré.

Ces jeunes bovins sont abattus très jeunes, à 4 ou 5 mois. Leur poids moyen est de 120 à 140 kg de carcasse.

Les carcasses de veau se caractérisent par :

- un rendement carcasse élevé : 60 à 65%
- une bonne conformation appréciée pour : un faible pourcentage d'os, un rein large et plat, une côte large et ronde, des masses musculaires importantes au niveau de la longe et du cuisseau
- une viande de qualité : une viande tendre.

Les veaux sont abattus dans des abattoirs autorisés par les Services Vétérinaires du Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation. De plus, les conditions pour que les animaux ne subissent aucun stress sont respectées : éclairage, aération, abreuvement, propreté, calme.

1.5. Commercialisation

Le « Veau des Pays d'Artois » est uniquement commercialisé par des artisans ou bouchers qui se sont engagés vis à vis de la filière.

L'engagement du boucher dans cette filière se concrétise par deux étapes :

- une période probatoire : à l'étal du boucher ne doit se trouver, à un même moment, qu'un seul type de viande de veau pour éviter toute substitution d'une viande par une autre. Toute publicité concernant ce veau doit être retirée lorsqu'une autre viande de veau est mise à l'étal
- un engagement définitif: l'étape de la transition passée, le boucher est bien habitué au travail et à la commercialisation de ce produit. La règle de l'exclusivité se met alors en place.

1.6. Caractéristiques

Obtient la qualification « Veau des Pays d'Artois », tout veau répondant aux caractéristiques suivantes :

- Poids de la carcasse : entre 120 et 140 kg
- Confirmation : E, U, R
- Couleur de la viande : Blanc ou rosé clair
- Etat d'engraissement : maximum de 3
- Abattage : avant 6 mois

2. Le veau de Bretanin

2.1. Présentation

Le veau de « Bretanin » a été créé en 1989 par l'association d'un groupe de producteurs et d'artisans bouchers.

La Chambre d'Agriculture d'Ille et Vilaine et la Chambre Régionale des Métiers de Bretagne ont développé le projet suite à une demande des producteurs laitiers qui cherchaient à revaloriser leur lait, et à une demande des artisans bouchers qui souhaitaient trouver un moyen de se démarquer avec des produits de qualité.

La figure 33 présente l'organisation de la filière.



Figure 33 : Organisation de la filière
Source : Association du veau de Bretanin

2.2. Zone de production

La zone géographique de production est la Bretagne et le Pays de la Loire.

2.3. Races d'élevage

Les veaux doivent être de type race à viande et croisé race à viande.

2.4. Conditions d'élevage

a) Logement

Les veaux sont élevés sur de la paille selon la tradition bretonne. Ils sont en groupes de 4 à 8 veaux et ils doivent disposer d'au moins 1,7 m² par veau.

b) Alimentation

Chaque veau est nourri au lait entier obligatoirement produit sur l'exploitation, pendant une durée minimum de 12 semaines. Il s'y ajoute un complément en quantité limitée.

Les antibiotiques et anabolisants sont formellement interdits en tant que facteurs de croissance.

Il faut compter environ 1 100 litres de lait par veaux.

2.5. Commercialisation

Le Bretenin est « Label Rouge » depuis 1989 et l'organisme certificateur est CERTIS.

La commercialisation se fait via des bouchers (114 au total).

Il est possible d'acheter ce produit dans 7 départements français : Côtes-d'Armor (22), Finistère (29), Ille-et-Vilaine (35), Loire-Atlantique (44), Maine et Loire (49), Moyenne (53) et Morbihan (56). Seuls les départements de Maine et Loire et de Moyenne ne se situent pas en Bretagne.

2.6. Caractéristiques

- Poids : minimum de 80 kg
- Conformation : au moins égal à R
- Couleur : blanche ou rosée clair
- Abattage : au minimum trois mois

3. Le veau fermier de Normandie

3.1. Zone de production

La zone d'origine est, comme son nom l'indique, la Normandie, et plus précisément, les départements du Calvados (14), de la Manche (50), de l'Orne (61) et le l'Eure (27). Pour ce dernier, il s'agit seulement de l'arrondissement de Bernay, des cantons de Conches-en-Ouche, de Breteuil, de Rugles et de Verneuil-sur-Avre.

3.2. Races d'élevage

Le veau est issu de la race normande.

3.3. Alimentation

L'alimentation se compose de lait entier produit sur l'exploitation et de 50 % au minimum d'herbe pâturée (du 15 mars au 1^{er} novembre).

6.8. Caractéristiques

- Poids de la carcasse : 90 à 150 kg
- Conformation : E – U- R
- Etat d'engraissement : 2 – 3 -4
- Couleur : Blanc ou Rosé
- Abattage : 160 jours maximum

Depuis 1995, il fait partie des produits Label Rouge. L'organisme certificateur est Avicert.

L'association regroupe plus ou moins 46 producteurs.

4. Le veau de lait flamand

4.1. Présentation

Depuis peu, un groupement d'éleveurs et d'acteurs économiques régionaux avaient décidé de remettre à l'honneur le veau de lait flamand. Mr Jean Gabriel Bodin, éleveur de Samer (62) est l'un des premiers à relancer cette production. Cependant, ayant pris contact avec ce dernier, il nous a informé que faute de rentabilité cette production avait été arrêté.

4.2. Races d'élevage

La race d'élevage était la Rouge Flamande.

4.3. Zone de production

La production du veau de lait flamand était située dans le Nord pas de Calais.

4.4. Alimentation

Le veau était nourrir au lait entier provenant du troupeau de vaches flamandes.

4.5. Logement

Les veaux devaient obligatoirement être logé sur de la paille.

4.6. Caractéristiques

- Poids de la carcasse : 125 à 150 kg
- Couleur : Blanc ou Rosé
- Abattage : 4 mois

III. SYNTHÈSE

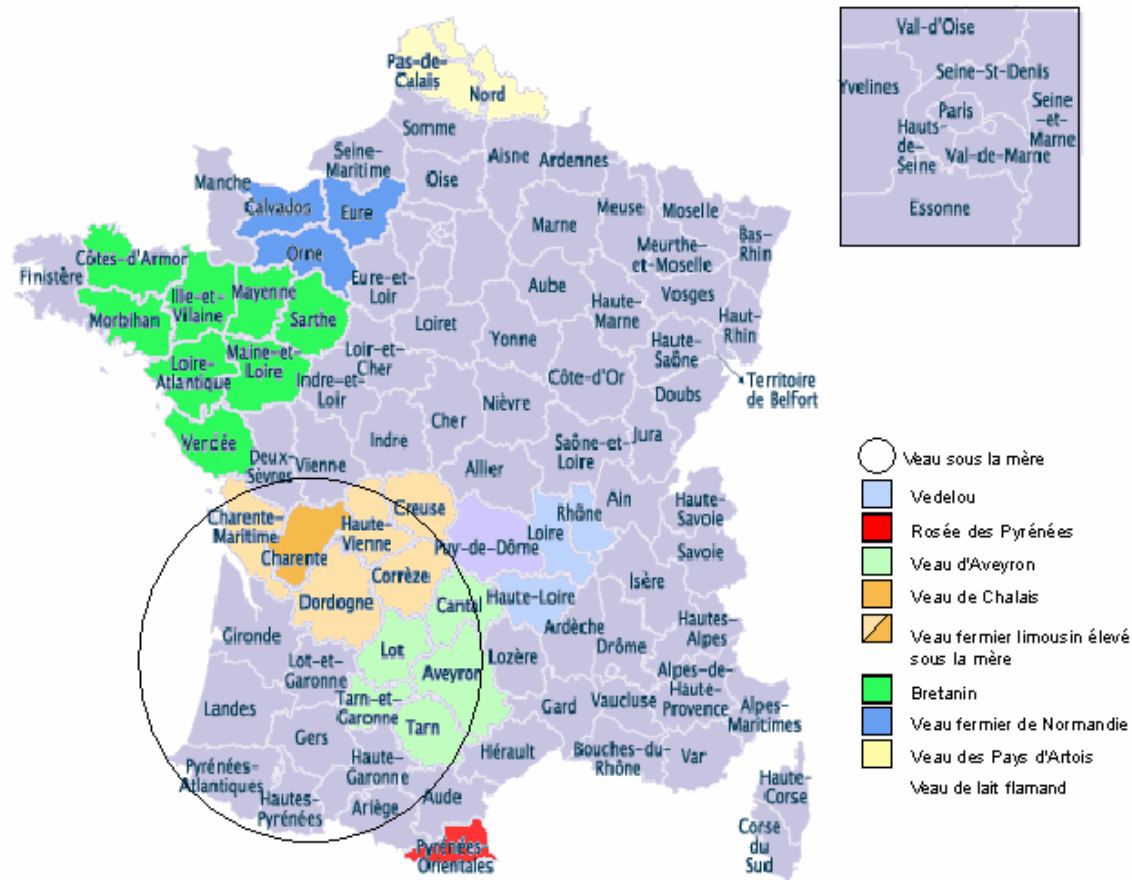
1. Tableau synthétique

Ce tableau reprend, de manière synthétique, les différents veaux de qualité différenciée que ce soit les veaux de lait sous la mère ou ceux élevés au lait entier.

Nom	Nombre de veaux	Zone d'élevage	Race(s) des mères	Nombre de producteurs	Conditions d'élevage		Commercialisation	Abattage			Labellisation	Particularité de la filière
					Logement	Alimentation		Poids	Age	Caractéristiques		
Veau sous la mère	130 000 (85 000)	- Sud-Ouest de la France	- Limousine, - Blonde d'Aquitaine, - Bazaldaise, - Gasconne,...	9 000 (6 000)	- Sur paille - Case collective - Innovation : libre-service	- Lait maternel - Compléments : œufs, sucre, lait complémentaire	- Bouchers-abatteurs - Grossistes - Boucheries traditionnelles - GMS	- 110 à 170 kg	90 à 165 jours	- Conformation : E-U-R - Etat d'engraissement : 2-3 - Couleur : Blanc, rosé et rose clair	- Label Rouge (uniquement pour les chiffres entre paranthèses)	- Peu de reprise d'exploitation - Actifs dans les innovations (libre- service,...)
Veau fermier Limousin élevé sous la mère	*	- Région du Limousin - Départements limitrophes - Charente et Dordogne	- Limousine, - Charolaise - Croisée Limousine-Charolaise - Croisée Limousine-Salers	2 300	*	- Lait maternel - Compléments : œufs, sucre, lait complémentaire	- Boucheries traditionnelles	- 85 à 170 kg	90 à 165 jours	- Conformation : E-U-R - Etat d'engraissement : 2-3 - Couleur : Blanc, rosé et rose clair	- Label Rouge - IGP - Blason prestige	/
Veau de l'Aveyron et du Ségala	32 070	- Hauts plateaux de Ségala - Aveyron - Tam - Lot - Tam et Garonne - Cantons limitrophes	- Limousine - Blonde d'Aquitaine - Croisement de races allaitantes	800	- Offrir un confort optimal (ambiance, éclairage, espace,...) - Sur paille - Case collective	- Lait maternel - Complément : céréales	Partenariat avec Auchan et Bigard - Boucheries traditionnelles - Traiteurs et restaurateurs - Picard surgelés, Atac, Comtesse du Barry, La Naucelloise et Serrault - Exportation vers Italie, Grèce et Luxembourg	- Mâles : 190 à 270 kg - Femelles : 170 à 250 kg	6 à 10 mois	- Conformation : E-U-R - Etat d'engraissement : 2-3-4 - Couleur : Rosé	- Label Rouge (viande et produits transformés) - IGP	- Stagnation de la production - Etalement des naissances - Exclusivité de la production sur l'exploitation Partenariat exemplaire (Brigard et Auchan) - Actif dans la diversification (animations pédagogiques, nouvelles débouchées,...)
Rosée des Pyrénées	*	- Pyrénées orientales	- Gasconne - Aubrac - Salers	65	- Sur paille - Case collective	- Lait maternel - Complément : herbe	- Boucheries traditionnelles - Vente par correspondance - Chevillard (Guasch et fils abattage)	- 110 à 150 kg	5 à 8 mois	- Couleur : Rosé	/	- Produit saisonnier
Veau de Chalais	*	- Cantons de Chalais, Brossac, Montmoreau, Aubeterre, Blanzac et Barbezieux - Communes limitrophes	- Races viandeuses - Normande - Montbéliarde	*	*	- Lait maternel	- Boucheries traditionnelles - Vente directe	- 85 à 150 kg	3 à 5 mois	- Conformation : E-U-R - Etat d'engraissement : 2-3-4 - Couleur : Blanc, rosé et rose clair	/	/
Vedelou	6 600	- Cantons de la Haute-Loire - Cantons limitrophes (Rhône et Puy-de-Dôme)	- Limousine - Blonde d'Aquitaine - Charolaise	440	*	- Lait maternel ou lait entier	*	- 100 à 160 kg	3 à 5 mois	- Conformation : E-U-R - Etat d'engraissement : 2-3 - Couleur : Blanc, rosé et rose clair	- Label Rouge	- Valorisation du lait
Veau des pays d'Artois	700-800	- Nord - Pas de Calais	- Bleu du Nord - Blanc Bleu - Blonde d'Aquitaine - Normande - Charolaise	18	- Sur paille - Case collective	- Lait entier	- Bouchers ou artisans engagés dans la filière	- 120 à 140 kg	Avant 6 mois	- Conformation : E-U-R - Etat d'engraissement : max 3 - Couleur : Blanc ou rose clair	/	- Produit toute l'année
Veau de Bretagne	*	- Bretagne - Pays de Loire	- Race viandeuse ou croisé avec une race viandeuse	*	- Sur paille - Case collective (4 à 8 veaux)	- Lait entier - Complément possible (quantité limitée)	- Boucheries traditionnelles	- Min. 80 kg	Min. 3 mois	- Conformation : Min. R - Couleur : Blanc ou rosé	- Label Rouge	- Valorisation du lait
Veau fermier de Normandie	*	- Normandie	- Normande	46	*	- Lait entier - Complément herbe	*	- 90 à 150 kg	Min. 160 jours	- Conformation : E-U-R - Etat d'engraissement : 2-3-4 - Couleur : Blanc ou rosé	- Label Rouge	/
Veau de lait flamand	*	- Nord - Pas de Calais	- Rouge flamande	*	- Sur paille	- Lait entier	*	- 125 à 150 kg	4 mois	- Couleur Blanc ou rosé	/	- Fin de la production

* Données non disponibles

2. Répartition géographique



3. Analyse SWOT

Cette analyse concerne le veau de lait sous la mère et est réalisée sur base des éléments rassemblés dans la bibliographique.

FORCES	FAIBLESSES
<ul style="list-style-type: none"> • Rentrée rapide et régulière de trésorerie • Meilleure valeur ajoutée • Plus-value stable d'une année à l'autre • Cycle de production plus court que pour le broutard (+/- 5 mois au lieu de +/- 7 mois) • Diminution de l'intervalle entre vêlage • Meilleur prix de vente • Mieux au niveau du bien-être animal • Meilleure résistance aux crises sanitaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Exigeante en main d'œuvre (surveillance et déroulement de la tété) • Le veau de lait demande 60 à 70 h/GB >< Le broutard 16 à 18 h/UGB • Fluctuations saisonnières du prix
OPPORTUNITES	MENACES
<ul style="list-style-type: none"> • Augmentation du poids vifs et du poids des carcasses des veaux • Viande de qualité organoleptique et diététique • Augmentation de la demande • Possibilité de débouchés • Partenariat avec des sociétés de distribution ou autres (cf. : Veau d'Aveyron et du Ségala) • Innovations technologiques pour faciliter le travail (cf. : Veaux de lait sous la mère) • Fixation du prix de vente en début de saison (cf. : Veau d'Aveyron et du Ségala) • Correspond à la demande au niveau du bien-être animal • Possibilité d'utiliser l'excédent du quota laitier 	<ul style="list-style-type: none"> • Non reprise des exploitations • Amélioration du prix de vente du broutard • Mutations des valeurs sociétales et aspirations des jeunes • Diminution de la consommation de viande • Crises sanitaires • Coûts des innovations • Conditionnalité et nouvelles contraintes

TROISIEME PARTIE : La description des expériences françaises

QUATRIEME PARTIE :

Enquête auprès des acheteurs 'Viande'

Dans le cadre de la convention « Etude pour la mise en place d'une filière veaux de boucherie en Région wallonne », une réunion entre l'a.s.b.l. Filière Viande Bovine Wallonne (FVBW) et la Faculté des Sciences Agronomiques de Gembloux avait été organisée pour recadrer le projet. Suite à celle-ci, l'unité d'Economie et Développement Rural s'est vue confié la tâche d'interroger les principaux acheteurs 'viandes' des grandes surfaces pour connaître leur avis sur l'intérêt de cette filière.

Les acheteurs 'viande' des grandes surfaces les plus représentées sur le marché belge ont été contactés la première fois par mail puis vu l'absence de réponse, nous les avons joint par téléphone. Voici les noms des différents acheteurs 'viande' contactés :

- Mr Vromman (Carrefour).
- Mr Galez (Cora).
- Mr Mestdagh (Delhaize).
- Mr Declercq (Colruyt).
- Mr Schietecat (Mestdagh).

A l'heure actuelle, seuls les avis des représentants de Colruyt et Mestdagh ont pu être récoltés lors d'un entretien informel. Les autres ne souhaitant pas nous accorder d'entretien avaient néanmoins accepté de répondre à notre questionnaire par mail mais leurs réponses ne nous sont toujours pas parvenues.

Les principales questions que nous leur avons posées concernaient :

- La part (en valeur et/ou volume) de chaque viande au sein de leur enseigne ;
- La présence ou non d'un veau labélisé dans leur rayon;
- Les différents morceaux de veau commercialisé ;
- Leur avis sur la création d'une filière « veau de qualité différenciée ».

Les deux acheteurs interrogés mettent en évidence le caractère particulier de la viande de veau au sein de leur magasin. Tout d'abord, le veau est une viande cher à l'achat. De ce fait, ils ne peuvent se permettre d'appliquer les marges habituellement pratiquées pour les viandes car cela deviendrait trop cher pour le consommateur. Selon Mr Schietecat, le rôti de veau est à 18,13 €/kg et le sauté à 18,21 €/kg en moyenne pour la Belgique. S'il pratiquait une marge 'normale', le prix passerait à plus ou moins 21 €/kg et cela deviendrait invendable. Le même problème est évoqué chez Colruyt. Mr Declercq estime que pour faire une marge 'normale' sur le veau, il faudrait ajouter plus ou moins 2 €/kg. Selon Mr Schietecat, le problème du prix du veau ne va pas aller en s'améliorant, il craint une augmentation de 1€/kg à l'achat d'ici la fin de l'année. Il met également en évidence un problème plus spécifique à son magasin. Comme chez Colruyt, le veau est majoritairement acheté en carcasse entière et la découpe se fait au sein de chaque magasin. Cependant avec l'augmentation du poids moyen des carcasses, les petits magasins de chez Mestdagh ont de plus en plus de mal à écouler la carcasse entière.

Un autre problème au niveau de la vente de veau concerne son marché de niche. Tout d'abord, ce marché est quasiment un monopole puisqu'il n'y a que trois vendeurs en Belgique. De plus, au sein du magasin, la vente de veau ne représente que 2 % du volume total (en tonnage) des ventes de viande chez Colruyt et 4-5 % chez Mestdagh. La différence entre ces chiffres peut provenir du fait que chez Mestdagh, le rayon boucherie est différencié du rayon frais. De ce fait, les chiffres présentés pour le groupe Mestdagh ne concernent pas le total des viandes vendues dans les magasins mais uniquement les ventes du rayon boucherie. Le tableau 12 présente la part de chaque viande au sein des différentes enseignes. Les répartitions sont différentes selon la grande surface. Chez Mestdagh, le porc, les saucisses, le haché et les préparations sont regroupés dans une même catégorie et tout ce qui est viande moins classique comme le cheval, se retrouve sous l'intitulé 'autre'. Quelle que soit l'enseigne, ces chiffres n'ont, d'après les personnes interviewées, pas beaucoup évolué ces dernières années.

Tableau 12 : Répartition des différentes viandes (en tonnage)

	Mestdagh	Colruyt
Porc	52%	7%
Préparation		45%
Bœuf	29%	15%
Veau	5%	2%
Agneau	5%	2%
Volaille	4%	15%
Charcuterie	/	14%
Autre	5%	/

Les différents morceaux de veau vendus chez Mestdagh sont le rôti, le sauté, les côtes, le ragout sans os, la blanquette avec os, l'ossobuco, les abats (cœur, cervelle, ris,...) et les morceaux pour pierrade. Chez Colruyt, il s'agit du rôti, de l'escalope, des côtelettes, de la blanquette et le reste entre dans la composition de différentes préparations. Aucune des deux enseignes ne propose dans son assortiment du veau de qualité différenciée ou labélisé.

Pour Mr Declercq, Colruyt vend de la viande de veau principalement pour assurer un service à la clientèle. Pour lui, si le prix du veau augmente trop, Colruyt pourrait envisager de diminuer voir arrêter la vente de ce produit en faisant moins de publicité et en le mettant moins en évidence. Cela conduirait à plus ou moins long terme à une diminution de la clientèle pour ce produit. Pour Mr Schietecat, le problème est plus ou moins le même. Chez Mestdagh, une remise en question de la vente de viande de veau sera à l'ordre du jour si son prix continue à augmenter. Une éventualité pour ce distributeur serait de ne plus proposer du veau toute l'année mais de le réserver pour certaines occasions spéciales. La mise sur le marché de produits innovants s'avérerait une autre solution. Dans ce dernier cas, la viande de veau de qualité différenciée pourrait être un atout. Pour Mr Schietecat, du fait de son prix, le veau va devenir de plus en plus un produit "à part". Il pense que si l'on pouvait arriver sur le marché avec un produit stable, de bonne qualité et avec une bonne image de marque, ce produit pourrait avoir sa place sur le marché. Le prix d'une viande de veau correspondant à ces critères ne devrait pas poser de problème au niveau des consommateurs car il serait justifié. Pour conforter son idée, il prend l'exemple du bœuf argentin qui est une viande plus chère et qui pourtant se vend bien. A certains moments, cette viande représente 5-6 % de la vente de bœuf. Par contre l'avis de Mr Declercq est différent. Pour lui, le marché du veau est déjà un marché de niche et il ne pense pas qu'il y ait de la place pour une diversification au sein de celle-ci. De plus, avec l'évolution du prix du lait, il pense que l'utilisation du lait

entier pour nourrir des veaux ne sera pas intéressante pour l'éleveur. Chez Colruyt, tous les magasins proposent les mêmes produits. Cela signifie qu'il faut disposer, dès le départ, d'un stock suffisamment important pour livrer tous les points de vente Colruyt. Un autre inconvénient concerne le prix, supposé plus important, de ce veau de qualité. Celui-ci pourrait être facilement répercuté sur les morceaux nobles mais plus difficilement sur les bas morceaux. En outre, il trouve que le rendement carcasse espéré (65%) pour ce veau est faible par rapport au veau 'classique' (73-74%).

Mr Declercq serait intéressé par une coopération sur une étude concernant l'amélioration du goût de la viande de bœuf BBB. Il trouve que cette viande a énormément de qualité (maigre, tendre,...) mais que cela se fait au détriment du goût. Etant donné la part importante de cette viande au niveau des ventes de chez Colruyt, il trouve qu'une amélioration concernant celle-ci serait intéressante.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- **Association pour la promotion du Veau de Chalais.** Disponible sur http://www.chalais.net/association_veau_chalais.htm (consulté le 23-02-2007)
- **Beckers Y., Théwis A.,** 2002. La production de veaux de boucherie en accord avec la nouvelle législation : recherche d'un aliment solide adéquat. Rapport de synthèse Convention n°2605/10 de la DGA-RW, 27 p.
- **Bevicor.** Société Coopérative Agricole Bétail Viande Corrèze. Disponible sur <http://bevicor.free.fr/> (consulté le 17-01-2007)
- **Cazes-Valette G.** – *Le rapport à la viande chez le mangeur français contemporain. Rapport d'étude sociologique.* Groupe ESC Toulouse/CCIT, Octobre 2003 - Novembre 2004, 356 p. Disponible sur http://www.esc-toulouse.fr/download.asp?download=stockfile/commun/recherche/etude_cazesvalette.pdf (consulté le 28-02-2007)
- **Chambre d'Agriculture Roussillon.** La Rosée des Pyrénées & le Vedell : un projet d'IGP commune avec les catalans du Sud. Disponible sur <http://www.pyrenees-orientales.chambagri.fr/articles.asp?id=2048> (consulté le 15-01-2007)
- **CIV,** 2007. L'élevage des veaux. 7 p. (Brochure téléchargée le 25 juillet 2007).
- **Conseil Spécialisé Veaux de Boucherie – Situation du marché.** Office de l'Élevage, 28 Avril 2006, 20 p. Disponible sur : http://www.office-elevage.fr/marches_filieres/conjoncture/notconjt/08-Situation-28-09.pdf (consulté le 28-02-2007)
- **Comité interprofessionnel du veau sous la mère.** Disponible sur <http://www.veausouslamere.com/> (consulté le 04-01-2007)
- **d'Alteroche F. et Griffoul B.** Dossier : Veau de lait sous la mère. Réussir Bovins viande : La revue des éleveurs de bovins allaitants, mars 2007, n°136, pp.16-35
- **Debouille L.,** 2001. La production de veaux de boucherie en accord avec la nouvelle législation : recherche d'un aliment solide adéquat., Mémoire de fin d'études, FUSAGX, 77 p.
- **Déniel P.** – *Viandes, vers de nouveaux équilibres.* In : LSA, N° 1947, 6 Avril 2006, p. 58-66.
- **Direction Générale de l'Agriculture (DGA)** – *Evolution de l'Economie agricole et horticole de la Région wallonne en 2004.* Région wallonne, Division de la Politique agricole, Direction de l'Analyse économique agricole, 2005, 159 p. Disponible sur http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/IMG/pdf/rapport2004D14.pdf (consulté le 28-02-2007)
- **Direction Général de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (dgccrf).** Avis de mise en consultation d'une demande d'enregistrement d'une attestation de spécificité concernant « veau sous la mère » ou veau élevé sous la mère ou veau nourri au pis. Disponible sur http://www.finances.gouv.fr/DGCCRF/boccrf/05_06/a0060026.htm (consulté le 18-04-2007)
- **Direction Général de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (dgccrf).** Avis de mise en consultation d'une demande d'enregistrement d'une indetification géographique protégée concernant du veau de Normandie. Disponible sur http://www.finances.gouv.fr/DGCCRF/boccrf/02_07/a0070010.htm (consulté le 17-01-2007)
- **EFSA,** 2006. Scientific report on The risk of poor welfare calf farming systems. Annex to the EFSA Journal (2006) 366, 1-36, 144 p.

- **Espaces naturels régionaux Nord-Pas de Calais.** Le veau de lait flamand une spécialité fermière à la saveur incomparable.
- **Feller D.**, 1995. Engraissement de veaux de boucherie au lait entier. Rapport final. PDZR – RW. CER - Marloie, 21 p.
- **Femise 2 Network.** Produit de terroirs Méditerranéens : conditions d'émergence, d'efficacité et modes de gouvernance (PTM : CEE et MG). Disponible sur <http://www.femise.org/PDF/ao22/FEM2235.pdf> (consulté le 23-02-2007)
- **Filière veau d'Aveyron et du Ségala.** Une filière durable pour des produits de qualité. Mars 2007.
- **Frère P., Krafft A., Feller D.**, 2000. Engraissement de veaux de boucherie. Programme de Développement des zones rurales. Bulletin d'information trimestriel, CER – Marloie.
- **Guesdon J-C et Noel V.** -*L'économie de la filière veau de boucherie dans l'UE. Situation et perspectives.* Institut de l'Élevage, 4^{ème} Symposium International de la Filière veau, St Malo. 8 & 9 Novembre 2006. Disponible sur <http://www.symposium-veau2006.com/> (consulté le 12-03-2007)
- **Institut de l'Élevage.** Disponible sur <http://www.inst-elevage.asso.fr> (consulté le 17-01-2007)
- **Jambou M. (IGA), Modant J. (IGGREF), Porry J-L (IGGREF).** Quel avenir pour l'élevage allaitant. Disponible sur <http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/rapportmordant-0.pdf> (consulté le 17-01-2007)
- **Juge B.**-Avenir et place du rayon viande en GMS. Pilote National des Métiers du Frais, Système U. 4^{ème} Symposium International de la Filière veau, St Malo. 8 & 9 Novembre 2006. Disponible sur <http://www.symposium-veau2006.com/> (consulté le 12-03-2007)
- **Office National Interprofessionnel des Viandes, de l'Élevage et de l'Aviculture (OFIVAL)** – *Le marché des produits laitiers, carnés et avicoles en 2006.* Office de l'élevage, 2006, Paris. Disponible sur <http://www.office-elevage.fr/publications/marche2006/fich-html/sommaire.htm> (consulté le 28-02-2007)
- **Label Rouge.** Les viandes Label Rouges bœuf, veau, agneau. La qualité, le goût. Disponible sur <http://www.label-rouge.fr> (consulté le 17-01-2007)
- **La France Agricole.** Archives : Du veau pour valoriser le quota en excédent. Disponible sur <http://www.franceagricole.fr/> (consulté le 10-01-2007)
- **La France Agricole.** Archives : Des veaux fermiers élevés au lait entier destinés à la boucherie traditionnelle. <http://www.franceagricole.fr/> (consulté le 10-01-2007)
- **L'Association Promotion-Production Veaux des Monts du Velay-Forez et ses signes de qualité.** <http://veauxdesmontsduvelay.free.fr> (consulté le 10-01-2007)
- **Le Bretonin :** Un veau fermier nourri au lait entier. Disponible sur <http://www.veaubretanin.com> (consulté le 10-01-2007)
- **Le veau d'Aveyron et du Ségala.** Assemblée générale. 8 juin 2006.
- **L'IRVA.** Le veau d'Aveyron et du Ségala. Disponible sur <http://www.irva.asso.fr> (consulté le 17-01-2007)
- **MAAARO**, 2007. Conduite du veau de grain. Fiche technique 06-084, 10 p.
- **Martineau C.**-Couleur de la viande de veau sous la mère : impact de la mise aux normes bien-être. Mai 2007. Disponible sur <http://www.vigie-viande.info> (consulté le 04-05-2007).

- **Martine-Cosnefroy E.**- Etude des comportements de consommation et d'achat des viandes et volailles chez les consommateurs français. 4^{ème} Symposium International de la Filière veau, St Malo. 8 & 9 Novembre 2006. Disponible sur <http://www.symposium-veau2006.com/> (consulté le 12-03-2007)
- **Ministère de l'Agriculture et de la pêche.** Direction des Politiques Economique et Internationale. Notice technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label. Veaux de boucherie nourris sous la mère. Disponible sur http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/nt_vomere-0.pdf (consulté le 17-01-2007)
- **Ministère de l'Agriculture et de la Pêche,** 1998. Notice Technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'Obtention d'un label. Veaux de boucherie nourris au lait entier. Paris, 7 p.
- **Ministère de l'Agriculture et de la Pêche,** 1998. Notice Technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'Obtention d'un label. Veaux de boucherie nourris sous la mère. Paris, 7 p.
- **Molard P., Przybylski L., Lefère M-C.** Sous-Projet : Le veau des Pays d'Artois. Disponible sur http://www.univ-lille1.fr/pfeda/iaal/docs/dess1999/animal/vea_fin_rap.pdf (consulté le 17-01-2007)
- **Normand J.,** 2005. Couleur de la viande de veau et de gros bovins. Note de synthèse bibliographique. Institut de l'Elevage, Service viande, 28 p.
- **Observatoire de la Consommation Alimentaire (OCA) – Filières viandes, Rapport 2004.** Unité d'Economie et Développement Rural, Faculté des Sciences Agronomiques de Gembloux, Gembloux, 2005, 55 p.
- **Observatoire de la Consommation Alimentaire (OCA) – Communication personnelle de B. Duquesne.** Unité d'Economie et Développement Rural, Faculté des Sciences Agronomiques de Gembloux, Gembloux, 2006.
- **OFAC,** 2007. Veal Farming in Ontario. http://www.ofac.org/issues/resources_veal.php (consulté le 27 juillet 2007).
- **Office National Interprofessionnel des Viandes, de l'Elevage et de l'Aviculture (OFIVAL) – Le marché des produits laitiers, carnés et avicoles en 2006.** Office de l'élevage, 2006, Paris. Disponible sur <http://www.office-elevage.fr/publications/marche2006/fich-html/sommaire.htm> (consulté le 28-02-2007)
- **Paysan Breton.** Le veau Bretonin élevé au lait entier, une possibilité de diversification. Disponible sur <http://www.paysan-breton.fr/article.php?id=3402> (consulté le 10-01-2007)
- **Rural Europe.** La valorisation des ressources agricoles locales. LEADER Ouest-Aveyron : à la découverte du veau rose. Disponible sur <http://europa.eu.int/comm/archives/leader2/rural-fr/biblio/produ/art14.htm> (consulté le 14-03-2007)
- **SOCIOVISION.**-Nouveaux comportements de consommation : Risques et opportunités pour le secteur alimentaire et la filière du veau. 4^{ème} Symposium International de la Filière veau, St Malo. 8 & 9 Novembre 2006. Disponible sur <http://www.symposium-veau2006.com/> (consulté le 12-03-2007)
- **Veissier I., G. Bertrand, R. Toullec (éds.),** 2003. Le veau de boucherie, concilier bien-être animal et production. Inra Editions, Paris, 210 p.
- www.bcviandedeveau.be
- www.pmaf.org/labels/page.php?content=veaux.html
- www.civ-viande.org

- www.sobeval.com/
- www.interbev.fr
- www.ontarioveal.on.ca/all_about_veal/allabout.html
- www.calfnotes.com
- www.ofac.org
- www.veaucharlevoix.com/
- www.michel-bras.com/francais/artisan/artisan2.htm
- www.veaudegrain.com/fr/.