

Une production de 1^{ère} importance...

... pour l'Europe

La production et la consommation de viande de veaux est une spécificité européenne, depuis 2008 un critère d'âge a été instauré et est appelé « viande de veau » tout bovin abattu avant 8 mois.

En 2014, l'Europe a produit 3,8 millions de veaux de boucherie. La France, les Pays Bas et l'Italie assurent 85% de cette production. La consommation de viande de veau est également principalement concentrée dans ces pays.

... pour la France

La France est le principal pays producteur avec, en 2014, 1,34 million de têtes. En 10 ans la production a diminué de 25 % en nombre d'animaux et de 17% en tonnes équivalent carcasse.

	En 1000 tonnes équivalent carcasse		
	Production	Consommation	Balance
2004	237	287	- 50
2009	205	250	- 45
2012	196	242	- 46
2014	188	228	- 40

La consommation de veau est passée de 4,4 kg par habitant en 2004 à 3,5 kg en 2014, la part du veau dans la viande bovine représentait 19% il y a 10 ans pour 14% aujourd'hui.

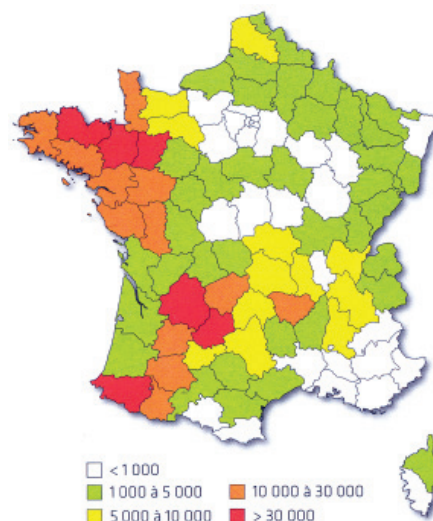
Le consommateur de veau est plutôt rural, il a plus de 50 ans et dispose d'un revenu supérieur à la moyenne. La principale menace pour le veau (comme pour l'agneau) est de se voir marginalisé au sein du rayon boucherie.

Les principales régions productrices sont la Bretagne qui concentre un quart de la production suivie de l'Aquitaine avec 12%.

Effectif des veaux de boucherie par département

En France environ 90% de la production est conduite en atelier hors sol, les 10% restant étant produit en élevage sous la mère (voir fiche filière « bovins viande »).

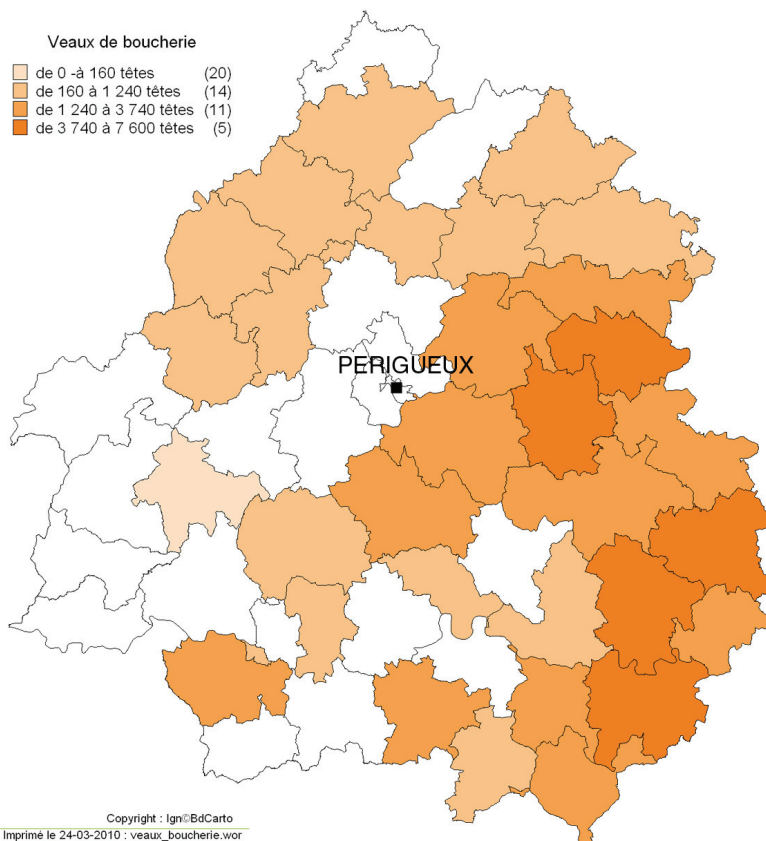
(Source : Agreste 2005)



... pour la Dordogne

La production de veaux de boucherie en atelier est une production de 1^{ère} importance pour la Dordogne. Cette filière a traversé en 2006 et 2007 une crise importante avec les effets conjugués de la baisse de la consommation de viande de veau et de la forte augmentation du prix de la poudre de lait.

Répartition de la production par canton



Après une baisse d'environ 30 % des ateliers et de la production en 10 ans, il reste aujourd'hui 130 ateliers pour une production annuelle de 48 000 têtes qui place la Dordogne au 5^{ème} rang des départements français.

Ces ateliers sont majoritairement en contrat d'intégration avec une entreprise, qui fournit les jeunes veaux (nourrissons issus généralement des troupeaux laitiers), ainsi que les aliments. Ces entreprises assurent également le suivi technique de l'élevage.

La production moyenne est de 360 veaux soit des ateliers d'environ 200 places, la production de veaux de boucherie est donc très souvent une production complémentaire sur l'exploitation.

Pour leur quasi totalité, ces animaux sont abattus et transformés localement grâce à une structure privée présente en Dordogne.

Principales caractéristiques de la production

Type de veau	Age moyen d'entrée	Age moyen de sortie	Durée d'engraissement	Part
Nourrisson laitier	20 j	174 j	154 j	48 %
Nourrisson croisé	25 j	171 j	148 j	38 %
Nourrisson race à viande	38 j	175 j	137 j	14 %

Les opérateurs de la filière

Les principaux intégrateurs ou acheteurs sont par ordre d'importance : SOBEVAL à Boulazac, COPROVIT basé à Terrasson et sa filiale ALTIVO.

Plus des 2/3 du volume de production du département est abattu à Boulazac au sein de la SOBEVAL.

Ces entreprises s'orientent vers des démarches qualité en s'engageant dans des CCP (certificat de conformité produit) et en mettant en avant différentes marques :

- Finesse de veau
- Veau grande table
- Veau né en France élevé et abattu dans le Sud-Ouest

Repères technico-économiques (2013)

Bâtiment pour 200 places et 0,5 UTH

Charges liées à l'élevage

(par veau et pour 380 veaux/an)

Eau	1 600 €
Electricité	1 640 €
Gaz	4 120 €
Entretien matériel, bât.	940 €
Assurance bâtiment	820 €
Frais élevage et hygiène	600 €

	9 720 €

Produit d'élevage

Capacité bât. (places)	200
Bande/an	1,9
Mortalité > 8 j	3 %
Veaux produits/an	370

Prestation unitaire 86 € 31 820 €

Marge hors aide PAC : 22 100 €

(selon observatoire Bretagne, Pays de Loire)

Jusqu'à fin 2009, les éleveurs bénéficiaient de la PAB (prime à l'abattage) d'un montant de 50 € par veau.

Depuis 2010, les éleveurs, bénéficiaires de la PAB entre 2005 et 2008, perçoivent, sous forme de DPU (droit à paiement unique), 41,50 € par veau selon la référence historique de production.

En 2015, ces DPU sont transformés en DPB (droit à paiement de base) dans le cadre de la nouvelle PAC.

Cette nouvelle répartition des aides est très souvent défavorable, cependant les intégrateurs s'engagent à augmenter le montant de la prestation afin que le producteur maintienne son revenu.



CRA Nord-Pas-de-Calais©Guilbert

Les points forts et les problématiques

Les points forts

- Permettre la viabilité des exploitations de faible taille
- Impact important au niveau de l'emploi (éleveurs, abattoirs, transformateurs, intégrateurs représentent près de 1 000 emplois directs)
- Présence sur le département d'un intégrateur de premier ordre au niveau national
- Dans un contexte national de baisse de la production, notre département arrive à limiter cette érosion

Les problématiques

- La consommation de viande de veau baisse
- L'approvisionnement en nourrissons se raréfie du fait de la diminution du cheptel bovin lait
- La nouvelle répartition des aides PAC est défavorable à cette production. Le marché ou les intégrateurs vont-ils pouvoir assurer le maintien du revenu des éleveurs ?

La réglementation

Les exploitations de veaux de boucherie relèvent des ICPE (installations classées pour la protection de l'environnement) soumises à déclaration jusqu'à 400 places et des ICPE soumises à autorisation au delà de 400 places.

Financement de la filière

ACTIONS

Gestion des effluents, bâtiment, modernisation, économie d'énergie
PCEA-AREA
De 30 à 40 % pour des investissements supérieurs à 3 000 € et un plafond de 30 000 à 90 000 €.

FINANCEURS

Conseil régional d'Aquitaine
Etat
Union européenne
Agence de l'Eau Adour-Garonne

Les actions Chambre d'agriculture

- Animation et suivi de la filière départementale
- Suivi de la production grâce à l'observatoire régional bovin et à l'analyse mensuelle départementale des flux bovins.



Cette plaquette est réalisée grâce au concours financier :



Boulevard des Saveurs - Cré@Vallée Nord
COULOUNIEUX CHAMIERES
Adresse postale :
CS 10250 24060 - PERIGUEUX CEDEX 9
www.dordogne.chambagri.fr
Contact : 05 53 45 47 66

