

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.

L'Europe a produit en 2009 4,4 millions de veaux de boucherie, la France, les Pays Bas et l'Italie assurent 80% 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 2009 1,5 million de têtes. En 10 ans la production a diminué de 22% en nombre d'animaux et de 17% en tonne équivalent carcasse.

	En 1000 tonnes équivalent carcasse		
	Production	Consommation	Balance commerciale
1999	248	303	-55
2004	237	287	-50
2009	205	250	-45

La consommation de veau est passée de 5,1 kg par habitant en 1999 à 3,5 kg en 2009, la part du veau dans la viande bovine représentait 19% il y a 10 ans pour 14% aujourd'hui.

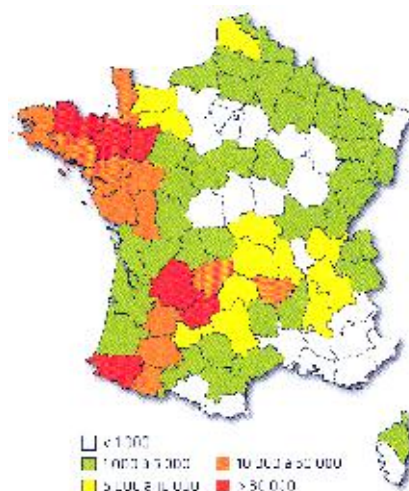
Le consommateur de veau est plutôt rural, il a plus de 50 ans et dispose d'un revenu supérieur à la moyenne. La principale menace pour le veau (comme pour l'agneau) est de se voir marginalisé au sein du rayon boucherie.

Les principales régions productrices sont la Bretagne qui concentre ¼ 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 »)

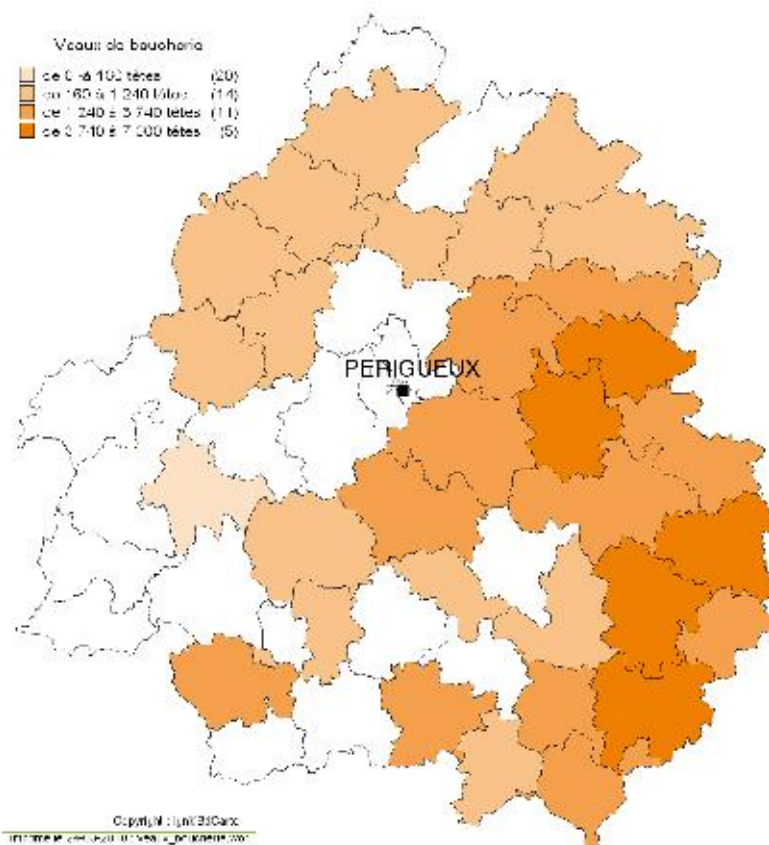
(Source : Agreste 2005)



... pour la Dordogne

La production de veaux de boucherie en atelier est une production de 1^{ère} importance pour la Dordogne. Cette filière a traversée 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 de la poudre de lait.

Répartition de la production par canton



Après une baisse d'environ 20 % des ateliers et de la production en 4 ans, il reste aujourd'hui 150 ateliers pour une production annuelle **de 55 000 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.

La quasi totalité de ces animaux sont abattus et transformés localement grâce à 2 structures privés présentes 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	146 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, Veau du Périgord DELGUEL à St Vincent de Cosse, COPROVIT19, Gascogne Limousin Viande 19, ALTIVO 19, SARL BOUTEILLE 42.

Les 2 premiers cités traitent environ 80% des volumes produits dans le département. Leur site d'abattage et de transformation emploie plusieurs centaines de personnes.

Ces entreprises s'orientent vers des démarches qualités 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

Bâtiment pour 200 Places et 0,5 UTH

Charges liées à l'élevage (par veau et pour 380 veau/an)

Eau	2,30 €	950 €
Electricité	2,94 €	1 121 €
Gaz	5,77 €	3 040 €
Entretien matériel, bât.	0,80 €	760 €
Assurance Bâtiment	1,20 €	836 €

6 707 €

Produit d'élevage

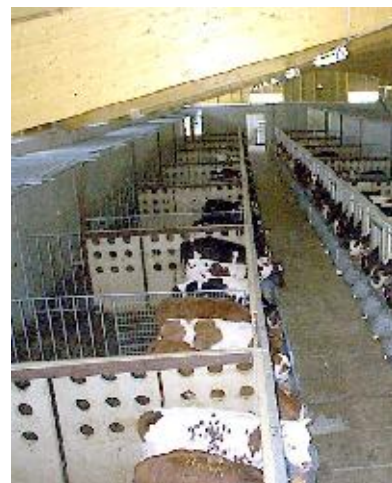
Capacité bât. (places)	200
Bande/an	1,9
Mortalité > 8j.	3 %
Veaux produits/an	370

Prestation unitaire 70 € 25 900 €

Marge : 19 193 €

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

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



Les points forts et les problématiques

Les points forts

- Maintien de la production sur le département
- Maintien des abattoirs
- Permettre la viabilité des exploitations de faible taille
- Impact important au niveau de l'emploi (éleveurs, abattoirs, transformateurs, intégrateurs représentent près de 1000 emplois directs)

Les problématiques

- la consommation de viande de veau en baisse
- l'approvisionnement en nourrissons qui se rarifie du fait de la diminution du cheptel de bovin lait.

La réglementation

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

Financement de la filière

ACTIONS

Construction, aménagement de bâtiment

AREA / PMBE

25% ou 35% JA jusqu'à 80 000 € d'investissement

FINANCEURS

Conseil régional d'Aquitaine

Etat

Union Européenne

Les actions Chambre d'Agriculture

- Animation de la filière départementale.



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 35 88 92

