

# La filière viande de veau

Contenu	
<b>Les points essentiels de la filière</b>	<b>1</b>
<b>Présentation générale</b>	<b>2</b>
Consommation de la viande de veau	2
Systèmes d'engraissement des veaux	3
<b>Carte de la filière viande de veau suisse</b>	<b>4</b>
<b>Formation du prix de la viande de veau</b>	<b>7</b>
Veaux d'étal	7
Veaux maigres	7
Déductions sur la couleur et sur l'âge	8
Saisonnalité de la production	9
Gestion des stocks de viande	9
<b>Enjeux de la filière viande de veau</b>	<b>10</b>
<b>Sources</b>	<b>11</b>



Impressum	
Edition	AGRIDEA Jordils 1 • CP 1080 CH-1001 Lausanne T +41 (0)21 619 44 00 F +41 (0)21 617 02 61 <a href="http://www.agridea.ch">www.agridea.ch</a>
Auteur-e-s	Pascal Python, Lauriane Dani, Fabienne Gresset, Sophie Réviron, AGRIDEA
Groupes	Production animale, Marchés et filières
Relecture	Isabelle Morel, Agroscope Posieux
Mise en page	Lila Bonhomme, AGRIDEA
Article no	3329
© AGRIDEA, septembre 2018	

## Les points essentiels de la filière

- La production de viande de veau est liée à la production laitière et dépend des évolutions du cheptel laitier et du prix du lait.
- De nombreux labels existent pour la viande de veau et les consommateurs sont sensibles aux conditions de production.
- Différents systèmes de production cohabitent, avec des éleveurs plus ou moins spécialisés, qui pratiquent un engraissement combiné ou avec des sous-produits du lait.
- Une nouvelle classification des veaux maigres a été introduite en 2016, avec une valorisation faible des types laitiers et des distinctions de prix en fonction du sexe et de la race.
- La couleur de la viande ne doit plus être claire. On recherche désormais une viande rosée à rouge, gage d'une alimentation du veau adaptée.
- La viande de veau est marquée par une forte saisonnalité des prix.
- La santé des veaux est un enjeu primordial de la filière. De nombreux projets sont en cours dans la filière des veaux d'engraissement, pour renforcer l'immunité des animaux et pour diminuer l'utilisation d'antibiotiques.

### A propos de cette fiche

Ce document décrit la filière de la viande de veau et en traite les différents aspects, de la production à la consommation. Il complète le contenu de la fiche thématique sur la filière bovine (article no 3116).

## Présentation générale de la filière

Comme tout mammifère, la vache doit vêler pour produire du lait. Environ la moitié des veaux nés sont des mâles. La majorité des femelles, issues d'une mère et d'un père de race laitière, sont élevées pour renouveler le troupeau mais toutes n'ont pas le potentiel de devenir de bonnes laitières. Ainsi les veaux mâles et une partie des génisses non destinées à la production laitière sont proposés sur le marché de l'engraissement. La grande majorité des veaux qui entrent dans la filière viande pour être engraisés sont par conséquent issus de vaches laitières. La viande de veau peut ainsi être considérée comme un sous-produit de la production laitière.

Les veaux issus de mères croisées avec des taureaux de races à viande sont eux pour la plupart destinés à la remonte d'engraissement pour la production de « viande de bœuf ».

Si l'on considère le poids mort, la part de la viande de veau représente 20% de la viande bovine produite en Suisse. En termes d'animaux abattus, les veaux constituent à eux seuls 36% de tous les abattages bovins en 2016. Comme l'effectif des vaches laitières diminue depuis plusieurs années, le nombre de veaux abattus diminue également. De plus, l'utilisation de races à viande pour l'insémination des vaches laitières conduit à garder plus de veaux maigres pour l'engraissement du gros bétail. Le nombre de veaux indigènes abattus (216 000 en 2017) recule, -45 000 (-17%) depuis 2011. En 2017, seulement 3% de la viande de veau était importée sur les 21 865 tonnes consommées en Suisse. La part indigène de la consommation reste donc élevée (97%, 21 130 t EPV – équivalent poids vente). Une part infime de la production (0,1%, 18 t EPV) est même exportée (source: Proviande).

### Consommation de la viande de veau

La consommation de ce produit haut de gamme est à la baisse en Suisse. 3,35 kg étaient consommés par habitant par an en 2006 contre 2,56 kg en 2017. La part de viande de veau par rapport à la consommation totale de viande en Suisse s'élève à environ 5% en 2017 (6,5% en 2006).

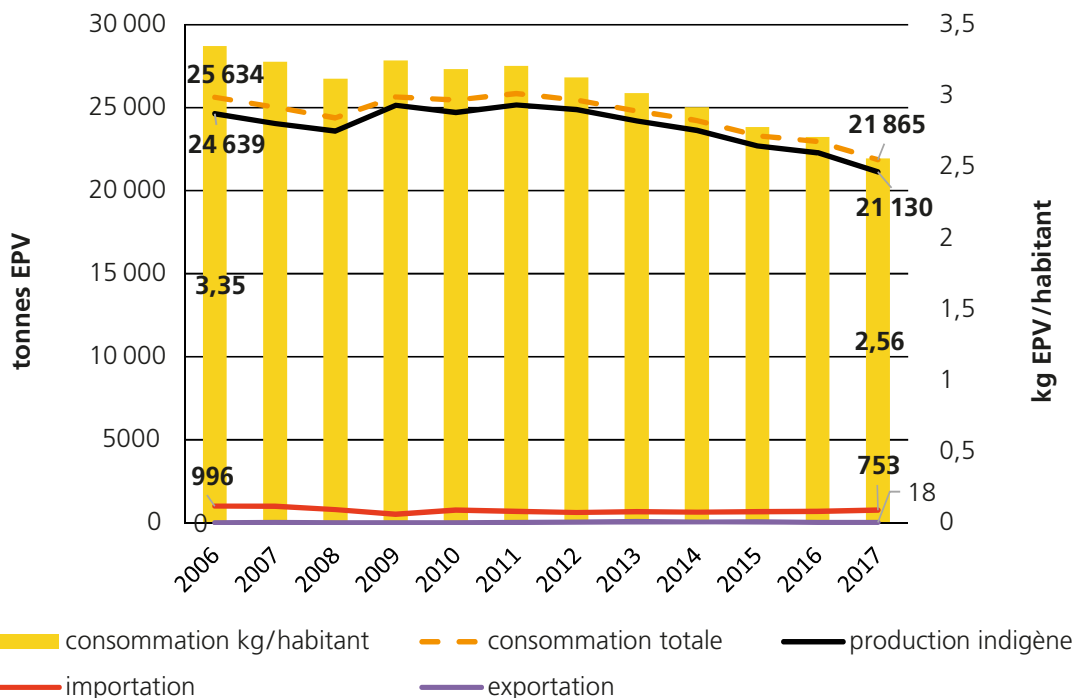
Le consommateur « type » de viande de veau appartient à la tranche d'âge des plus de 50 ans. Il est sensible aux conditions de production et à la qualité du produit.

La consommation de viande de veau en Suisse est par ailleurs marquée par des différences géographiques : faible en Romandie mais plus importante à Zurich, Lucerne et en Suisse orientale. La question demeure quant à l'avenir de la filière de la viande de veau si la jeune génération ne prend pas l'habitude d'en consommer.



2

Figure 1: consommation totale, production indigène, importations et exportations de viande de veau en Suisse



## Systèmes d'engraissement des veaux

Les veaux sont remis aux engraisseurs lorsqu'ils atteignent un poids d'environ 65 à 75 kg. On distingue 4 grands systèmes d'engraissement dans la filière :

### Systèmes d'engraissement

#### Avec du lait entier combiné à de la poudre de lait

##### Les exploitations laitières qui valorisent leur lait en excédent

Elles sont plutôt des engraisseurs occasionnels (50%)

##### Les exploitations qui produisent du lait uniquement pour l'engraissement des veaux

Elles ne commercialisent pas leur lait (20%)

#### Avec des sous-produits du lait ou un régime eau-poudre

##### Les engraisseurs spécialisés (6%)

##### Les engraisseurs spécialisés travaillant en intégration : l'élevage est délégué à un agriculteur (24%)

C'est l'engraissement combiné (lait entier + poudre de lait) qui est le plus présent en Suisse avec 70% des veaux issus de ce système de production (Roth, AVSA, 2015). L'engraissement au lait entier est aussi pratiqué lorsque le prix du lait est très bas et que la vente des veaux est plus intéressante économiquement que la vente de lait. Les engraisseurs occasionnels qui engrassent des veaux pour valoriser leur lait en excédent sont peu spécialisés et la qualité de carcasse (surtout le degré d'engraissement selon CH-TAX) est souvent insuffisante.

La taille des groupes d'engraissement est très variable, allant de 10 veaux dans les exploitations utilisant du lait entier (12 veaux en moyenne dans les exploitations IP-SUISSE), à plus de 60 chez les engraisseurs spécialisés.

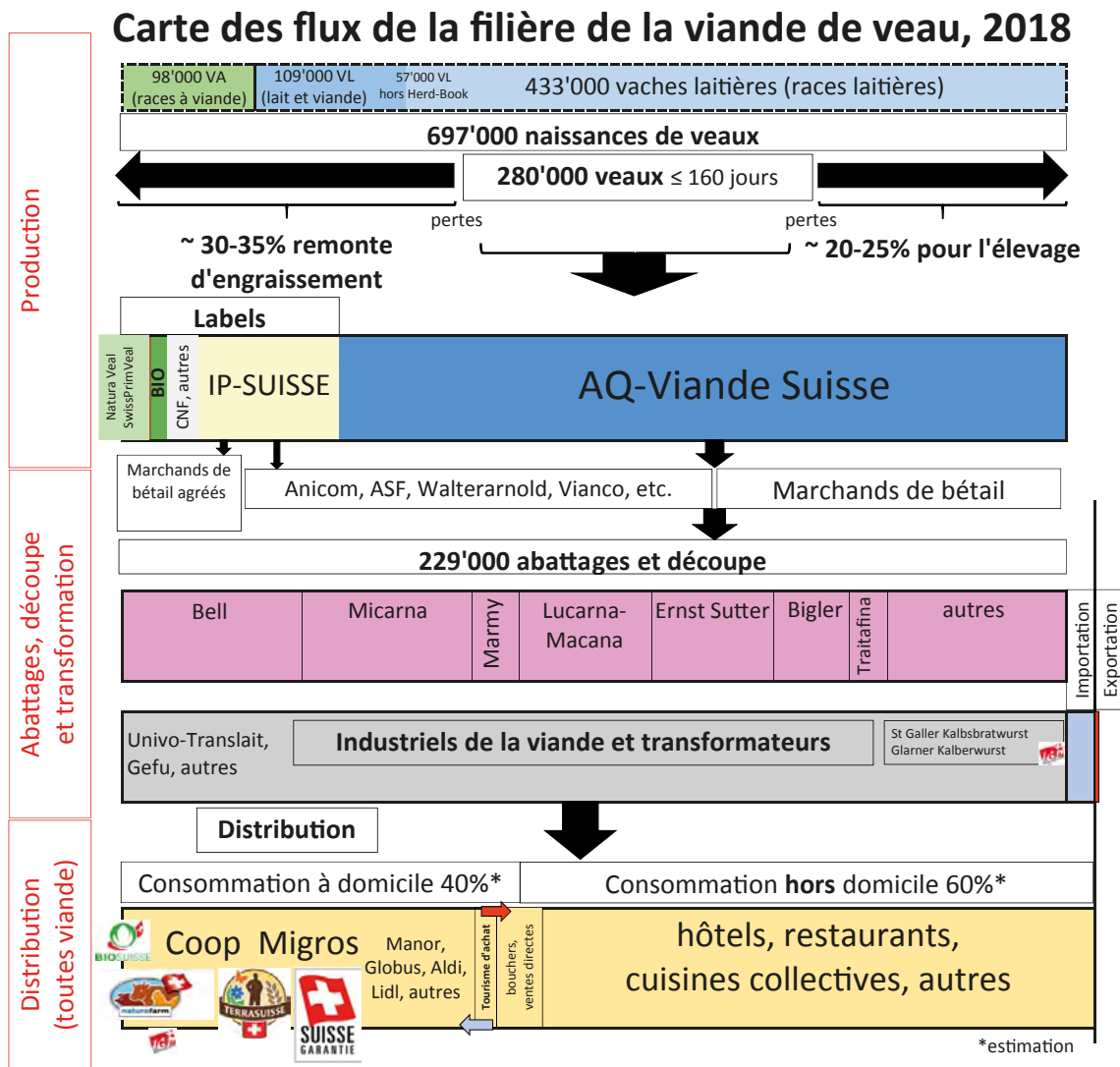
La taille des groupes a des effets sur la santé des animaux. Elle influence le recours à l'utilisation d'antibiotiques : des traitements métaboliques (préventifs) sont réalisés presque systématiquement dans les grands groupes. Les petites exploitations ne traitent pas aussi systématiquement. Les veaux sont en général abattus aux environs de 160 jours.



# Carte de la filière viande de veau suisse

La carte ci-dessous (figure 2) illustre l'ensemble de la filière du producteur jusqu'au consommateur, en passant par l'abattage et les différents canaux de mise en vente. La longueur des barres horizontales est à l'échelle des parts de marché en volume.

Figure 2: carte de la filière de la viande de veau en Suisse, 2018



Sources: P. Python, AGRIDEA, (données 2016 d'après OFAG, OFS, OSAV, Proviande)

## Commentaires et faits importants concernant la filière de la viande de veau, de la production à la mise en marché de la viande

Le cheptel de vaches en Suisse est fortement axé sur la production de lait. Les races purement laitières représentent 70% de l'effectif, les races mixtes (lait et viande) 16% et les races à viande 14%. La part de races laitières est donc prépondérante: 86%.

Même si la majorité des veaux sont commercialisés via le canal AQ-Viande Suisse, de nombreux labels existent pour la viande de veau et ont des exigences supplémentaires: conditions de détention, taille du groupe, alimentation, etc. Les labels pour la viande de veau sont détaillés dans le tableau comparatif (figure 3).

Contrairement aux vaches laitières et au bétail d'égal, la législation ne permet plus (depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2014) la commercialisation des veaux de moins de 160 jours sur les marchés publics surveillés. Les animaux sont donc commercialisés par les marchands de bétail (avec agrément pour ceux travaillant pour les labels).

Comme pour la filière viande bovine, on retrouve deux canaux de distribution principaux: la grande distribution et la restauration. Pour la viande de veau, la consommation s'effectue majoritairement (à 60%) en dehors du domicile, peut-être en lien avec le statut « haut de gamme » de cette viande.

Figure 3 : comparaison des différents labels pour la viande de veau issu du troupeau laitier

Exigences	Directives	Exploitation	Change- ment de mains max.	Parcours extérieur	Taille max. groupe	Surface totale min. par veau <sup>3</sup>
<b>AQ<sup>1</sup></b> 	Janvier 2018	PER	–	–	AQ: – SQV: 30 places d'engraissement max. et 15 veaux par groupe	1,2–1,5 m <sup>2</sup> litière
<b>IP-SUISSE<sup>2</sup></b> 	Avril 2018	IP – SRPA – Biodiversité et protection des ressources	1	Selon ord. programme SRPA	40 (tout dedans/tout dehors à partir de 15)	3,5 m <sup>2</sup> (1,8 m <sup>2</sup> paillé)
<b>Coop Naturafarm</b> 	Mars 2016	PER – SRPA	1	Selon ord. programme SRPA + accès permanent à l'aire d'exercice	50 (recommandé: 20–30) (tout dedans/tout dehors à partir de 15 veaux achetés) (détention en groupe dès la date d'achat pour les veaux achetés, dès 21 jours pour ses propres veaux)	4,5 m <sup>2</sup> (1,8 m <sup>2</sup> litière)
<b>BIO</b> 	Janvier 2018	PER – SRPA	1	Selon ord. programme SRPA	20 (détention par groupe dès 8 semaines)	3,5 m <sup>2</sup>
<b>Demeter</b> 	Janvier 2018	PER – SRPA	1	Selon ord. programme SRPA	20 (détention par groupe dès 8 semaines)	3,5 m <sup>2</sup>
<b>Fidelio</b> 	fidelio.ch	PER – SRPA	1	Selon ord. programme SRPA + accès permanent à l'aire d'exercice	20 (détention par groupe dès 8 semaines)	3,5 m <sup>2</sup>
<b>KAG Freiland</b> 	Janvier 2018	BIO SRPA – SST	1	Selon ord. programme SRPA + accès permanent à l'aire d'exercice ou au pâturage Accès obligatoire à la pâture en période de végétation pour les animaux > 2 semaines	20 (détention par groupe dès 8 semaines)	5 m <sup>2</sup> (1,5 m <sup>2</sup> paillé)

<sup>1</sup> Dont Swiss Quality Veal = SQV ; <sup>2</sup> Dont veau fermier de l'Emmental ; <sup>3</sup> Superficie totale = aire de repos, d'affouragement et d'exercice

Figure 3 : comparaison des différents labels pour la viande de veau issu du troupeau laitier (suite)

Exigences	Quantité min. lait entier	Exigences poudre de lait	Trait. antibiotiques <sup>3</sup>	Prime label (en CHF / kg PM)
<p><b>AQ<sup>1</sup></b></p> 	<p>AQ : – SQV : 1000 litres</p>	–	–	<p>AQ : – SQV : prime 0,70</p>
<p><b>IP-SUISSE<sup>2</sup></b></p> 	<p>1000 litres (700 litres pour les veaux achetés)</p>	<p>Proportion min. de 5% de poudre de lait écrémé ou entier Interdits : lait entier standardisé, petit-lait et concentré de petit-lait Utilisation exclusive de lait écrémé autorisé Poudre de lait de production suisse</p>	2	<p>0,20–0,90 Prime SRPA 1,50 Veau fermier de l’Emmental 0,10–0,20, prime SRPA 1,60</p>
<p><b>Coop Naturafarm</b></p> 	<p>60% MS de la ration en lait entier ou sous-produits laitiers Autorisés : lait écrémé, babeurre ou petit-lait Teneur en lactose de la ration : ≤ 50% dans les 6 premières semaines, ≤ 48% en finition</p>	–	–	2.–
<p><b>BIO</b></p> 	<p>1000 litres, 3 mois minimum avec du lait entier</p>	<p>Autorisée uniquement en complément Succédanés de lait en poudre interdit</p>	1	Marché bioactualites.ch
<p><b>Demeter</b></p>  <p>Biodynamique par nature.</p>	<p>1000 litres, 3 mois minimum avec du lait entier, de préférence lait maternel</p>	<p>Engraissement uniquement avec le lait de la ferme</p>	0	Marché bioactualites.ch
<p><b>Fidelio</b></p> 	<p>1000 litres, 3 mois minimum avec du lait entier</p>	<p>Pas d’utilisation de poudre de lait ou d’autres aliments lactés de remplacement</p>	1	Marché bioactualites.ch
<p><b>KAG Freiland</b></p> 	<p>1000 litres, 3 mois minimum avec du lait entier</p>	<p>Autorisée uniquement en complément Succédanés de lait en poudre interdit</p>	1	<p>Marché bioactualites.ch + 0,70 pour détention et travail lors du transport</p>

<sup>1</sup> Dont Swiss Quality Veal = SQV ; <sup>2</sup> Dont veau fermier de l’Emmental ; <sup>3</sup> Au-delà, déclassement du veau

## Formation du prix de la viande de veau

Les prix des denrées alimentaires ont globalement augmenté de 40% depuis 1982. A l'inverse du prix du lait, la viande de veau et les fruits ont vu leur prix augmenter dans des proportions supérieures à la moyenne, environ + 90% pour le veau (source : OFS, indice des prix à la consommation, IPC).

Les prix à la consommation (moyenne 2017), pour la viande de veau, varient de 28 CHF/kg pour la poitrine à 78 CHF/kg pour le steak d'aloiau.

Depuis 1998, les prix à la consommation ont augmenté en moyenne de 40% (+ 15 CHF/kg).

### Veaux maigres

Une nouvelle classification des veaux maigres (ci-dessous) a vu le jour en 2016 (catégories supplémentaires AB et A+). Elle engendre une distinction des prix en fonction du sexe et de la race. La nouvelle table de prix hebdomadaires départ ferme avec classification des veaux par catégorie est publiée chaque semaine par Proviande. Ces changements ont pour but une application plus transparente et homogène des prix. Les prix départ ferme sont recueillis auprès d'exploitations de naissance, de marchands de bétail et d'engraisisseurs. Ils sont indicatifs.

Classification des veaux maigres, prix indicatifs et prix réalisés								
	Pour engraissement de gros bétail		Pour engraissement de veaux					
Catégorie	AA		AB		A+	A	B	C
Races	Types de races à viande (père 100% viande)		Types de races à viande (père ≥ 50% viande)		Première qualité Types de races à lait	Types de races à lait	Types de race à lait avec prédominance laitière	Veaux pour production de veaux à saucisse
	Veaux très charnés pour l'engraissement de gros bétail		Veaux avec prédominance viande		Veaux de races à deux fins	Veaux de types de races à lait	Veaux de types de races à lait avec prédominance laitière	Veaux très décharnés
Sexe	Mâle	Femelle	Mâle	Femelle	Mâle/Femelle	Mâle/Femelle	Mâle/Femelle	Mâle/Femelle
	<b>Prix de base</b>	-1,30	3,50	2,50	0,50	<b>Prix de base</b>	-0,50	
<b>Prix indicatifs 2016</b>	<b>10,10</b>	8,80	7,40	6,40	4,40	<b>3,90</b>	3,40	Prix selon négociation
<b>Prix réalisés 2016</b>	<b>10,27</b>	<b>9,16</b>	<b>8,07</b>	<b>7,06</b>	<b>5,40</b>	<b>4,37</b>	<b>3,47</b>	
<b>Poids</b>	Catégories AA à B: 65 kg – 75 kg / plus de 75 kg prix selon négociation							
<b>Age</b>	Age minimum pour toutes les catégories : 21 jours / valable jusqu'à l'âge de 56 jours !							

Source : Proviande

Le prix est décroissant entre les catégories de veaux maigres AA et B (veaux de races à viande à veaux de races à lait). Le prix de la catégorie C (veaux très décharnés pour la production de saucisses) n'est pas indiqué dans le tableau car il est établi après négociation. Au cours des 10 dernières années, le prix des veaux maigres (catégorie A) a fortement fluctué : de 5,80 CHF/kg PV en 2007 à seulement 3,40 CHF/kg PV en 2014. Depuis 3 ans les prix sont à la hausse, ils atteignent pour les veaux en moyenne 4,90 CHF/kg PV.

### Veaux d'égal : charnure et couverture grasseuse (CH-TAX)

La formation des prix des veaux d'égal dépend principalement de la qualité de carcasse. Elle est évaluée d'après 2 critères. Premièrement, le prix de base des veaux est déterminé d'après une taxation visuelle de la charnure : la classification CH-TAX. Les veaux sont classés dans 5 catégories (de C = très bien en viande à X = très décharné).

Deuxièmement, le prix de base reçoit des déductions en fonction du degré d'engraissement (1 = absence de couverture grasseuse, 5 = animal exagérément gras). Une carcasse de qualité optimale sera de charnure de classe C et de couverture grasseuse de classe 3. La charnure de la carcasse et le degré d'engraissement constituent ensemble la classe commerciale servant de base à la négociation du prix.

La charnure des veaux s'est sensiblement améliorée ces dernières années. Depuis 2012, le pourcentage de veaux évalués dans les classes C, H et T+ n'a cessé d'augmenter. Le pourcentage de veaux avec une classification de T, T-, A et X a par conséquent diminué.

La proportion de veaux avec une couverture grasseuse de classe 1 et 2 a légèrement augmenté au détriment des veaux avec la classe de grasse optimale 3. La proportion de veaux avec la classe de grasse 4 est restée à peu près constante.

### Déductions sur la couleur et sur l'âge

Depuis 2013, une modification de l'Ordonnance sur la protection des animaux a un impact majeur sur la couleur de la viande de veau. La couleur de la viande, traditionnellement claire, ne doit désormais plus être blanche, mais rose à rougeâtre, en raison de nouvelles exigences en matière d'alimentation. L'accès à l'eau doit être permanent et, dès l'âge de deux semaines, les veaux doivent pouvoir consommer du foin, du maïs ou un autre fourrage approprié. La paille pour l'apport en fibres comme seul fourrage n'est plus autorisée. Pour prendre en compte ces changements de pratique, le système de déduction pour les veaux a été complété par l'introduction de déductions basées sur la couleur de la viande. La couleur est mesurée à l'aide du chromamètre « Minolta CR 410 » qui détermine la valeur de luminosité L de la viande (plus cette valeur est grande et plus la viande est blanche). Cette méthode est utilisée pour 90% des veaux d'étalement. Pour les 10% restants, la couleur de la viande est évaluée visuellement. La viande trop rouge comme la viande trop blanche sont pénalisées. Une autre déduction porte sur l'âge à l'abattage. Désormais un veau ne doit pas dépasser l'âge de 160 jours. De nombreux veaux bio étant abattus après 160 jours, une règle spécifique a été mise en place.

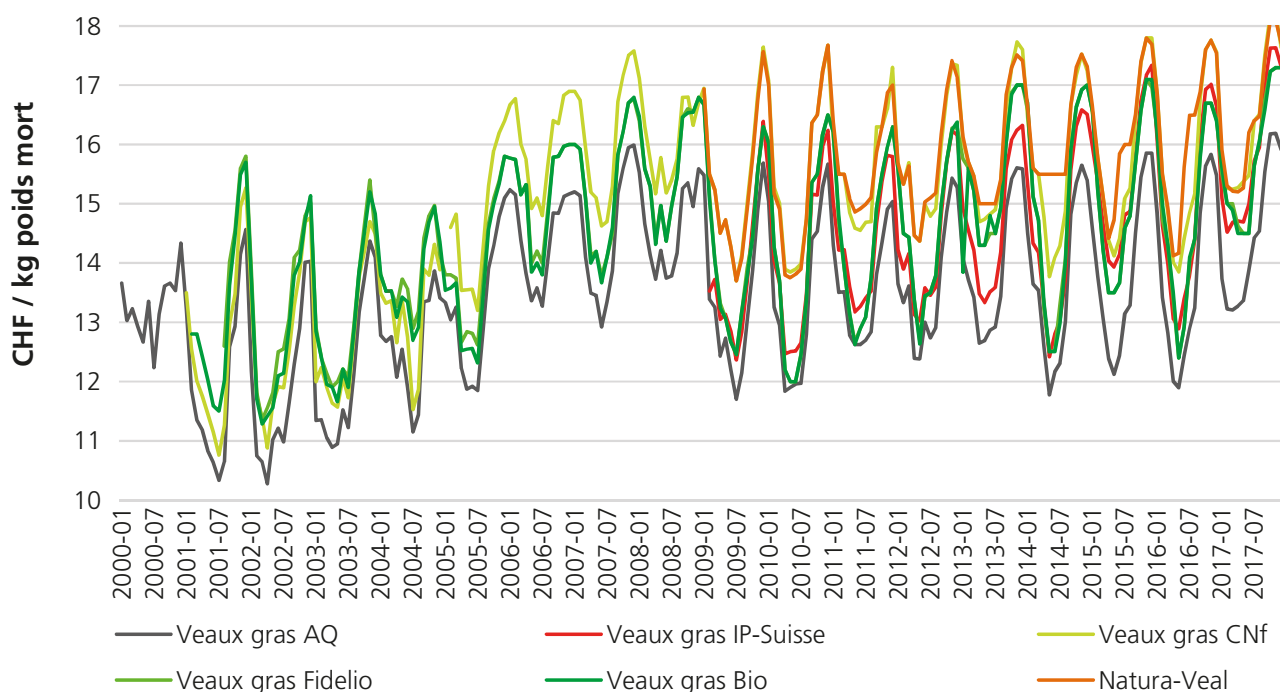
Aucune déduction n'est appliquée pour les veaux bio avant 180 jours, puis 0,30 CHF de 181 à 190 jours et 0,70 CHF de 191 à 200 jours. Pour des animaux plus vieux, les déductions sont fixées d'un commun d'accord.



5

Figure 4: évolution des prix réalisés à la production des veaux T3, départ abattoir

### Prix réalisés à la production des veaux T3



Le prix des veaux d'étalement a légèrement augmenté (la hausse est plus marquée chez les veaux labellisés). C'est le label SwissPrimVeal (pas représenté sur le graphique) qui offre la meilleure rémunération au producteur, avec un prix en 2017 de 16,96 CHF/kg, soit 2,50 CHF/kg de plus que pour le standard AQ. Le label Natura-Veal est également bien positionné avec un prix en 2017 de 16,44 CHF. Ces deux labels, gérés par l'association Vache mère Suisse, ont des exigences particulières concernant la race des veaux et le système de production (veaux sous la mère). Les autres labels concernent plutôt des animaux de type laitier. Le label Coop Naturafarm a payé la viande 16,39 CHF/kg en 2017. En position intermédiaire entre AQ et CNF, on retrouve les labels Bio et IP-Suisse.



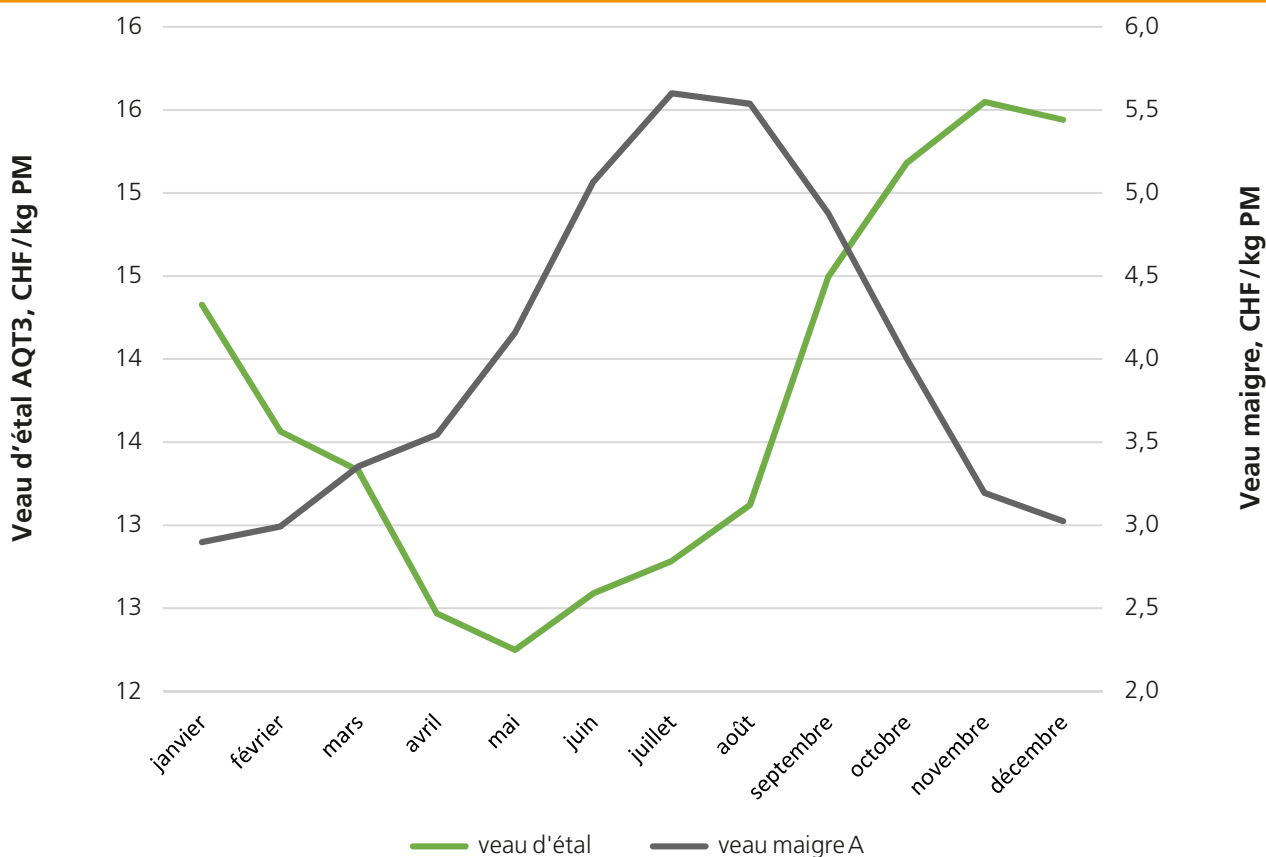
### Saisonnalité de la production de viande de veau

Le prix du veau fluctue fortement au cours de l'année car l'offre n'est pas toujours en phase avec la demande.

A la fin de l'année, il y a beaucoup de veaux maigres sur le marché. Ils sont issus des vêlages d'automne des vaches revenues de l'alpage (environ un cinquième des vaches). Ce surplus d'approvisionnement entraîne une diminution du prix des veaux maigres. Ils sont prêts pour l'abattage

environ 4 mois plus tard, alors que la demande en viande de veau est faible, ce qui entraîne des prix bas pour les veaux d'étal au printemps (moyenne mai 2011–2016 de 12,20 CHF/kg PM). La demande de viande de veau est plus élevée à la fin de l'année (moyenne novembre 2011–2016 de 15,60 CHF/kg PM), durant les fêtes. À ce moment-là il y a une pénurie d'approvisionnement, car l'offre en veaux maigres est faible en été. Ainsi, le prix des veaux maigres est élevé en été et le prix des veaux d'étal est élevé en fin d'année.

Figure 5: comparaison de l'évolution du prix du veau maigre A et du veau d'étal AQ T3 au cours de l'année, moyenne des prix 2011 à 2016



Source : USP, Proviande

### Gestion des stocks de viande

La viande de veau est un produit fortement saisonnier qui nécessite une gestion spécifique. Lorsque la demande est inférieure à l'offre (particulièrement au printemps), l'offre excédentaire de veaux d'étal est mise en stock. Lorsque la situation s'améliore, cette viande congelée est remise sur le marché. La gestion de ces stocks s'est décalée ces dernières années. Les entrées et les sorties d'entrepôt ont lieu environ 2 mois plus tôt (de mars à janvier) qu'auparavant. Ce phénomène est étroitement lié à l'intensification des vêlages d'automne et à la baisse du nombre de naissances.



## Enjeux de la filière viande de veau

### Valorisation des veaux mâles laitiers

Les veaux de catégorie B (type race à lait avec prédominance laitière) sont les plus faiblement valorisés. Le nombre de veaux mâles appartenant à cette catégorie a tendance à diminuer grâce à l'utilisation de semences de taureaux de races à viande et de semences sexées. En 2010, 51% des veaux étaient des mâles et 49% des femelles. En 2016, grâce aux semences sexées, le pourcentage des veaux mâles a diminué de 1% et celui des femelles a augmenté de 1% (source : Agristat). Le marché est ainsi moins engorgé de veaux laitiers.

### Consommateur et couleur de la viande

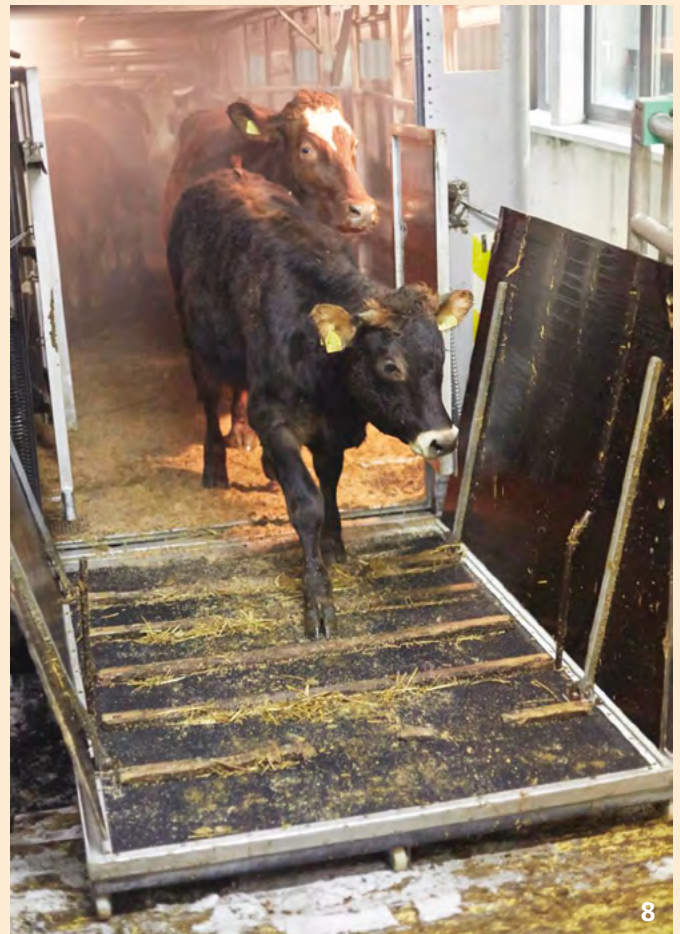
Certains consommateurs recherchent encore de la viande claire, qu'ils peuvent éventuellement trouver à l'étranger. Certains restaurateurs exigent aussi une viande claire. Consommateurs et professionnels doivent changer leurs habitudes concernant la couleur de la viande de veau.



7

### Santé des veaux et réduction des antibiotiques

Environ 25% des antibiotiques administrés aux animaux de rente sont utilisés pour les veaux. Améliorer la santé des veaux constitue l'un des objectifs visant à réduire l'utilisation des antibiotiques et l'apparition des résistances.



8

De nombreux facteurs de risque existent et poussent les éleveurs à administrer des antibiotiques de façon systématique pour éviter la propagation des maladies.

Lors du transport vers l'exploitation d'engraissement, les veaux sont encore très jeunes (3-6 semaines) et particulièrement sensibles. En effet, ils sont alors dans une phase de « trou immunitaire » : les anticorps transmis par le colostrum maternel ont déjà beaucoup diminué et le veau n'est pas encore tout à fait capable de produire ses propres anticorps.

La mise à l'étable est également problématique avec de nombreux changements pour les veaux (environnement, alimentation, etc.). La mise en lot d'animaux provenant de différentes exploitations favorise l'échange de germes potentiellement pathogènes. En outre, les poumons des veaux ne sont pas encore bien développés pendant l'engraissement (maturité vers 1 an), ce qui les rend très sensibles, entre autres, aux maladies respiratoires.

Depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2015, une règle sectorielle a été instaurée : les veaux maigres doivent être détenus au moins 21 jours sur l'exploitation de naissance. Cette nouvelle règle permet d'envoyer à l'engraissement des veaux plus robustes, avec une immunité mieux développée. Bio Suisse souhaiterait atteindre l'objectif de 4 mois sur l'exploitation de naissance (projet en cours).

Certains labels s'engagent dès à présent en faveur d'un meilleur usage des antibiotiques et ont notamment interdit les antibiotiques critiques, dits de « dernier recours ».

### Projets sur la santé des veaux

De nombreuses initiatives sont en cours dans le domaine de la santé des veaux, parmi lesquelles : PathoCalf (SSB), ImproCalf (FiBL), Colorisplotop (UFA). Un service sanitaire pour les veaux a été créé en 2017.

### Le veau bio

La demande en lait bio a fortement augmenté depuis les années 80, entraînant une forte augmentation des veaux bio. Néanmoins l'engraissement de finition est très délicat dans les élevages bio. Ainsi, la majorité des veaux provenant d'exploitations laitières bio qui ne sont pas destinés à la remonte sont envoyés dans des exploitations d'engraissement conventionnelles.

En effet, les exploitations bio qui engrassent au lait entier atteignent difficilement le degré d'engraissement optimal (classe de tissu gras 3) sans complémentation au lait en poudre. Le prix de leurs veaux subit donc des déductions. Une alternative à la poudre de lait serait de prolonger la durée d'engraissement mais si cette dernière dépasse la durée maximale de 180 jours, des déductions s'appliquent. Bio Suisse a ainsi décidé d'adapter son cahier des charges en 2011, et permet aujourd'hui de rajouter du lait en poudre bio dans la ration (source : fiche technique FiBL).



### Limites de la filière viande de veau

Puisque la viande de veau est un sous-produit du lait, la filière viande de veau est limitée par sa dépendance au marché du lait. L'offre en veau dépend du cheptel laitier et peut ainsi difficilement être contrôlée. Cela laisse peu de marge de manœuvre à la filière pour une production orientée vers le marché. Par conséquent, l'offre n'est pas couplée à la demande et cela est problématique pour les producteurs qui ne reçoivent pas une rémunération équitable ni constante.

### Sources

- Krählenbühl S., *Schweizer Kalbfleisch : Markt und Organisation des Sektors*. Travail de Bachelor, HAFL Zollikofen, 2016.
- *Les défis de la viande de veau*. Symposium de printemps 2015 de l'AVSA.
- *Engraissement des veaux et élevage des remotes d'engraissement : alternatives à l'engraissement classique conformes aux besoins des veaux*. Fiche technique FiBL 2017.

### Liens utiles :

- [www.bfs.admin.ch](http://www.bfs.admin.ch), Office fédéral de la statistique OFS
- [www.blw.admin.ch](http://www.blw.admin.ch) > Marché > Observation du marché > Viandes
- [www.kaelbermaester.ch](http://www.kaelbermaester.ch), Fédération suisse des engraisseurs de veaux FSEV/SKMV
- [www.kgd-ssv.ch](http://www.kgd-ssv.ch), Service sanitaire des veaux suisse SSV/KGD
- [www.proviande.ch](http://www.proviande.ch) > Classification et marchés
- [www.sbv-usp.ch/fr/statistique/agristat](http://www.sbv-usp.ch/fr/statistique/agristat)
- [www.swissbeef.ch](http://www.swissbeef.ch), Association suisse pour la viande bovine de qualité
- [www.viandesuisse.ch](http://www.viandesuisse.ch)
- [www.viehhandel-schweiz.ch](http://www.viehhandel-schweiz.ch), Syndicat suisse des marchands de bétail SSMB
- [www.tvl-avsa.ch](http://www.tvl-avsa.ch), Association vétérinaire pour la sécurité alimentaire et la santé animale AVSA

### Source des photographies

1 à 9

© Proviande

