



Filière viande de veau

Table des matières

Présentation générale de la filière	1
Carte de la filière viande de veau suisse	4
Formation du prix de la viande de veau	6
Enjeux de la filière viande de veau	10

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 menés dans la filière des veaux d'engraissement, pour renforcer l'immunité des animaux et pour diminuer l'utilisation d'antibiotiques.

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 races laitières, 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 coproduit de la production laitière.

Quant aux veaux issus de mères croisées avec des taureaux de races à viande, ils sont, 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 17 % de la viande bovine produite en Suisse. En termes d'animaux abattus, les veaux constituent à eux seuls 32 % de tous les abattages bovins en 2022.

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 2,13 kg en 2023, soit une baisse de 36 %. La consommation de viande de veau représente en Suisse 4,3 % de la consommation totale en 2023 (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.

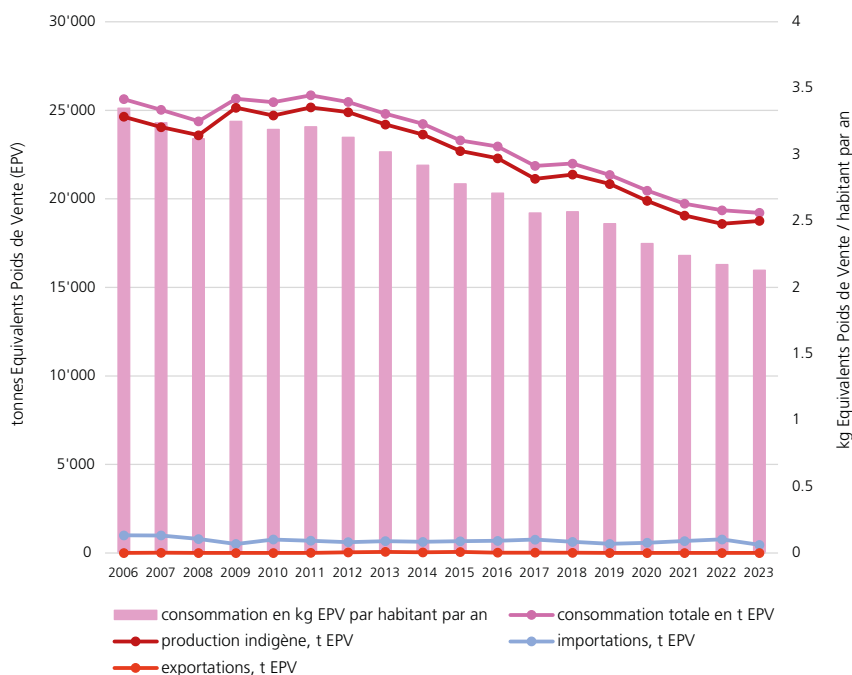
Comme l'effectif des vaches laitières diminue depuis plusieurs années, le nombre de veaux abattus diminue également. De plus, l'utilisation conjointe de semences sexées (44 % des inséminations en 2021-2022) et de semences de taureaux de race à viande pour l'insémination des vaches laitières (une vache laitière sur deux) conduit à garder plus de veaux maigres pour l'engraissement du gros bétail. Le nombre de veaux indigènes abattus recule passant de 257'000 en 2012 à 190'000 en 2023, soit une baisse de 26 %.



Source: Proviande

En 2023, seulement 2,4 % de la viande de veau était importée sur les 19'211 tonnes consommées en Suisse. La part indigène de la consommation reste donc élevée (97,6 %, 18'756 t EPV – équivalents poids de vente). Une part infime de la production (0,005 %, 1 t EPV) est même exportée (source : Proviande).

Figure 1 : consommation totale, production indigène, importations et exportations de viande de veau en Suisse, de 2006 à 2023



Systèmes d'engraissement des veaux

Les veaux sont remis aux engraisseurs lorsqu'ils atteignent un poids compris entre 70 et 80 kg. On distingue 4 grands systèmes d'engraissement dans la filière :

Systèmes d'engraissement
<p>Avec du lait entier combiné à de la poudre de lait</p> <p>Les exploitations laitières qui valorisent leur lait en excédent Elles sont plutôt des engraisseurs occasionnels (40 % des veaux)</p> <p>Les exploitations qui produisent du lait uniquement pour l'engraissement des veaux Elles ne commercialisent pas leur lait (25 % des veaux)</p>
<p>Avec des sous-produits du lait ou un régime eau-poudre</p> <p>Les engraisseurs spécialisés (5 % des veaux)</p> <p>Les engraisseurs spécialisés travaillant en intégration : l'élevage est délégué à un agriculteur (30 % des veaux)</p>

C'est l'engraissement combiné (lait entier + poudre de lait) qui est le plus présent en Suisse avec 65 % des veaux issus de ce système de production.

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 engraisent 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 faible.

La taille des groupes a des effets sur la santé des animaux. Elle influence le recours à l'utilisation d'antibiotiques.

Les veaux sont en général abattus aux environs de 160 jours.

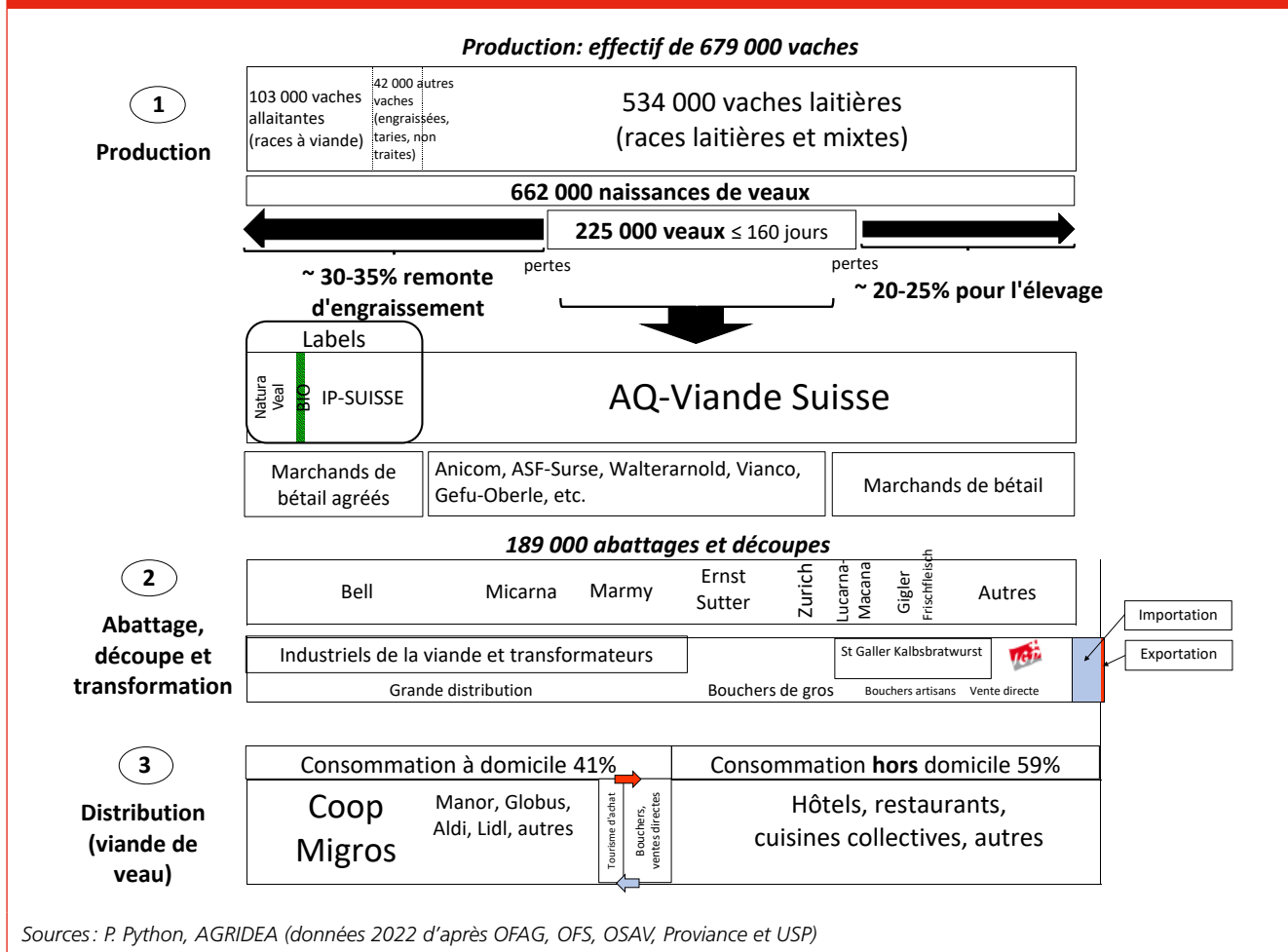


Source: Proviande

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 nationale de la filière de la viande de veau, 2022



Commentaires sur la carte de filière

Le cheptel de vaches en Suisse est fortement axé sur la production de lait. Les races purement laitières représentent 66 % de l'effectif, les races mixtes (lait et viande) 19 % et les races à viande 15 %. La part de races laitières est donc prépondérante : 85 %.



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'étable, la législation ne permet plus (depuis le 1^{er} 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 (59 %) en dehors du domicile, peut-être en lien avec le statut « haut de gamme » de cette viande. Durant la pandémie de Covid-19, en raison de la fermeture des restaurants et des frontières rendant impossible le tourisme d'achat, la consommation à domicile de viande de veau a bondi de 5 %, passant de 41 % en 2019 à 46 % en 2020.

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

Exigences	Directives	Exploitation	Changement de mains max.	Parcours extérieur	Taille max. groupe	Surface totale min. par veau ³⁾
 <p>AQ</p>	Janvier 2024	PER	–	–	AQ: – ¹⁾ SQV : 30 places d’engraissement max. et 15 veaux par groupe	1,2-1,5 m ² litière
 <p>IP-SUISSE²⁾</p>	Janvier 2024	IP – SRPA – Biodiversité et protection des ressources	1	Selon ord. programme SRPA	40 (tout dedans / tout dehors à partir de 15)	⁴⁾ 3,5 m ² (1,8 m ² paillé)
 <p>BIO</p>	Janvier 2024	BIO PER – SRPA	1	Selon ord. programme SRPA	20 (détention par groupe dès 8 semaines)	⁴⁾ 3,5 m ²
 <p>Demeter</p>	Janvier 2024	BIO PER – SRPA	1	Selon ord. programme SRPA	20 (détention par groupe dès 8 semaines)	⁴⁾ 3,5 m ²
 <p>Fidelio</p>	fidelio.ch	BIO PER – SRPA	1	Selon ord. programme SRPA + accès permanent à l’aire d’exercice	20 (détention par groupe dès 8 semaines)	⁴⁾ 3,5 m ²
 <p>KAG Freiland</p>	Janvier 2024	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)	⁴⁾ 5 m ² (1,5 m ² paillé)







¹⁾ Dont Swiss Quality Veal = SQV ;

²⁾ Dont veau fermier de l’Emmental ;

³⁾ Surface totale = aire de repos, aire d’alimentation et aire d’exercice ;

⁴⁾ dont au moins 1 m² non couvert

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 ³⁾	Prime label (en CHF / kg PM)
 <p>AQ¹⁾</p>	AQ : – SQV ¹⁾ : 1 000 litres	–	–	AQ : – SQV : prime 0,70
 <p>IP-SUISSE²⁾</p>	1 000 litres (700 litres pour les veaux achetés)	Proportion min. de 5 % de poudre de lait écrémé ou entier Interdits : lait entier standardisé, petit-lait et concentré de petit-lait, poudre de lait de production suisse	2	prime 0,20-0,90, veau fermier de l’Emmental : 0,10-0,20 en plus de la prime IPS
 <p>BIO</p>	1 000 litres, 3 mois minimum avec du lait entier	Autorisée uniquement en complément, succédanés de lait en poudre interdit	1	Marché bioactualites.ch
 <p>Demeter</p>	1 000 litres, 3 mois minimum avec du lait entier, de préférence lait maternel	Engraissement uniquement avec le lait de la ferme	0	Marché bioactualites.ch
 <p>Fidelio</p>	1 000 litres, 3 mois minimum avec du lait entier	Pas d’utilisation de poudre de lait ou d’autres aliments lactés de remplacement	1	Marché bioactualites.ch
 <p>KAG Freiland</p>	1 000 litres, 3 mois minimum avec du lait entier	Autorisée uniquement en complément, succédanés de lait en poudre interdit	1	Marché bioactualites.ch + 0,70 pour détention et travail lors du transport

¹⁾ Dont Swiss Quality Veal = SQV ;

²⁾ Dont veau fermier de l’Emmental ;

³⁾ Au-delà, déclassement du veau ;

Formation du prix de la viande de veau

Les prix à la consommation (moyenne 2022) de la viande de veau varient de 31 CHF/kg pour la poitrine à 85 CHF/kg pour le steak d’aloyau. Depuis une décennie, les prix à la consommation ont augmenté en moyenne de 26 % (+ 11 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 indicatifs départ ferme avec classification des veaux par catégorie était publiée initialement chaque semaine par Proviande. La différence entre les prix réalisés et indicatifs était devenue de plus en plus importante (jusqu’ à plus de 1 CHF). Cet écart désavantageait aussi bien les vendeurs que les acheteurs.

Depuis 2020, pour éviter de générer trop d’incertitudes, les prix sont publiés par la Fédération des Producteurs Suisses du Lait (PSL). Les exploitations de naissance (représentées par la Communauté de travail des éleveurs de bovins suisses CTEBS) annoncent à PSL leurs prix réalisés. Le prix indicatif publié depuis 2017 avec les marchands de bétail et les engraisseurs n’existe plus. Il s’agit désormais d’un prix recommandé.

Classification des veaux maigres, prix réalisés et recommandés CHF/kg PV, départ ferme								
Catégorie	AA		AB		SPEZ	A +	A	B
Races	Races à viande primeur		Races à viande		Races mixtes	Races plutôt laitières	Races laitières	Races typiquement laitières
	Veaux très charnés		Veaux charnés		Veaux charnés	Veaux charnés	Veaux peu charnés	Veaux décharnés
Sexe	Mâle	Femelle	Mâle	Femelle	Mâle / Femelle	Mâle / Femelle	Mâle / Femelle	Mâle / Femelle
Modification	-0,20	-0,20	-0,20	-0,20	-0,20	-0,20	-0,20	-0,20
Prix réalisés 2021/22 ¹⁾	11,14	-	-	-	-	-	5,11	-
Prix recommandés 2021/22 ²⁾	10,57	9,18	7,87	7,48	-	-	4,38	-
Poids	Catégories AA à B : 70-80 kg / prix négocié pour plus de 80 kg / déduction de 50 cts pour un poids de 65-69,9 kg / déduction de 1 CHF pour un poids inférieur à 64,9 kg							
Age	Âge minimum pour toutes les catégories : 21 jours / valable jusqu'à l'âge de 56 jours / déduction de 50 cts pour > 56 jours / AA > 56 jours, facturation comme AB							

¹⁾ prix réalisés par les exploitations de naissance d'après PSL, CTEBS

²⁾ prix recommandés par les marchands et engraisseurs d'après FSEV, CI Viande de veau, Swiss Beef

Source: Swiss Beef, Fédération suisse des engraisseurs de veaux FSEV, CI Viande de veau, Syndicat suisse des marchands de bétail SSMB

Le prix est décroissant entre les catégories de veaux maigres AA et B (veaux de races à viande à veaux de races typiquement laitières). Le prix des veaux maigres (catégorie A) fluctue fortement: de 5,80 CHF/kg PV en 2007 à seulement 3,40 CHF/kg PV en 2014, il se situe en 2022 à 4,20 CHF/kg PV en moyenne.

Une nouvelle grille de prix a été introduite en septembre 2024. La catégorie AB est revalorisée et une nouvelle catégorie « SPEZ » a été introduite. La nouvelle catégorie doit soutenir les efforts visant à ce qu'un veau soit davantage attribué à une catégorie commerciale en fonction de son apparence et moins en fonction de son ascendance.

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

La formation des prix des veaux d'étaal 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). Le prix de base est établi pour la classe de charnure et de tissus gras T3. 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 2018, 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.

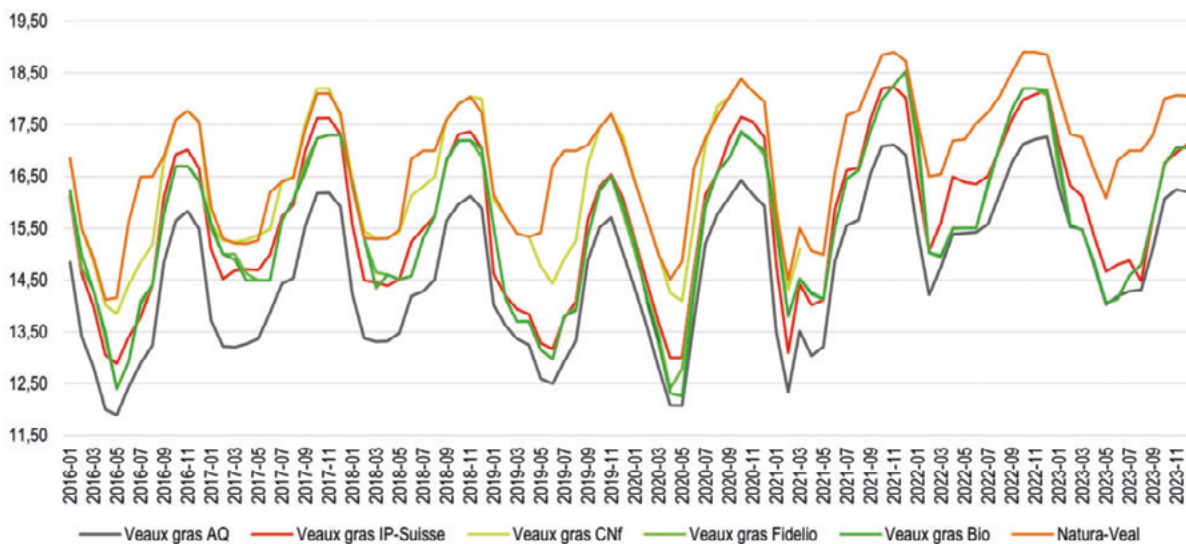
Pour prendre en compte ces changements de pratique, le système de déduction pour les veaux a été complété par l'introduction de déductions basées sur la couleur de la viande. La couleur est mesurée à l'aide du chromamètre « Minolta CR 410 » qui détermine la valeur de luminosité L de la viande (plus cette valeur est grande et plus la viande est blanche). Cette méthode est utilisée pour environ 90 % des veaux d'égal. 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. 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. Au-delà, une déduction s'applique : 0,30 CHF par kg PM entre 181 et 190 jours et 0,70 CHF de 191 à 200 jours. Pour des animaux plus vieux, les déductions sont fixées d'un commun accord.



Le prix des veaux d'égal standard a légèrement plus augmenté que le prix des veaux d'égal sous certains labels : 1,6 CHF par kg PM (+ 11 %) en AQ alors qu'en Bio et Fidelio l'augmentation est de 1,1 CHF (+ 8 %) entre les moyennes des années 2021-2023 et 2012-2014. C'est le label Natura-Veal qui offre la meilleure rémunération au producteur, avec un prix en 2023 de 17,3 CHF/kg, soit 2,1 CHF/kg de plus que pour le standard AQ. Le label Natura-Veal a quasiment doublé ses volumes entre 2015 et 2020 avec plus de 10 000 veaux écoulés dans ce programme de marque (veaux sous la mère jusqu'à 5 mois, herbe et foin, race à viande) géré par l'association Vache mère Suisse. À noter que Coop a mis un terme à son label Coop Naturafarm en janvier 2021. Une partie des engraisseurs CNF ont rejoint le label IP-Suisse.

Figure 4 : évolution des prix réalisés à la production des veaux T3, départ abattoir, CHF/kg PM, 2016 à 2023



Source : USP, Proviande

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. À 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'étaal AQ au printemps (moyenne mai 2013-2023 de 12,97 CHF/kg PM). La demande de viande de veau est plus élevée à la fin de l'année (moyenne novembre 2013-2023 de 16,15 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'étaal est élevé en fin d'année.

Figure 5: comparaison de l'évolution du prix à la production du veau maigre A AQ et du veau d'étaal AQ T3 sur une année, moyenne des prix 2013 à 2023



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'étaal 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 (passant 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.



Source: Proviande

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 2022, le pourcentage est de 46 % de veaux mâles et 54 % de femelles grâce aux semences sexées, le pourcentage des veaux mâles a diminué de 5 % et celui des femelles a augmenté d'autant (source : Identitas). Le marché est ainsi moins engorgé de veaux laitiers.



Source : Proviande

Consommateur et couleur de la viande

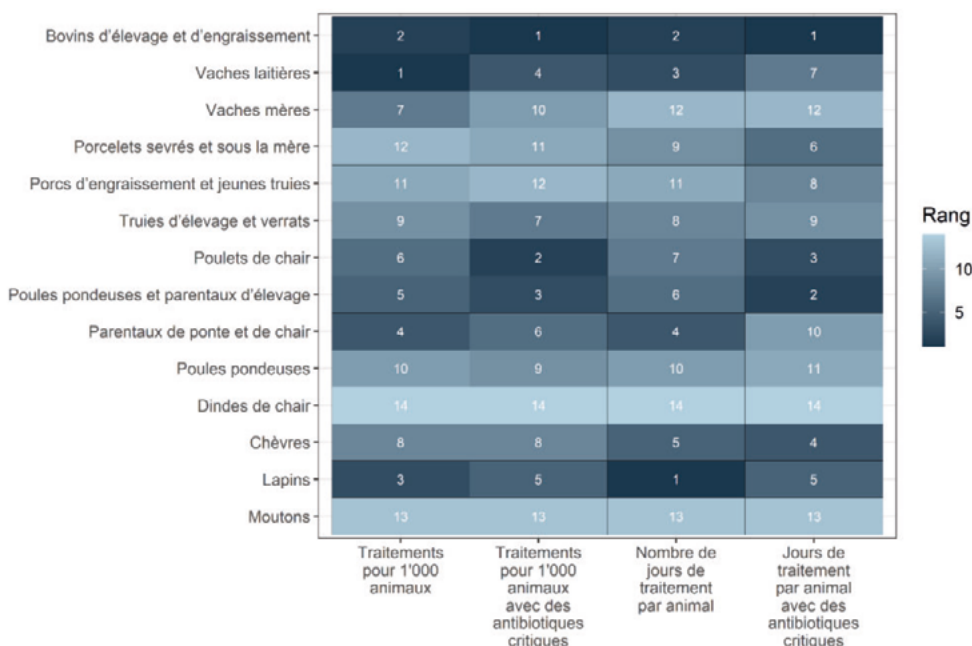
Certains consommateurs recherchent encore de la viande claire, qu'ils peuvent éventuellement trouver à l'étranger. Certains restaurateurs exigent aussi une viande claire. Consommateurs et professionnels doivent changer leurs habitudes concernant la couleur de la viande de veau.

Santé des veaux et réduction des antibiotiques

Environ 25 % des antibiotiques administrés aux animaux de rente sont utilisés pour les veaux. Il est nécessaire d'améliorer la santé des veaux pour réduire l'utilisation des antibiotiques et l'apparition des résistances en Suisse. Depuis la révision en 2016 de l'Ordonnance sur les Médicaments Vétérinaires (OMédV), il n'est plus possible d'administrer un traitement antibiotique systématique lors de la mise en place d'un nouveau lot d'engraissement de veaux. Les traitements métaphylactiques restent tout de même fréquents. En effet, à l'intérieur d'un groupe, la probabilité que les animaux malades

infectent les animaux sains est forte à cause du contact étroit entre les individus. Depuis 2019, le système d'information sur les antibiotiques en médecine vétérinaire (SI ABV) permet de suivre plus précisément les quantités d'antibiotiques administrées par espèce. De manière générale, la catégorie d'animaux de rente « bovins d'élevage et d'engraissement », à laquelle appartiennent les veaux, reste une catégorie fortement utilisatrice d'antibiotiques et notamment d'antibiotiques critiques (figure 6) : cette catégorie arrive au 1^{er} rang pour les indicateurs des 2^e et 4^e colonnes.

Figure 6: Classement des catégories d'animaux de rente pour quatre indicateurs concernant l'utilisation d'antibiotiques



Source : OSAV, SI ABV, Prescriptions d'antibiotiques pour les animaux en Suisse 2021, rapport publié le 5.12.2022 (Graphique 13, page 23).

De nombreux facteurs de risque existent et justifient parfois l'utilisation d'antibiotiques pour préserver la santé des animaux. Jusqu'à 40 % des veaux ne reçoivent pas suffisamment voire pas du tout de colostrum dans l'exploitation de naissance d'après les dernières études conduites en Suisse.

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. Différents projets sont conduits sur la santé des veaux. Le projet « veau en plein air » (Freiluft Kalb) a montré des résultats très encourageants. Grâce à la mise en place de mesures préventives systématiques (transport direct, vaccination, groupes de petite taille à l'extérieur), l'utilisation d'antibiotiques dans les exploitations d'engraissement a été divisée par 5 et la mortalité réduite de moitié par rapport aux lots témoins.

L'objectif est d'envoyer à l'engraissement des veaux plus robustes, avec une immunité mieux développée. Du côté des élevages bio, la réflexion va encore plus loin en encourageant les producteurs à sevrer les veaux sur l'exploitation de naissance. Le projet « Grandir chez soi » (Zuhause gross werden) mené dans le canton de Lucerne consiste à garder les veaux bio sur l'exploitation de naissance pendant au moins 4 mois. Les veaux sont ensuite engraisés sur la ferme ou vendus à une exploitation partenaire qui se charge de l'engraissement. Ce fonctionnement en circuit fermé doit permettre de réduire drastiquement l'utilisation des antibiotiques. Ce modèle d'exploitation reste marginale car 70 % des veaux mâles bio sont encore engraisés dans des exploitations conventionnelles et ne sont pas commercialisés dans le canal bio.

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. Seuls 16 % des veaux bios nés sont effectivement commercialisés dans la filière bio.

En effet, les exploitations bio qui engraisent 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 coproduit 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 et constante.



Source : Proviande



échanger
comprendre
progresser

Sources

- Krähenbühl S., Schweizer Kalbfleisch : Markt und Organisation des Sektors. Travail de Bachelor, HAFL Zollikofen, 2016.
- Engraissement des veaux et élevage des remotes d'engraissement : alternatives à l'engraissement classique conformes aux besoins des veaux provenant de fermes laitières. Fiche technique FiBL 2022.
www.fibl.org/fr/boutique/1033-engraissement-veaux
- Projet « Veau en plein air » : engraisser des veaux avec moins d'antibiotiques, c'est possible. Vidéo de l'université de Berne.
www.youtube.com/watch?v=TpPaaBCtWqI
- OSAV, SI ABV, Prescriptions d'antibiotiques pour les animaux en Suisse 2021, rapport publié le 5.12.2022, www.blv.admin.ch/dam/blv/fr/dokumente/tiere/tierkrankheiten-und-arzneimittel/tierarzneimittel/is-abv/jahresbericht-isabv-2021.pdf.download.pdf/JAHRESBERICHT_ISABV_2021_de.pdf

Liens utiles

- www.bfs.admin.ch, Office fédéral de la statistique OFS
- www.blw.admin.ch > Marché > Observation du marché > Viandes
- www.kaelbermaester.ch, Fédération suisse des engraisseurs de veaux FSEV / SKMV
- www.rgs-ntgs.ch, Santé Bovins Suisse, y compris Service sanitaire des veaux suisse SSV / KGD
- www.proviande.ch > Services > Prix hebdomadaires et données du marché
- www.sbv-usp.ch > Prix > Production animale
- www.swissbeef.ch, Association suisse pour la viande bovine de qualité
- www.viandesuisse.ch
- www.viehhandel-schweiz.ch, Syndicat suisse des marchands de bétail SSMB
- www.tvl-avsa.ch, Association vétérinaire pour la sécurité alimentaire et la santé animale AVSA

Impressum

Edition	AGRIDEA Jordils 1 CP 1080 CH-1001 Lausanne T +41 (0)21 619 44 00 F +41 (0)21 617 02 61 www.agridea.ch
Auteur-e-s	Pascal Python, Fabienne Gresset, AGRIDEA
Contribution	Isabelle Morel, Agroscope Posieux
Mise en page	AGRIDEA
Groupe	Production animale
Article Nr.	3329

© AGRIDEA, décembre 2024

Images

© Proviande