



ABC Filière

EN BREVE

Édition 2025

VEAUX DE BOUCHERIE Une filière en forte contraction

Avec 18 % des volumes nationaux, la Bretagne est la première région productrice de veaux de boucherie en France. Cela s'explique par l'importance de la production laitière régionale, à laquelle ce secteur est très lié. Il permet en effet de valoriser les veaux nés des vaches laitières et dont l'élevage nécessite des aliments lactés.

La filière s'organise principalement autour d'entreprises d'intégration qui fournissent aux éleveurs les intrants et commercialisent les veaux. Quatre intégrateurs dominent le marché régional, deux d'entre eux étant hollandais. La production de veaux de boucherie est en fort recul depuis la fin des années 1980 dans notre région.



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
BRETAGNE

CHIFFRES CLÉS

18% : part de la Bretagne dans la production nationale de viande de veaux de boucherie

25 700 tonnes de viande de veaux de boucherie produites en Bretagne en 2024

-43% : baisse de la production bretonne de viande de veaux de boucherie entre 2010 et 2024

DEPUIS 2010

2010 : Un an après sa reprise par Bigard, Socopa ferme deux usines : l'une située à Lamballe (22), spécialisée dans la découpe de veaux et la fabrication de produits élaborés, et l'autre, à Brest (29), opérant dans l'abattage et la transformation de veaux.

2013 : Lactalis vend sa filiale de production et de transformation de veaux de boucherie Tendriade à l'entreprise néerlandaise VanDrie. Tendriade possède deux abattoirs en France dont un à Châteaubourg (35).

2015 :

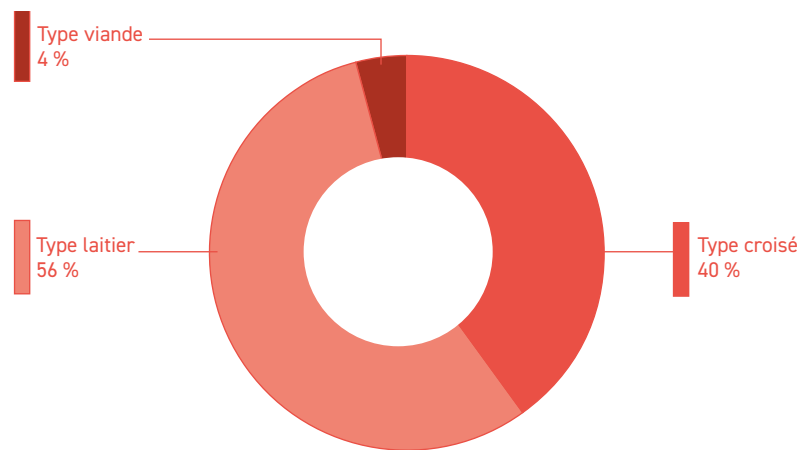
- Un grand nombre d'éleveurs de veaux de boucherie recevaient des montants d'aides Pac très supérieurs à la moyenne nationale. Avec la convergence des aides à partir de 2015, les montants qu'ils perçoivent connaissent une très forte diminution.
- L'assouplissement progressif des quotas laitiers depuis 2007 et leur suppression en 2015 amènent certains éleveurs laitiers à arrêter leur atelier secondaire de veaux de boucherie pour se spécialiser dans la production laitière.

2019 : Parution au Journal Officiel le 21 novembre d'un nouveau contrat type d'intégration. Celui-ci formalise plus précisément les relations éleveurs-intégrateurs, notamment les prix et la durée des contrats. Le déploiement de ces nouveaux contrats se déroule au cours de l'année 2020.

2024 :

- Le 21 mars 2024, la station expérimentale de veau de boucherie Cirveau est inaugurée à Mauron. L'Institut de l'Élevage, qui détient cette station, déménage sa station expérimentale de Monvoisin au Rheu (35) vers Mauron (56). La nouvelle station compte quatre bâtiments de production ayant chacun leurs spécificités techniques et leurs objectifs en matière de recherche.
- L'activité de production de veaux de boucherie de la société Ouest Élevage, une filiale de la coopérative laitière bretonne Laïta, est cédée au groupe néerlandais VanDrie.

56% des veaux de boucherie produits en Bretagne sont de type laitier



Source : Infocentre des EdE du Grand Ouest, 2024
Traitement : Chambre d'agriculture Bretagne

311 élevages bretons de veaux de boucherie

En 2024, la Bretagne compte 311 élevages de veaux de boucherie produisant au moins 50 veaux par an. **En dix ans, leur nombre a diminué de 54%.** Près de la moitié des élevages bretons se situent en Ille-et-Vilaine. Le Finistère est le département qui en recense le moins. Les exploitations bretonnes produisent en moyenne 550 veaux de boucherie par an pour un total de 172 000 veaux de boucherie en 2024. La Bretagne est la première région française productrice de veaux de boucherie, en lien avec un élevage laitier dense.

Un très fort recul des volumes produits

La Bretagne produit 25 700 tonnes de veaux de boucherie en 2024. Ce volume est en retrait de 43% par rapport à 2010. Cela correspond à un rythme de contraction de 2,9% par an en moyenne. La baisse s'est encore accélérée ces trois dernières années (-7% par an). Le recul de la consommation et la concurrence hollandaise expliquent pour partie ce déclin. Par ailleurs, la suppression des quotas laitiers en 2015 a amené certains éleveurs laitiers à arrêter leur atelier secondaire de veaux de boucherie pour se concentrer sur la production laitière. Le manque d'attractivité et les difficultés réglementaires pour construire de nouveaux bâtiments sont d'autres explications du déclin de cette production en Bretagne.

Un développement des veaux croisés

Les veaux de boucherie élevés en Bretagne sont très majoritairement issus du troupeau laitier. Seuls 4% d'entre eux sont de type race à viande et 56% de race laitière pure, majoritairement Prim'Holstein. Depuis quelques années, **la part des veaux croisés augmente.** En 2024, elle représente 40% des veaux produits, contre 35% en 2018. La meilleure valorisation de ces veaux et le développement de l'usage des semences sexées expliquent cette tendance.

Des abattages supérieurs à la production régionale

En 2024, la Bretagne abat 50 000 tonnes de veaux, soit 35% des abattages nationaux. C'est bien supérieur à **la production régionale qui est de 25 700 tonnes et ne représente donc que la moitié des abattages.** 57% des veaux abattus en Bretagne proviennent d'autres régions, très majoritairement limitrophes : Pays de la Loire et Normandie. A l'inverse, 14% des veaux de boucherie produits en Bretagne sont abattus hors de notre région, essentiellement dans les départements voisins.



Zoom sur le Label Rouge

Il existe une production bretonne de veau de boucherie sous Label Rouge. Il s'agit du veau Bretonin. Le veau est élevé au lait entier, sur paille et en case collective. L'association Bovin Qualité Bretagne gère ce label et possède deux marques : Bretonin pour les artisans bouchers et Tradiveau pour les GMS. Les 25 éleveurs impliqués se situent dans trois régions : la Bretagne, la Normandie et les Pays de la Loire. Ils produisent 2 800 veaux par an.



À SAVOIR

L'alimentation représente la charge la plus élevée pour la production de veaux de boucherie. Celle-ci a évolué au cours de ces dernières années. Alors que les aliments lactés constituaient l'essentiel des rations il y a une vingtaine d'années, les éleveurs utilisent de plus en plus d'aliments solides, à base de céréales, protéagineux et paille. Cela permet de limiter les coûts et d'améliorer la santé des animaux.

Une filière structurée par des intégrateurs

La majorité des éleveurs de veaux de boucherie passent des contrats **avec des entreprises d'intégration**. Les principales sont au nombre de quatre dans notre région. On retrouve SVA Jean Rozé, filiale du Groupement Mousquetaires. VanDrie France, filiale du leader mondial du secteur, est une entreprise à capitaux hollandais. Denkvit est aussi hollandaise et est bien implantée dans notre région. Enfin, Serval, entreprise française, est un intégrateur de poids présent en Bretagne.

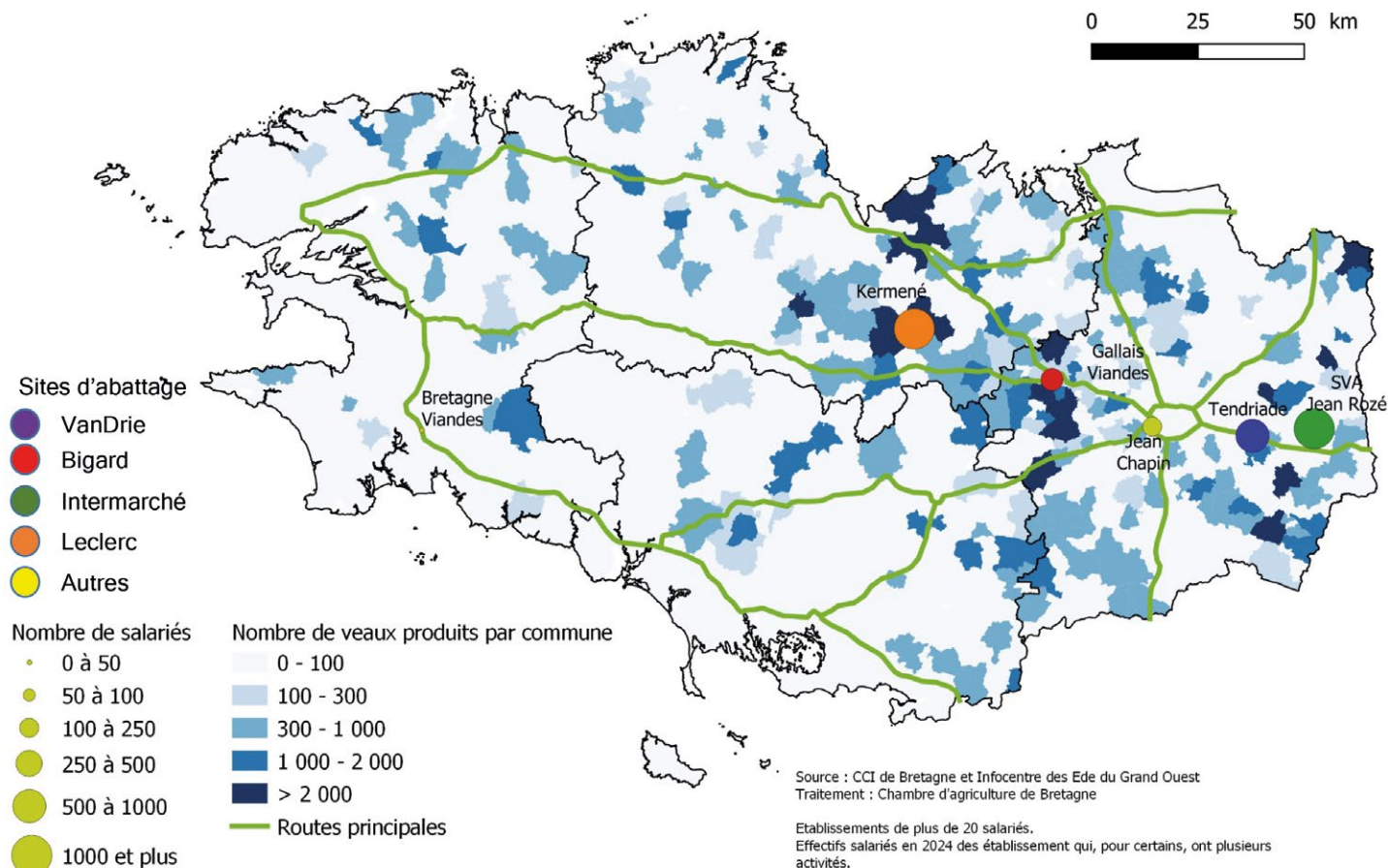
Le secteur a connu une forte restructuration ces dernières années. Du fait des liens forts qui existent entre cette production et la filière laitière, certaines laiteries telles que Lactalis et Laïta possédaient leur propre groupement de producteurs. **Elles se sont cependant désengagées du secteur** en cédant leur activité aux intégrateurs encore présents aujourd'hui.

Des acteurs de l'abattage variés

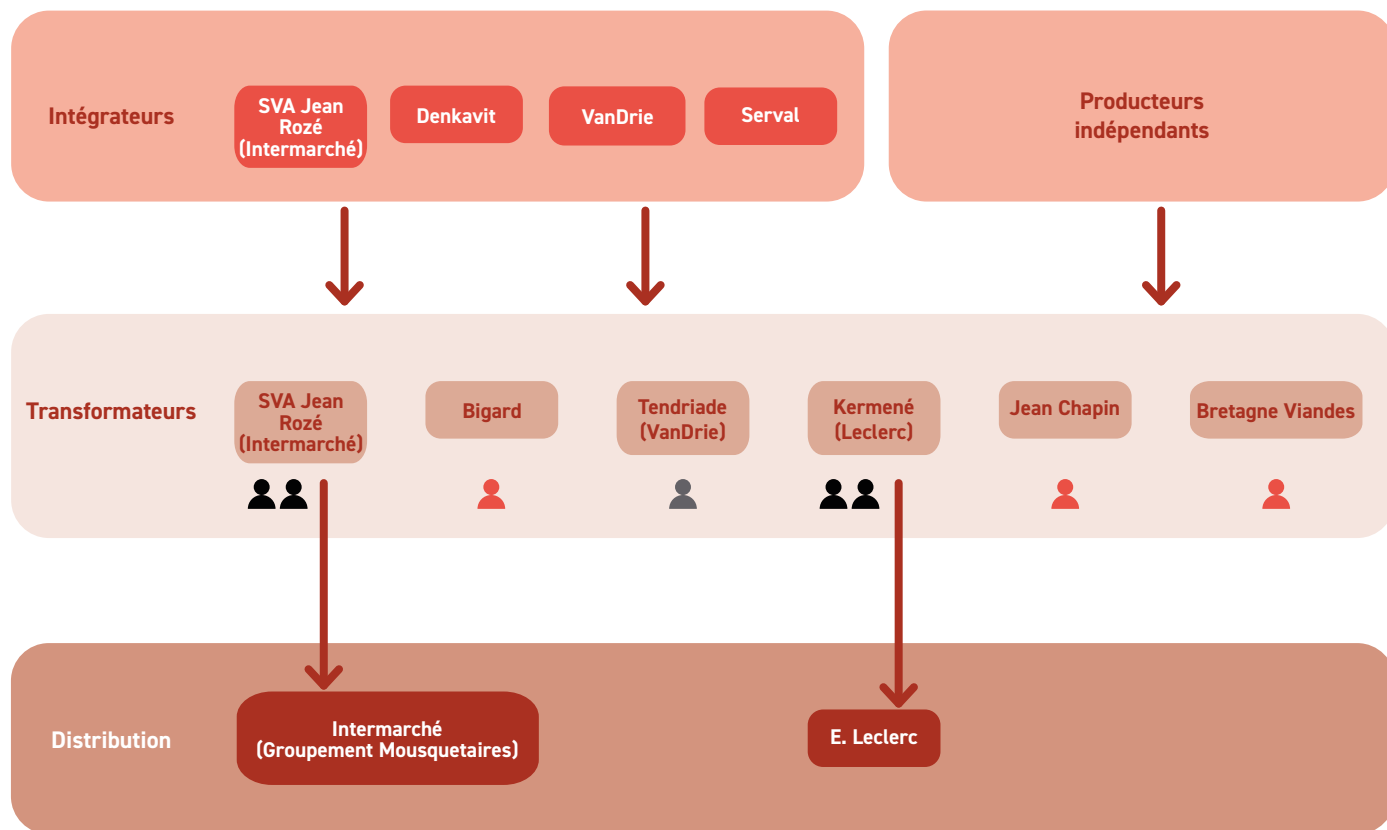
La Bretagne compte six abattoirs traitant des veaux de boucherie. Deux d'entre eux appartiennent à la grande distribution : celui de Vitré (35), propriété de SVA Jean Rozé et filiale du Groupement Mousquetaires, et celui de Saint-Jacut-du-Mené (22), propriété de Kermené et filiale de Leclerc.

Le seul abattoir régional spécialisé en veaux de boucherie est Tendriade, localisé à Châteaubourg (35). Il appartient à VanDrie France. Bigard abat des veaux de boucherie dans son abattoir de Gallais Viandes, situé à Montauban-de-Bretagne (35). Les autres abattoirs sont Jean Chapin, à Vezin-le-Coquet (35) et Bretagne Viandes Distribution à Quimper (29).

LA PRODUCTION ET LES OUTILS D'ABATTAGE MAJORITAIREMENT EN ILLE-ET-VILAINE



FILIÈRE VEAU DE BOUCHERIE : LE MODÈLE DE L'INTÉGRATION DOMINE



Légende : Nature des capitaux

 Famille
  Distribution
  International

Nombre de salariés en Bretagne

 Moins de 1000
  Plus de 1000

UNE CONSOMMATION EN REPLI

Les Français ont consommé 199 000 tec de viande de veau en 2022. Ce volume est en retrait de 7 % par rapport à 2012. La viande d'importation représente 21 % de la consommation nationale contre 13,5 % en 2012.

Deux modèles d'organisation

Dans la filière veaux de boucherie, deux modèles d'organisation coexistent. **Le plus présent est le modèle de l'intégration**, avec plus ou moins de maillons intégrés selon les cas. L'intégrateur, propriétaire des veaux, fournit l'aliment, les produits vétérinaires et peut assurer un suivi technique, tandis que l'éleveur, propriétaire des bâtiments agricoles, assure l'activité d'élevage et prend en charge les dépenses d'eau, d'énergie, etc.

Les intégrateurs présents en Bretagne sont :

- des abatteurs. C'est le cas de SVA Jean Rozé et VanDrie France. Ils s'approvisionnent directement via leur organisation

de producteurs et abattent les animaux dans leurs outils.

- ou bien des fabricants d'aliments non détenteurs en propre d'un outil d'abattage. C'est le cas de Serval et Denkavit.

L'autre modèle est celui d'éleveurs en libre ou en semi-libre, qui achètent leurs veaux nourrissons, les élèvent et les vendent directement aux abatteurs.

A noter, Kermené, Jean Chapin, Bretagne Viandes Distribution et Bigard abattent des veaux de boucherie mais ne sont pas considérés comme des intégrateurs. En effet, ils ne possèdent pas de groupements de producteurs et s'approvisionnent donc auprès des intégrateurs ou directement auprès des éleveurs.

Sources : Agreste-Statistique Agricole Annuelle 2024, Recensement agricole 2020, Chambre d'agriculture de Bretagne, CCI de Bretagne, Infocentre des EdE du Grand Ouest, presse.