

Où va le veau? Quel produit pour quel marché ?

Résumé de l'étude – avril 2024



Une étude financée par



Une étude inédite pour caractériser les flux de viande de veau en France

L'**objectif** de l'étude est de proposer une photographie claire et chiffrée des **circuits empruntés par la viande de veau en France en 2022**. Dans cette étude, nous estimons la répartition des volumes de viande de veau abattus en France et de viande importée, dans les différents circuits : grande distribution (GMS), boucherie artisanale, restauration hors domicile (RHD) commerciale et collective, vente directe, export.

La **méthode** a consisté à faire le bilan des disponibilités à partir de la base de données d'abattages Normabev et de celle des Douanes françaises. Ces volumes ont ensuite été ventilés vers les principaux débouchés d'après les données commerciales d'approvisionnement et de vente de 50 opérateurs de la filière enquêtés. Le panel Kantar a permis d'affiner les chiffres concernant la GMS et la boucherie.

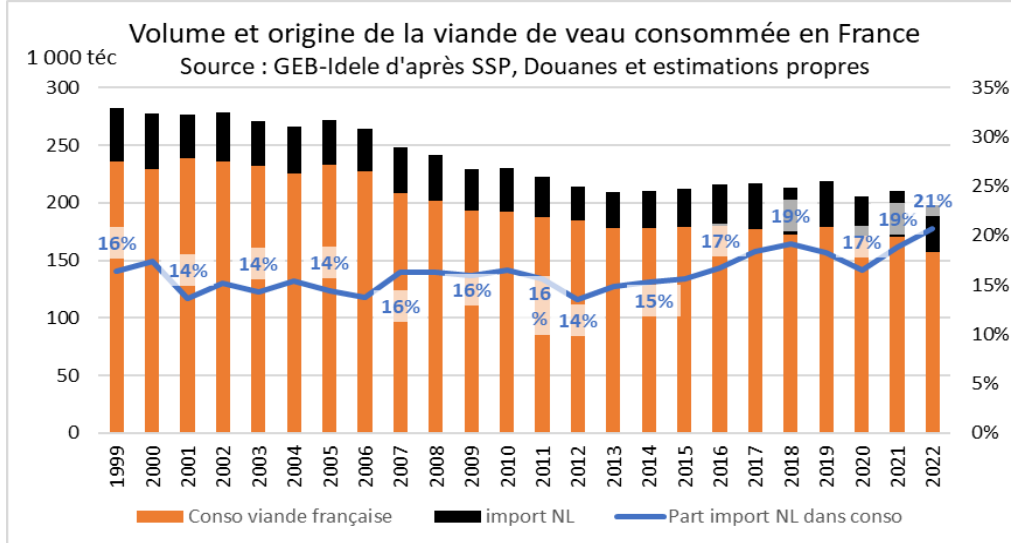
NB : tous les volumes sont exprimés en tonnes équivalent carcasse (téc) et ne tiennent pas compte des pertes tout au long de la fabrication du produit.

Une consommation qui s'est érodée sur les 10 dernières années

La consommation de viande de veau en France est estimée à **199 000 téc** en 2022, soit **3 kg équivalent carcasse par habitant et par an**, ou encore 2,3 kg de viande nette (sans os) par habitant et par an.

Cette consommation ne s'est érodée que de 7% en 10 ans (-15 000 téc) entre 2012 et 2022.

La part de viande importée dans la consommation s'est renforcée, passant de 14% à 21% en 10 ans, sous l'effet de l'augmentation de la production de veaux aux Pays-Bas (+24% ou +42 000 téc, ce pays exportant 90% de son veau) et de l'érosion des abattages français (-14% ou -26 000 téc entre 2012 et 2022).

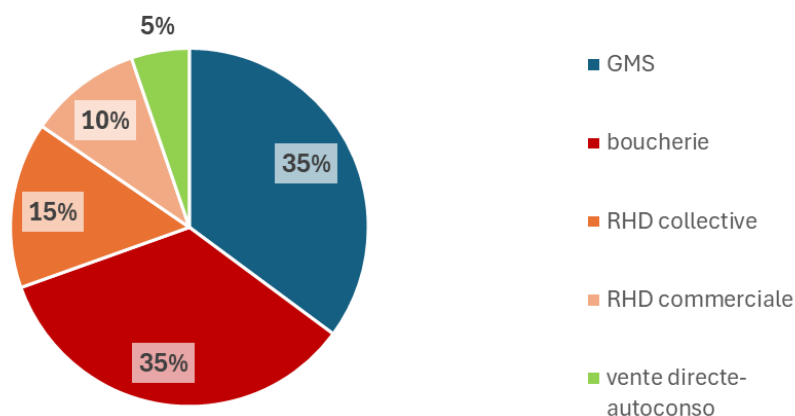


Cette méthode de calcul de la consommation par bilan ne tient pas compte des variations de stocks.

Grande distribution et boucheries artisanales en tête des circuits de distribution

Débouchés de la viande de veau consommée en France

Source: GEB-Idele d'après Normabev, Douanes, Kantar, GIRA, enquêtes et estimations



La viande de veau consommée en France

199 000 téc

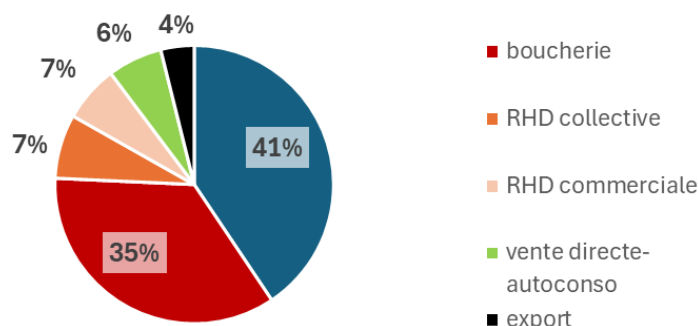
- GMS et boucherie sont au coude à coude pour commercialiser le veau en France, avec 35% de part de marché chacun.
- La restauration constitue le troisième circuit de vente, avec 25% des volumes : 15% en RHD collective, gonflée par l'import, et 10% en RHD commerciale.
- La vente directe et l'autoconsommation représentent à elles-deux 5% du veau consommé en France.

L'**export français (6 000 téc)** n'apparaît pas ci-dessus dans la consommation française. Ce sont des quartiers arrière expédiés vers l'Italie (2500 téc), des quartiers avant vers l'Allemagne (700 téc), 1500 téc de demi-carasses, et 700 téc de désossé catégoriel et haché surgelé, ces deux dernières catégories pour un large panel de destinations, le plus souvent vers des zones à fort pouvoir d'achat (Amérique du Nord, Pays du Golfe, Asie, etc.).

Le veau français, d'abord distribué en GMS

Débouchés de la viande de veau française

Source: GEB-Idele d'après Normabev, Douanes, Kantar, GIRA, enquêtes et estimations



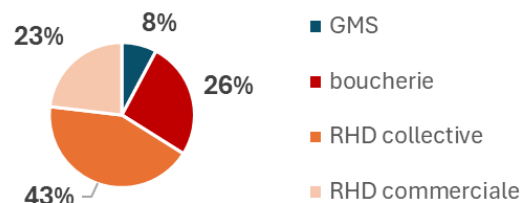
La viande de veau française - 164 000 téc

- La grande distribution (GMS) est le premier circuit de distribution du veau français (41%), mais la boucherie artisanale représente plus du tiers des volumes (35%).
- Le secteur de la restauration (RHD) représente 14% des volumes de veau français, dans une proportion égale pour la collective et la commerciale.
- La vente directe et l'autoconsommation valorisent une part non négligeable du veau français (6%) : les élevages pratiquant la vente directe produisent en effet très peu de jeunes bovins, mais davantage de veaux gras (de bœufs et de génisses).
- L'export de veau français représente 6 000 téc (4%).

Le veau importé, aux 2/3 en RHD

Débouchés de la viande de veau importée

Source: GEB-Idele d'après Normabev, Douanes, Kantar, GIRA, enquêtes et estimations



La viande de veau importée - 41 000 téc

- La restauration capte 2/3 de l'import, en majorité pour la RHD collective, soumise à de fortes contraintes tarifaires, qui s'accroissent en période d'inflation.
- Un quart du veau importé est commercialisé par les boucheries artisanales.
- 8% du veau importé est commercialisé par les grandes surfaces, quasi exclusivement à travers des produits élaborés (boulettes et paupiettes de veau).

Les types de découpes commercialisées par les abatteurs : 69% avec os

Les abatteurs commercialisent très majoritairement des **carcasses et des demi-carcasses**, en grande distribution et pour la boucherie artisanale.

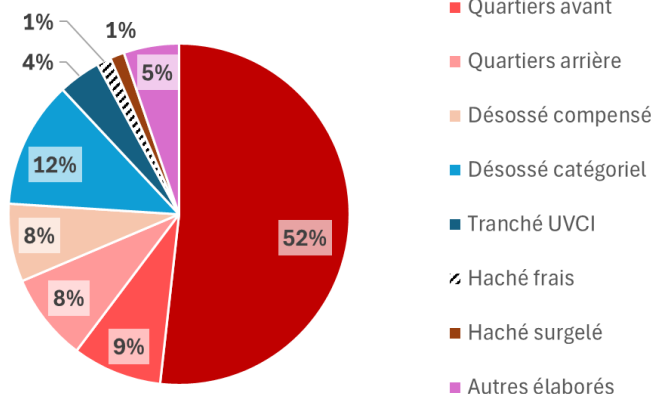
Les quartiers avant et arrière sont vendus principalement aux bouchers, directement, ou via les grossistes.

Le désossé catégoriel passe souvent par les grossistes, qui servent les boucheries artisanales ou les transformateurs. Sinon, il est vendu en direct vers la restauration.

Les ventes de produits conditionnés industriellement (**UVCI**) progressent chez certaines enseignes de la grande distribution, qui peinent à trouver de la main d'œuvre qualifiée pour approvisionner le rayon libre-service. Les produits sous vide limitent par ailleurs le taux de perte, grâce à une DLC plus longue.

Le **haché frais de veau** est peu commercialisé par les abatteurs, qui vendent un peu de **haché surgelé** et « **d'autres élaborés** » (paupiettes, boulettes, ... souvent surgelés) notamment à la restauration.

Formes de vente du veau par les abatteurs en France ■ carcasses, demi-carcasses ■ Quartiers avant ■ Quartiers arrière ■ Désossé compensé ■ Désossé catégoriel ■ Tranché UVCI ■ Haché frais ■ Haché surgelé ■ Autres élaborés

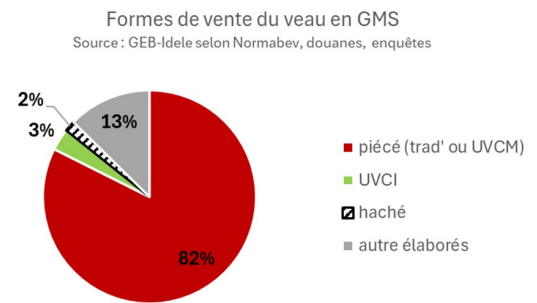
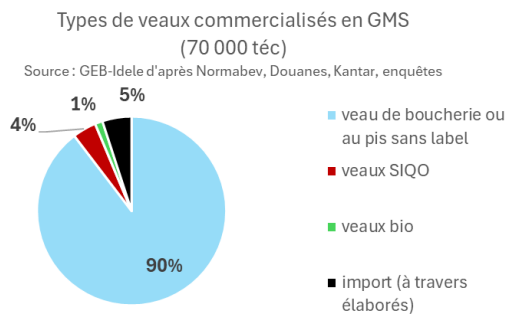


Une saisonnalité de la commercialisation :

- En automne-hiver : sauté, rôti, côte de veau et escalope (notamment via des promotions en hiver pour ces 2 dernières).
 - En été : carré de côtes, poitrine (travers ou tendrons) pour les grillades. Ventes plus difficiles pour le jarret, la cuisse, le collier et l'épaule (qui passent habituellement en sauté). Ces derniers sont transformés en rôtis et en piécé surgelé pour la restauration (contrats d'hiver).
- Les contrats avec la restauration permettent notamment de maintenir l'équilibre carcasse en fonction des saisons.

La grande distribution : 35% du veau vendu, principalement en piécé

La grande distribution écoule **70 000 téc**, dont 95% de Viande de Veau Française. La viande d'importation est présente principalement via les produits élaborés (paupiettes, boulettes, saucisses, etc.).

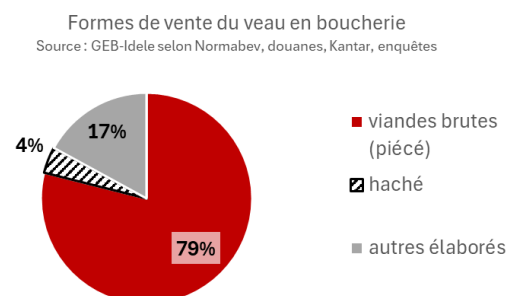
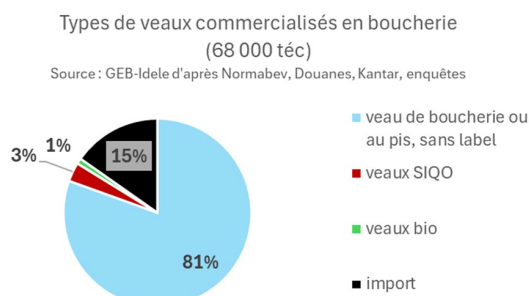


En grande distribution, le veau se vend principalement sous forme piécée, à la coupe ou en unités de vente consommateurs préparées en magasin (UVC), et un peu d'UVC. Il s'agit donc d'une viande majoritairement découpée sur place par les bouchers. Une unique gamme de veau est proposée au rayon traditionnel. C'est également le cas au libre-service, mais si ce n'est pas forcément le même veau qu'à la coupe. Les marques nationales sont présentes à travers des UVC de piécé (barquettes ou sous skin).

La viande de veau ne figure pas forcément sur la liste des courses. Pour bien se vendre, elle demande à être mise en avant, notamment par des actions de promotion sur les produits saisonniers (grillades en été, blanquette en hiver). Le veau doit faire face à des défis : disparition des prospectus, pénurie de bouchers (fermeture partielle des rayons traditionnels et/ou absence de réassort d'UVC en journée), contexte d'inflation avec une image-prix défavorable, malgré un écart de prix au consommateur faible avec le bœuf : seulement +1,20 €/kg selon Kantar (2023).

La boucherie artisanale : un secteur essentiel pour le veau

La boucherie artisanale commercialise **68 000 téc**, dont 85% de Viande de Veau Française. L'import est alimenté par des carcasses qualitatives néerlandaises et belges (Holstein croisés Blanc Bleu Belge), ou italiennes dans le Sud-Est de la France.



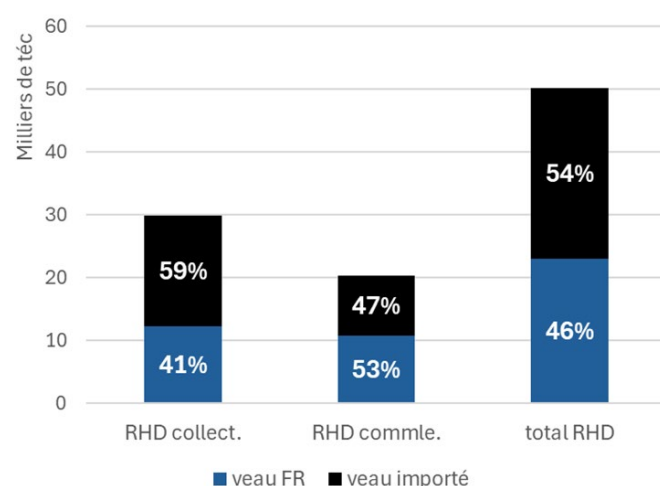
En boucherie artisanale, le veau se vend principalement sous forme piécée. Les élaborés représentent toutefois une proportion plus importante qu'en grande distribution, à travers notamment la saucisserie et les plats traiteurs, qui peuvent faire partie d'offres saisonnières. Les ventes de veau sont relativement stables, à la différence du bœuf qui est plus dynamique grâce à la progression du haché. Le secteur rituel (halal et casher) est intéressé par la viande de veau, dans le cadre d'une montée en gamme progressive.

La gestion de la carcasse au cours de l'année peut être difficile. Les pratiques de congélation ou de fabrication de conserves (sauté, blanquette) se développent.

La RHD : troisième débouché, presque équilibré entre veau français et importé

Les volumes valorisés en restauration hors domicile (RHD) sont conséquents (**50 000 téc**, 25% des volumes, comme en viande de bœuf). On les trouve à 60% en RHD collective et à 40% en commerciale, le boom du burger ne concernant pas la viande de veau actuellement.

Comme en bœuf, la part du veau importé est majoritaire dans les approvisionnements de la RHD. La restauration collective s'est orientée vers un approvisionnement plutôt à l'import (59%), plus économique, notamment en période d'inflation. En RHD commerciale, l'import représente 47% des achats. Pour la filière veau, les acteurs de la restauration commerciale sont constitués d'une multitude d'indépendants, à la différence de la filière bœuf pour laquelle les chaînes et la restauration rapide, organisés, pèsent dans la distribution. La restauration est intéressée par de nouvelles découpes, un atout pour le veau, tandis que la GMS est plus conservatrice dans le choix des pièces achetées. La RHD est vue comme un levier de croissance, ou au moins de maintien des volumes, face à l'effritement des ventes en hyper et supermarchés.



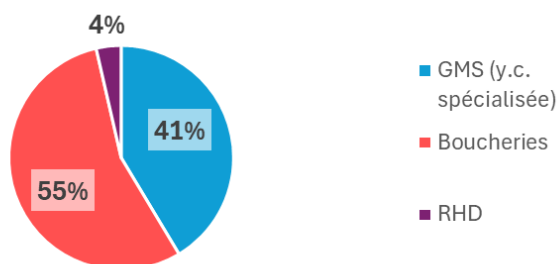
Veaux sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine : des circuits très variés selon les certifications

Les circuits de distribution des **Veaux sous la mère (VSLM) Labels** et du **Bretanin** sont proches : 55 à 60% en boucherie artisanale, et 40% en grande distribution.

Débouchés des Veaux sous la mère Labels

Source : GEB-Idele d'après Limousin Promotion, Fil Rouge et estimations

(2 600 téc)

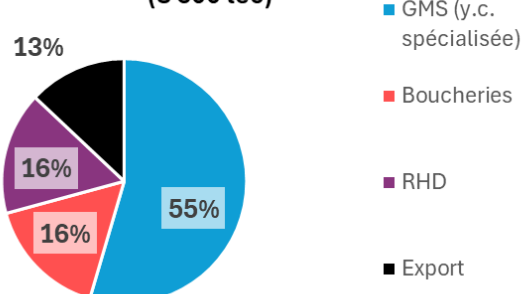


Les circuits de distribution du **Veau d'Aveyron et du Ségala (VAS)** et du veau **BIO**, dont les volumes sont proches, sont plus diversifiés : 54% en grande distribution pour le VAS (y compris surgelés), et une répartition équilibrée entre les différents circuits pour le veau BIO.

Débouchés du Veau Aveyron et du Ségala

Source : GEB-Idele d'après IRVA et estimations

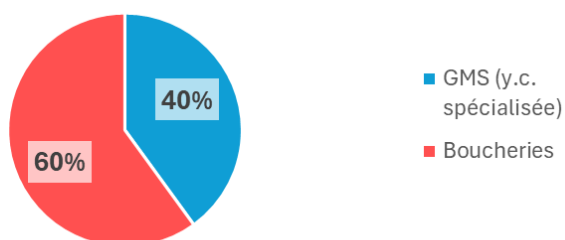
(3 600 téc)



Répartition des débouchés du Bretanin

Source : GEB-Idele d'après enquête

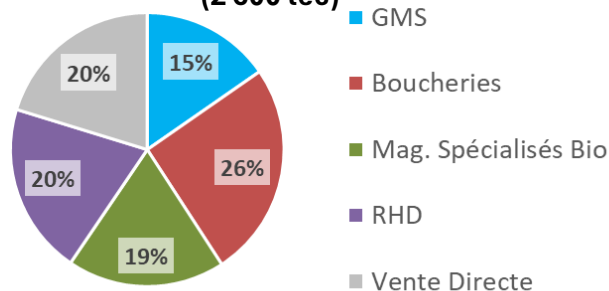
(600 téc)



Répartition des débouchés du veau Bio

Source : GEB-Idele d'après Commission Bio Interbev

(2 600 téc)



Conclusions : le veau, une viande vendue en piécé, principalement dans les boucheries artisanales et en GMS

- **Le piécé prédomine** dans la commercialisation du veau : on trouve seulement 18% d'élaborés (3% de haché pur et 15% d'autres élaborés : paupiettes, saucisses, boulettes) dans les circuits de distribution majoritaires que sont la grande distribution et la boucherie artisanale.
- **La grande distribution** est le premier débouché ex-aequo de la viande de veau en France, avec une seule gamme en libre-service et un seul type de veau au rayon traditionnel.
- **La boucherie artisanale** est un secteur important de la commercialisation, quasi équivalent à la grande distribution. Les boucheries rituelles (halal ou casher) commercialisent également du veau.
- **La RHD** collective commercialise 60% du veau en restauration, et la RHD commerciale 40%. La RHD collective est bien structurée, mais utilise davantage l'import que la RHD commerciale, qui est éclatée, sans chaîne nationale notable pour la filière veau. Ce secteur est une cible, car il permet aussi de valoriser des produits qui se vendent moins à certaines saisons (sautés) à travers du surgelé (report en hiver) et des élaborés.
- **L'import** a progressé en 10 ans, face à l'érosion de la production en France, et grâce à la hausse des abattages néerlandais et à l'augmentation des repas pris hors domicile.

Plus d'information : ilona.blanquet@idele.fr et maximin.bonnet@idele.fr



Où va le veau? Quel produit pour quel marché?

Résumé de l'étude – avril 2024

