

À la croisée des mutations de l'élevage : le veau

Gérard Barbin

Symbole des mutations de l'élevage depuis les années 60, le veau est une production originale et diversifiée. Elle s'inscrit aussi bien dans le prolongement de la production laitière que dans les modes d'élevage bovin pour la viande.

Le secteur de l'agriculture et de l'élevage s'est complètement transformé depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale. La nécessité d'assurer l'autosuffisance alimentaire de la France, puis la volonté nationale et européenne de construire une puissance agro-alimentaire, ont entraîné les agriculteurs et les éleveurs dans un processus de modernisation inconnu auparavant. Le développement des techniques agricoles, le calcul économique, la concentration des exploitations ont complètement modifié les conditions de la production agricole. L'élevage, en particulier, s'est spécialisé. Les rendements ont crû fortement. La production s'est intensifiée. Celle de viande bovine a suivi, notamment pour certains types de produits comme le jeune bovin ou le veau de boucherie. Cette dernière production, charnière entre la production laitière et la production de viande bovine, est l'exemple symbolique des mutations observées en élevage depuis les années 60. Celles-ci n'ont pas forcément été bien comprises du grand public, d'autant plus attaché à une vision pastorale de l'activité agricole qu'il s'urbanise de plus en plus. Il n'a pas toujours fait le lien avec les exigences de la société de consommation qu'il a, lui-même, intégrées dans

ses comportements d'achat. Celles-ci ont été déterminantes pour les évolutions de la production. Le veau de boucherie a, en outre, cristallisé la sensibilité actuelle vis-à-vis des animaux d'élevage. Le veau, petit de la vache nourricière, fait l'objet d'une identification anthropomorphique. Même s'il n'est pas le plus engagé dans l'intensification, l'élevage du veau de boucherie a, parmi les premiers, suscité des interrogations et mobilisé les associations de protection animale. Il a donné lieu à l'une des premières réglementations européennes concernant les conditions d'élevage, bien avant que la crise de l'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine) ne vienne généraliser cette préoccupation.

Une production originale et diversifiée

La production du veau de boucherie constitue une originalité dans le mode d'élevage des bovins. Elle est connue et pratiquée depuis l'Antiquité. Les veaux sont amenés précocement à l'état d'engraissement, avant qu'ils ne se mettent à ruminer. Ils sont, pour cela, nourris intensivement au lait ou avec des produits laitiers, au pis de leur mère ou avec un aliment d'allaitement. Il en résulte une viande tendre et claire.

Environ 20 % des veaux européens sont ainsi orientés vers la production de viande de veau : 5,6 millions de veaux de boucherie ont été élevés en 1996, produisant 770 000 tonnes de viande de veau. Cela représente environ 10 % de la production de viande bovine.

La France est le premier producteur de viande de veau, avec plus du tiers de la production européenne, suivie par les Pays-Bas et l'Italie, avec un quart chacun. La France est également le premier pays consommateur de viande de veau (35 %), devant l'Italie (32 %) et l'Allemagne. La production française de veau de boucherie concerne près de 2 millions de veaux. Il y a dix ans, en 1987, elle était de 3 millions de têtes. Elle a fortement baissé à la suite de l'application des quotas laitiers.

Plusieurs types de veaux de boucherie peuvent être distingués.

Le veau fermier élevé sous la mère est une production caractéristique du troupeau allaitant et de certaines régions : Limousin, Péri-gord, piémont pyrénéen et Lauragais. Le veau est élevé à l'étable jusqu'à l'âge de cinq mois et nourri au lait naturel, tété au pis de la mère ou d'une « tante » si sa mère vient à manquer de lait. Plus de 200 000 veaux sont ainsi produits dans quelque 15 000 exploitations de petites dimensions - une vingtaine de vaches -, dans des régions difficiles, contribuant à environ 10 % de la production nationale. Cet élevage suppose un travail minutieux et de fortes contraintes pour les éleveurs, notamment un suivi attentif pour que le veau tète au mieux de son appétit et réalise les croissances journalières nécessaires à son engraissement. Trois labels permettent d'identifier ce type de viande de veau dans les boucheries et les grandes surfaces.

Pour la majeure partie, la production de veau de boucherie est réalisée à partir de veaux de vaches laitières réunis dans des élevages spécialisés, principalement dans les zones de production laitière du Grand Ouest et du Sud-Ouest. Ces élevages, au nombre d'environ 6 000, peuvent, soit être strictement spécialisés, soit constituer une activité complémentaire, notamment de la production laitière. Selon les cas, leur dimension est variable, de 50 à plusieurs centaines de places, avec une moyenne se situant autour de 150 places. A partir de l'âge de deux semaines, les veaux sont nourris au seau, avec de l'aliment d'allaitement, selon un programme d'alimentation adapté en fonction de leurs besoins. Leur durée d'élevage est en général de vingt semaines. Durant cette période, le veau consomme environ 250 kilos d'un aliment d'allaitement constitué principalement de poudre de lait écrémé et de lactosérum issus des fabrications de beurre et de fromages.

L'élevage du veau de boucherie fait l'objet de réglementations précises, tant sur le plan des fabrications d'aliments que des conditions d'élevage. Une directive européenne va progressivement généraliser l'élevage des veaux en groupes, alors que jusqu'à présent les éleveurs ont privilégié l'élevage en box individuels. Celui-ci permet un meilleur suivi et une plus grande tranquillité des animaux. Mais il limite leur activité et les contacts entre eux. Les associations de protection animale ont fait pression pour imposer le choix de la

case collective, malgré les inconvénients, sanitaires notamment, qu'elle peut aussi présenter. Les installations seront donc modifiées conformément aux nouvelles règles. De même, un minimum d'aliments fibreux va être ajouté à la ration alimentaire.

En marge de ces deux principaux types de production de veau de boucherie, on trouve dans plusieurs régions des veaux dits « élevés au lait entier ». Ces veaux sont nourris au seau avec du lait prélevé dans le tank à lait de l'exploitation laitière. Ce type de production ne concerne que peu de tonnages, avec des bandes réduites d'animaux. Il est réalisé par des petits groupes d'éleveurs, en relation contractuelle avec des abatteurs ou directement avec des bouchers. Il bénéficie d'un label rouge spécifique.

Enfin, des productions traditionnelles locales telles que le veau de l'Aveyron et du Ségala, le veau de Lyon ou de Saint-Étienne sont parfois assimilées au veau de boucherie. Elles doivent cependant être considérées à part, car il s'agit d'animaux abattus plus âgés, au-delà de six-sept mois, et nourris avec d'importants compléments de céréales et de fourrages grossiers. Leur viande est moins claire.

Sur le plan européen, on classe aussi parfois en veau de boucherie des veaux « lourds » ou « rosés », néerlandais ou danois, qui sont davantage de jeunes bovins. Face à un tel éventail de production, l'absence d'une définition européenne du veau de boucherie se fait cruellement sentir. Elle crée des confusions préjudiciables à la bonne information des consommateurs et à la loyauté de la concurrence entre producteurs.

Des mutations rapides depuis les années 60

Le veau de boucherie est une production traditionnelle de l'élevage français. Avant la période d'intensification laitière, les veaux de boucherie provenaient principalement de l'élevage allaitant, avec des mères de races à viande. Il y avait bien dans chaque exploitation laitière quelques « veaux gras » élevés à part, pour la consommation familiale ou pour le boucher du village. Mais c'était une production

marginale, souvent réalisée dans des conditions difficiles pour les animaux. Ceux-ci étaient, la plupart du temps, cantonnés dans un coin sombre et mal aéré de l'étable. Rien de comparable, donc, aux conditions présentes, malgré ce qui peut parfois en être dit.

Le développement de la production laitière à partir des années 60 a complètement transformé les données de la production du veau de boucherie. Celle-ci est devenue essentiellement un prolongement de la production laitière, en même temps que régressait la production issue du troupeau allaitant. L'augmentation constante du nombre de vaches laitières, leurs critères de sélection, ont été à l'origine de l'explosion de la production laitière européenne. Dès les années 70, on a commencé à parler de fleuves de lait, de montagnes de beurre et de stocks de poudre de lait, casse-tête des responsables de la politique européenne. La production de veau de boucherie a alors constitué un débouché pour les excédents de poudre de lait écrémé. On a donc favorisé leur incorporation dans la fabrication d'aliments d'allaitement. Une aide, qui existe toujours, a été instaurée à cet effet. Tout un secteur d'activités s'est ainsi créé en aval de la production laitière.

Le développement de la production chez les éleveurs s'est fait principalement sous forme de contrats d'intégration. Les entreprises laitières, privées ou coopératives, les fabricants d'aliments d'allaitement, les abatteurs ou les commerçants en bestiaux se sont investis dans la production de veaux de boucherie. Le principe de l'intégration est le suivant : l'intégrateur fournit les animaux, les aliments et le conseil technique. L'éleveur apporte les bâtiments et son travail moyennant une prestation par animal produit. Les relations contractuelles entre les éleveurs et les intégrateurs sont organisées à partir de contrats-types réglementaires. Des groupements de producteurs se sont aussi constitués dans les principales régions de production. Malheureusement, la plupart n'ont pu résister aux crises successives. Il en résulte que le secteur du veau de boucherie est actuellement intégré en presque totalité et très concentré économiquement.

Beaucoup de jeunes se sont lancés dans ce type d'élevage, avec des étables aménagées dans d'anciens bâtiments ou avec des bâtiments neufs spécialement construits. La production de veaux de

boucherie a été, et est toujours, pour beaucoup de jeunes et de femmes d'agriculteurs un moyen de se constituer une activité à part entière sur l'exploitation familiale. Avec un éclairage approprié, de la ventilation, des systèmes d'évacuation des déjections, des cases individuelles ou collectives, du matériel automatique de préparation des aliments, les techniques d'élevage du veau se sont considérablement rationalisées, améliorant le soin aux animaux et les conditions de travail des éleveurs. La bonne fin de l'élevage des veaux suppose un suivi attentif et individualisé de chaque animal qui exclut toute velléité de gigantisme.

Du fait de l'évolution du secteur laitier, la production de veaux de boucherie a constamment progressé jusqu'en 1984, date à laquelle des quotas laitiers ont été brutalement instaurés pour enrayer l'accumulation des excédents laitiers. En 1984, la production totale de veaux de boucherie était d'environ 3,2 millions de têtes en France. Plusieurs crises avaient affecté le secteur, en 1973 et en 1980, par suite de scandales liés à des fraudes sur les hormones. Elles se sont traduites par des chutes ponctuelles de la consommation, en partie récupérées par la suite. Cela n'a pas affecté la progression générale, mais leur conséquence immédiate a été le renforcement de la réglementation et des contrôles.

Les quotas laitiers ont, en revanche, durablement modifié le contexte de la production de veaux de boucherie, avec la réduction drastique du nombre de vaches laitières et la diminution des excédents laitiers. Depuis 1984, 10 millions de vaches laitières ont disparu dans l'Union européenne (2,8 millions en France). Avec pour conséquence la baisse du nombre de veaux disponibles. Pendant un certain temps, cette baisse a pu être compensée par des importations. A partir de 1987, la réduction du troupeau laitier s'est traduite en France par la diminution d'un million de veaux de boucherie mis en production. La consommation de poudre de lait écrémé a suivi la même évolution. Elle a diminué de moitié dans l'Union européenne de 1984 (environ 1,2 million de tonnes) à 1995 (590 000 tonnes). Sachant que 100 000 tonnes de poudre de lait écrémé représentent l'équivalent de 1 % de quota laitier, on peut mesurer l'importance de cette évolution pour le secteur laitier.

Autre conséquence importante, on a observé au cours de ces dernières années une augmentation du poids moyen des veaux produits. La réduction du nombre de petits veaux et l'augmentation de leur prix ont été compensées par l'allongement de la durée d'engraissement. Le poids moyen des carcasses de veau de boucherie est passé en France d'environ 90 kilos en 1970 à 110 kilos en 1983, pour atteindre plus de 125 kilos en 1996. Les évolutions sont encore plus spectaculaires dans les autres Etats européens puisque les Pays-Bas atteignent 164 kilos et l'Italie 141 kilos, la moyenne de l'Union se situant à environ 140 kilos. Plus les veaux sont alourdis et âgés, moins leur qualité est assurée et moins leur ration alimentaire comporte de produits laitiers. C'est une évolution dangereuse pour l'image, la qualité et l'avenir du produit.

L'instauration de primes européennes pour soutenir la production de jeunes bovins a été aussi une des causes de la régression du secteur du veau de boucherie. Elles ont contribué à rendre moins facile la production de veaux de boucherie, du fait de meilleurs soutiens pour la production de jeunes bovins, donc pour la viande rouge.

La crise de la viande bovine due à l'ESB crée une nouvelle situation, avec des excédents accentués de viande rouge qu'il faut stocker en grande quantité. Il est urgent de prendre les moyens de résorber cette surproduction, qui désorganise complètement le marché et coûte très cher à la collectivité. La production de veaux de boucherie est un moyen essentiel de cette maîtrise, d'autant que la viande de veau dispose d'atouts non négligeables sur le plan de la consommation. Ainsi, tout veau orienté vers le secteur de la viande blanche est retiré de la production de viande rouge. Ce rôle régulateur est une chance pour la production du veau de boucherie. Il justifie des efforts en sa faveur dans le cadre de la politique agricole commune (PAC). Au moins serait-il nécessaire de définir le veau de boucherie sur le plan européen, pour éviter les dérives vers le veau lourd ou le jeune bovin. Par ailleurs, une incitation à alléger le poids des carcasses est susceptible d'orienter plus de veaux vers la production de veaux de boucherie, tout en préservant l'identité du produit et en favorisant la consommation de produits laitiers. Cependant, les actions d'orientation des pouvoirs publics

doivent être convenablement ajustées. Sinon, en raison de la fragilité des équilibres entre les productions, une mesure peut produire l'effet contraire à ce qui est recherché, avec le risque de nouvelles réductions de production.

Priorité aux attentes des consommateurs

La montée en puissance des attentes des consommateurs, en particulier leur demande d'information précise sur les conditions de production de ce qu'ils achètent, est un fait majeur de l'après-crise de l'ESB. Le débat sur les organismes génétiquement modifiés montre que ce souci n'est pas limité aux produits animaux. Les consommateurs, légitimement, veulent de plus en plus savoir d'où viennent et comment ont été fabriqués les produits, quelles sont la nourriture des animaux et les conditions d'élevage, si l'environnement est respecté...

Cette tendance de fond se renforce parallèlement au développement de l'urbanisation et à la perte de contact avec les réalités agricoles. Elle peut donner lieu à des demandes contradictoires, difficiles à gérer pour les producteurs : des prix de masse pour des conditions artisanales de production, par exemple. Les associations de protection animale, pour leur part, interviennent de plus en plus dans les débats et auprès des médias, souvent avec des moyens importants. Si elles ont leur rôle à jouer pour dénoncer les mauvais traitements infligés aux animaux, elles doivent cependant se garder de toute dérive visant à condamner l'activité d'élevage et la production de viande en général.

Il est incontestable qu'il faut sans cesse améliorer les conditions d'élevage, y compris par la remise en cause de certains usages liés à l'intensification. La réalisation et la diffusion par les organisations professionnelles de guides de bonne pratique vont dans ce sens et doivent être encouragées. Mais il est important de prendre également en compte les conditions de travail de l'éleveur.

Les producteurs doivent, pour se faire comprendre et assurer leur avenir, développer des démarches de communication et

d'information auprès des consommateurs. Les labels, les certifications, les opérations « fermes ouvertes » sont autant de moyens déjà mis en œuvre pour cela, qui devront encore être renforcés. A la confiance spontanée, au contact direct entre producteurs, distributeurs et consommateurs, se substituent des processus complexes d'assurance de la qualité ou plutôt des qualités. Car les demandes sur un même produit peuvent être diverses selon les interlocuteurs et les occasions de consommation. Cela implique des cahiers des charges précis, des contrôles à tous les niveaux, des engagements contractuels dans la durée...

Un immense effort de segmentation du marché doit être mis en œuvre pour répondre, dans la clarté, aux attentes diverses sur les produits. En veau de boucherie, les procédures de labellisation et de certification de conformité produit concernent déjà une proportion importante de la production. Elles sont appelées à se renforcer, impliquant davantage encore les éleveurs, qui doivent répondre de l'origine des animaux et des conditions de production. Mais l'ensemble des opérateurs de la filière doivent également être partie prenante de la démarche, car la qualité se joue à tous les niveaux. La viande de veau bénéficie, malgré son prix relativement élevé, d'une consommation qui se tient bien. C'est un atout pour les producteurs, qui doivent s'inscrire dans la dynamique générale de différenciation des produits et d'information-garantie auprès du consommateur. La diversité des modalités de production du veau de boucherie et les moyens de certification mis en place offrent la souplesse, la rigueur et la variété nécessaires pour répondre à ses attentes diverses. Une nouvelle mutation est en cours...

Bibliographie

Le Marché des viandes et des produits avicoles, OFIVAL, 1996.

J.-C. Guesdon, Ph. Chotteau, M. Kempf, *Vaches d'Europe. Lait et viande. Aspects économiques*,

Institut de l'élevage/Economica, 1995.

Gérard Barbin

lemangeur-ocha.com - Paillat, Monique (sous la direction de). *Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation*. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°172, Paris, 1997, 150 p.

lemangeur-ocha.com - Paillat, Monique (sous la direction de). Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°172, Paris, 1997, 150 p.