



Où va le veau ?

Quels produits veau pour quels marchés en 2022 ?

Des résultats inédits pour le veau !

Étude financée par :



I. Blanquet et M. Bonnet – Service économie des filières -
Dpt économie Idele

CONSOMMATION DE VIANDE DE VEAU EN FRANCE :

**Erosion de la consommation, mais lente,
augmentation de l'import**

Consommation par bilan : qu'est-ce que c'est ? Conso = abattages – exportations + importations

En 2022 :

Abattages : 164 000 téc

- Équivalent à 3 kgéc /habitant/an

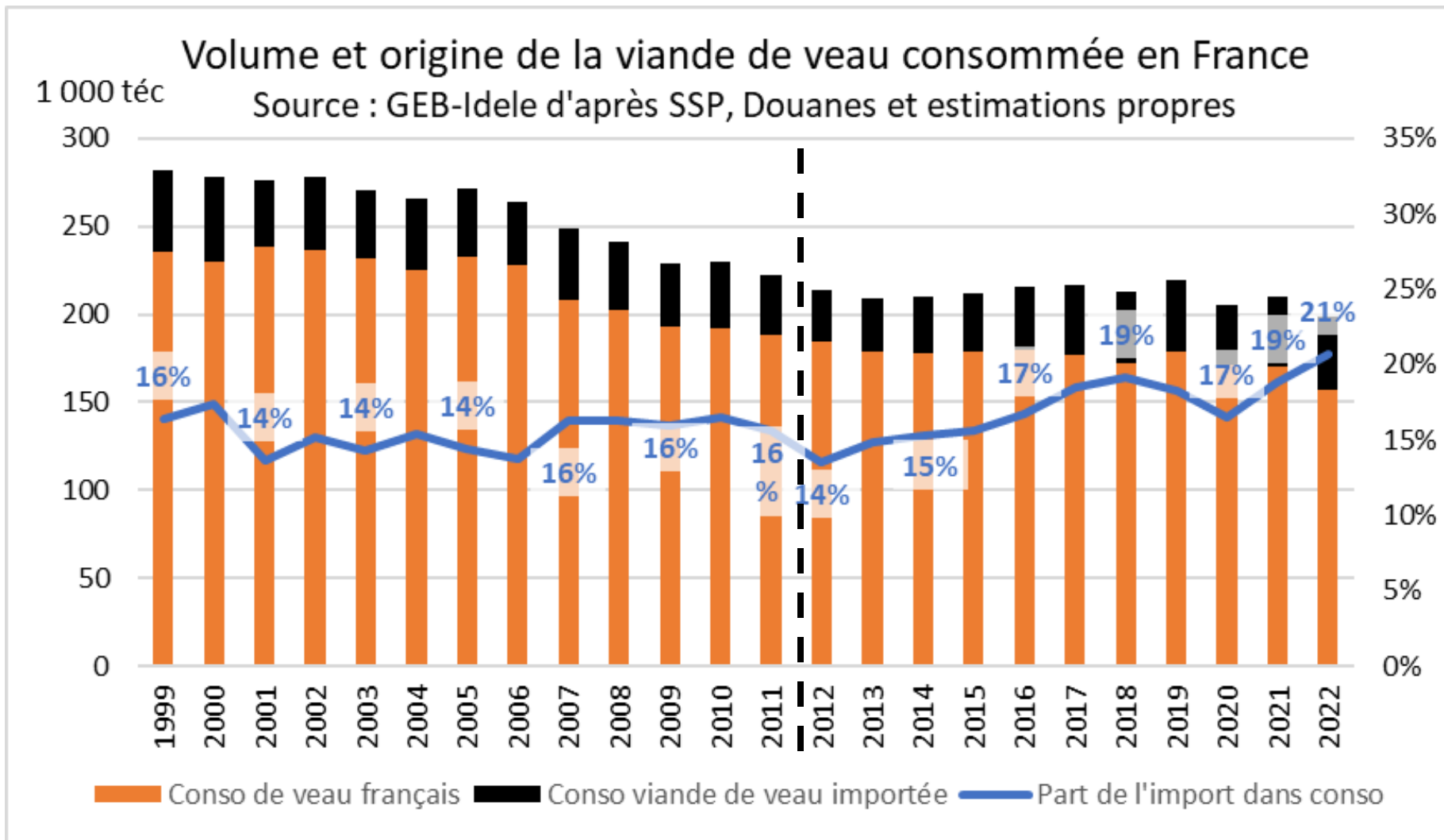
- Exportations : 6 000 téc (données et estimations)

Soit 2,3 kg de viande nette/hab/an

+ Importations : 41 000 téc (données et estimations)

= 199 000 téc dont 21% d'import

Lente érosion la consommation de viande de veau en France



2012-2022 : -7%;

Une érosion très récente si l'on observe les 10 dernières années

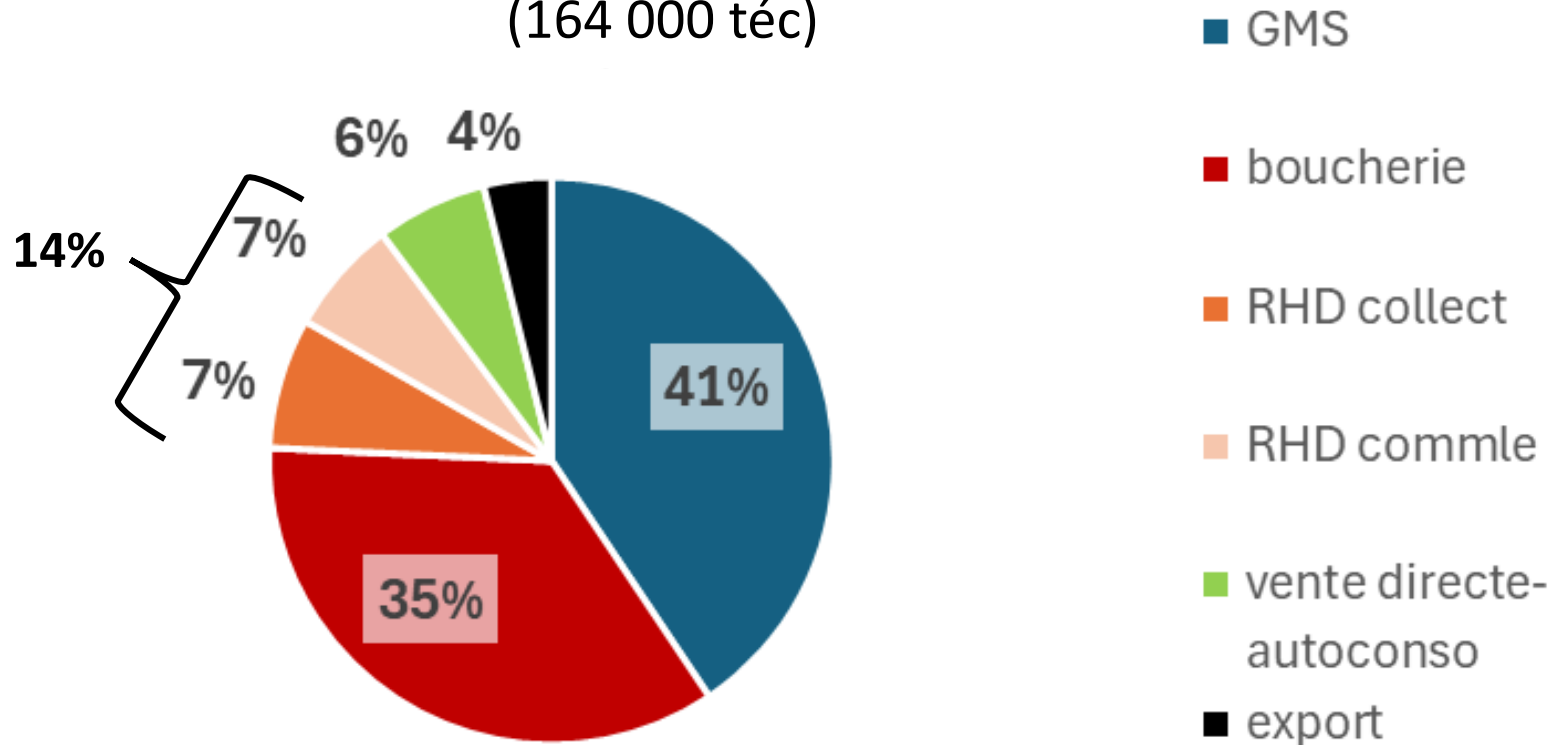
DÉBOUCHÉS DES VIANDES DE VEAU FRANÇAISE ET IMPORTÉE

**GMS et boucherie vendent principalement de la viande française,
la RHD a recours à la viande importée**



Pour le veau français : la GMS, premier circuit de distribution

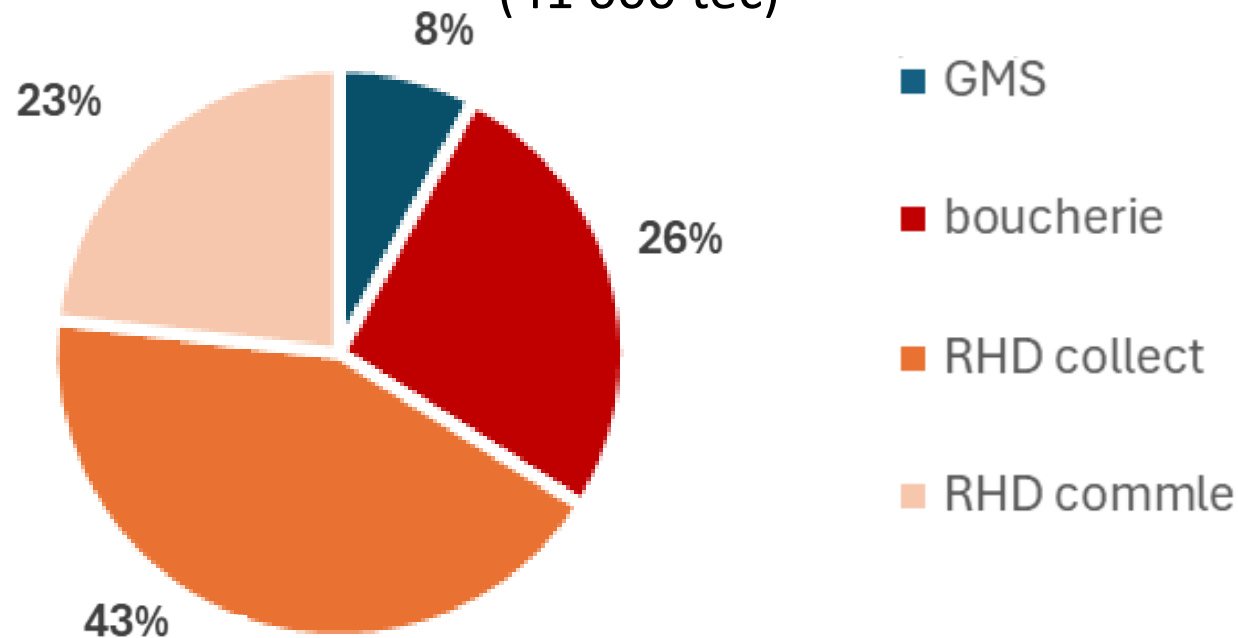
Lieu de commercialisation de la viande de veau française, en 2022
(164 000 téc)



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

Le veau importé: la RHD, premier acheteur (66% du volume)

Lieu de commercialisation de la viande de veau importée, en 2022
(41 000 téc)

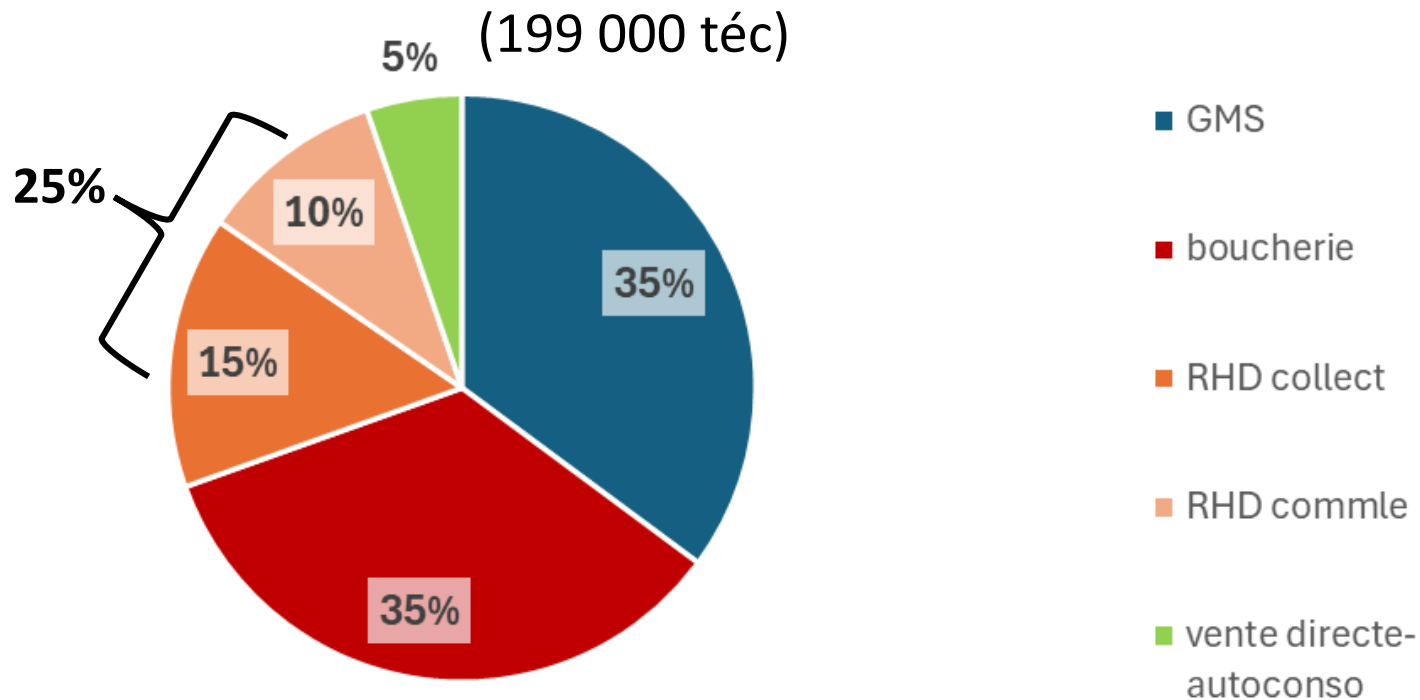


Source : GEB-Idele d'après Normabev, Douanes françaises, Kantar, GIRA, enquêtes et estimations

Distribution totale du veau (FR + import): boucherie et **GMS** ex-aequo

Volume consommable en France =
 abattages FR
 + imports
 - exports

Lieu de commercialisation de la viande de veau consommée en France, en 2022



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

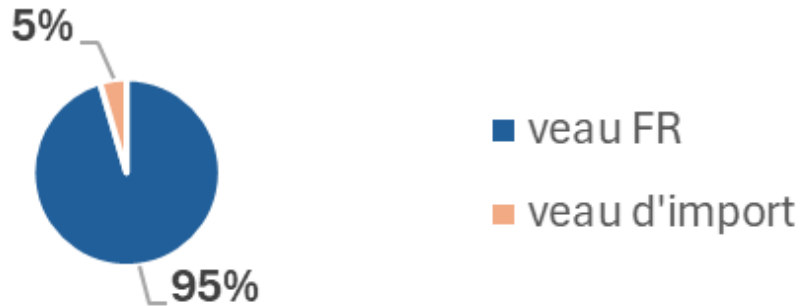
L'export représente 4% de la production française de veau

- **Environ 6 000 téc exportés/an :**
 - Vers Italie (quartiers arrière),
 - Allemagne (quartiers avant),
 - Belgique (carcasses)
- Et un portefeuille diversifié de destinations à fort pouvoir d'achat, avec de petits volumes (Moyen-Orient, Amérique du Nord, Asie du Sud-Est...) en désossé

Le veau français est très majoritaire en GMS et boucherie.

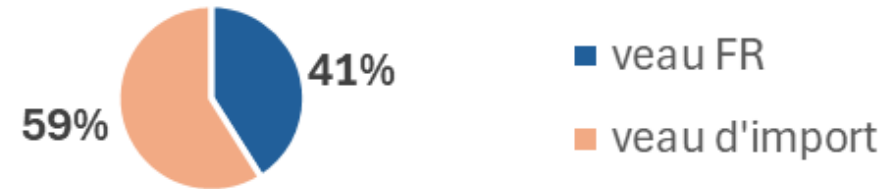
Part de veau FR et d'import en GMS

Source : GEB-Idele



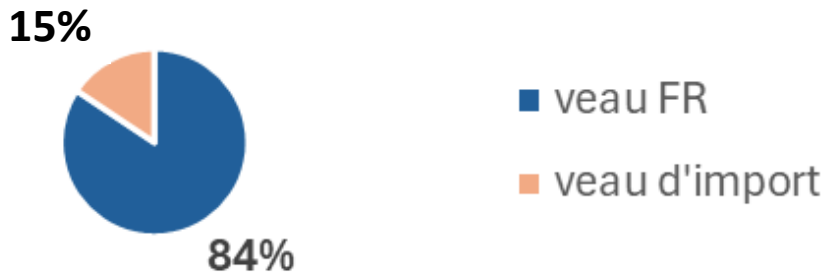
Part veau FR/import: RHD collective

Source : GEB-Idele



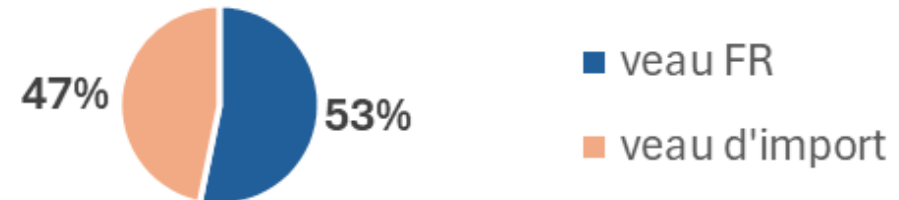
Part veau FR/import en boucherie

Source : GEB-Idele



Part veau FR/import : RHD commerciale

Source : GEB-Idele



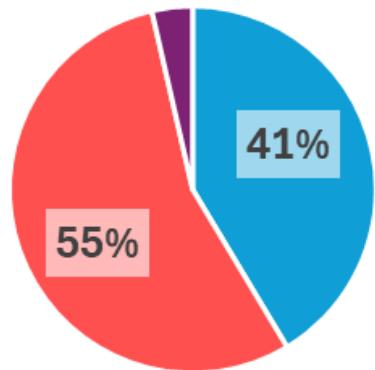
FOCUS SUR LES VEAUX SIQO

Des circuits très variés selon les certifications

Les Labels Rouges représentent 4% de la production, le Bio 2%.

Veaux sous la mère 4%

2 600 téc



■ GMS (y.c. spécialisée surgelés)

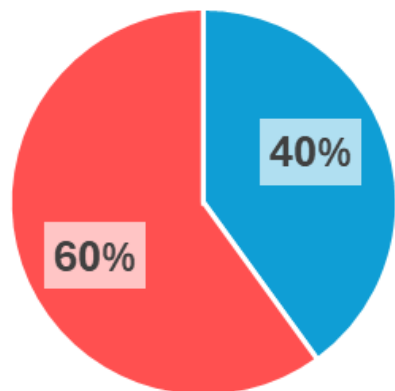
■ Boucheries

■ RHD

■ Export

Veaux Bretonin

600 téc

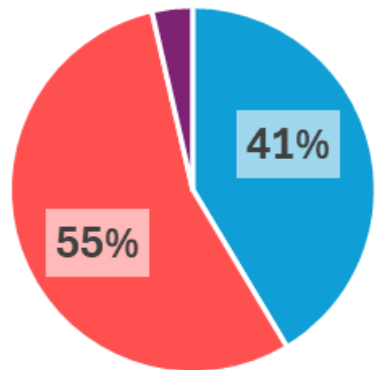


Source : GEB-Idele d'après Limousin promotion, Fil rouge, IRVA, Commission bio Interbev, enquêtes et estimations

Les Labels Rouges représentent 4% de la production, le Bio 2%.

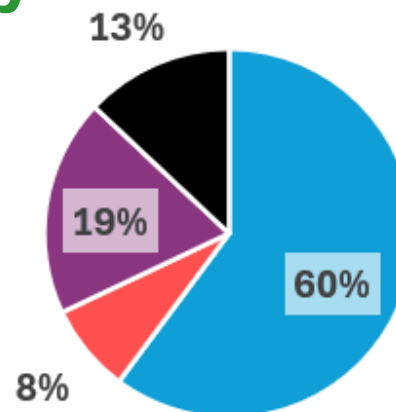
Veaux sous la mère 4%

2 600 téc



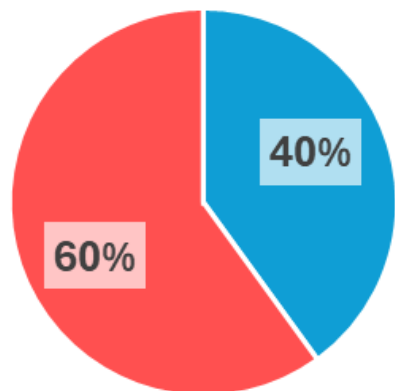
Veaux d'Aveyron et du Ségala

3 600 téc



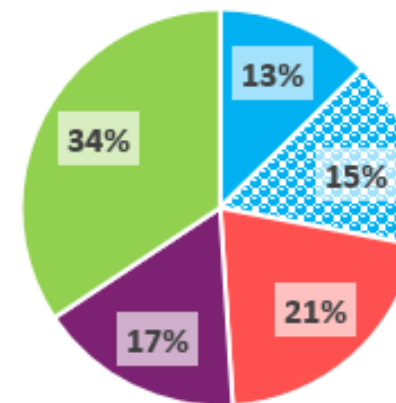
Veaux Bretonin

600 téc



Veaux Bio

2 600 téc



- GMS (y.c. spécialisésurgelés)
- Mag. Spécialisés Bio
- Boucheries
- RHD
- Export
- Vente Directe

Source : GEB-Idele d'après Limousin promotion, Fil rouge, IRVA, Commission bio Interbev, enquêtes et estimations

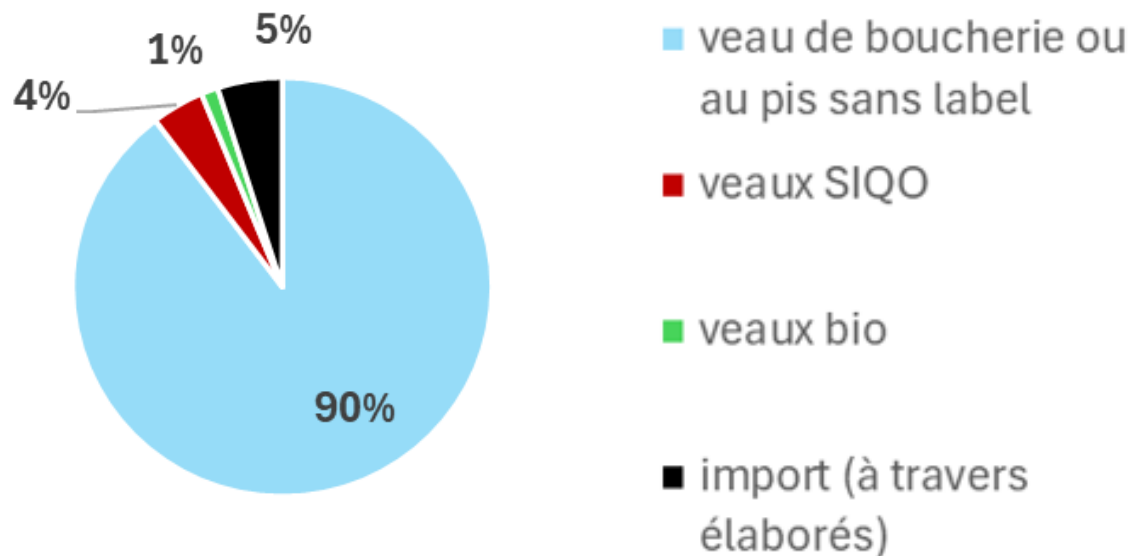
DES ORIGINES DE VIANDE ET DES MODES DE COMMERCIALISATION DIFFÉRENTS PAR CIRCUIT

Le veau : une viande majoritairement vendue en pièce

GMS : 35% du veau vendu, principalement en piécé

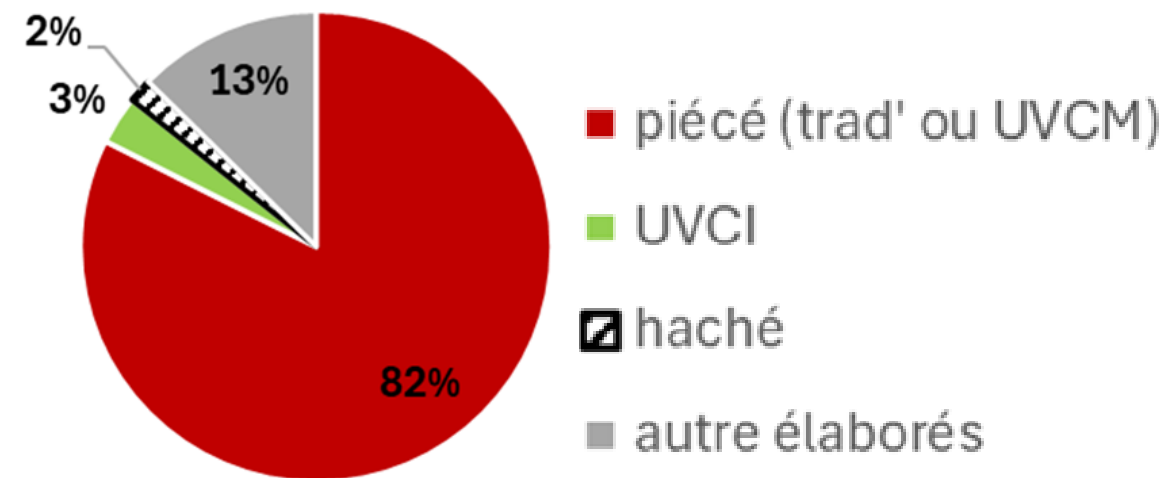
Types de veaux commercialisés en GMS
(70 000 téc)

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



Formes de vente du veau en GMS

Source : GEB-Idele selon Normabev, douanes, enquêtes

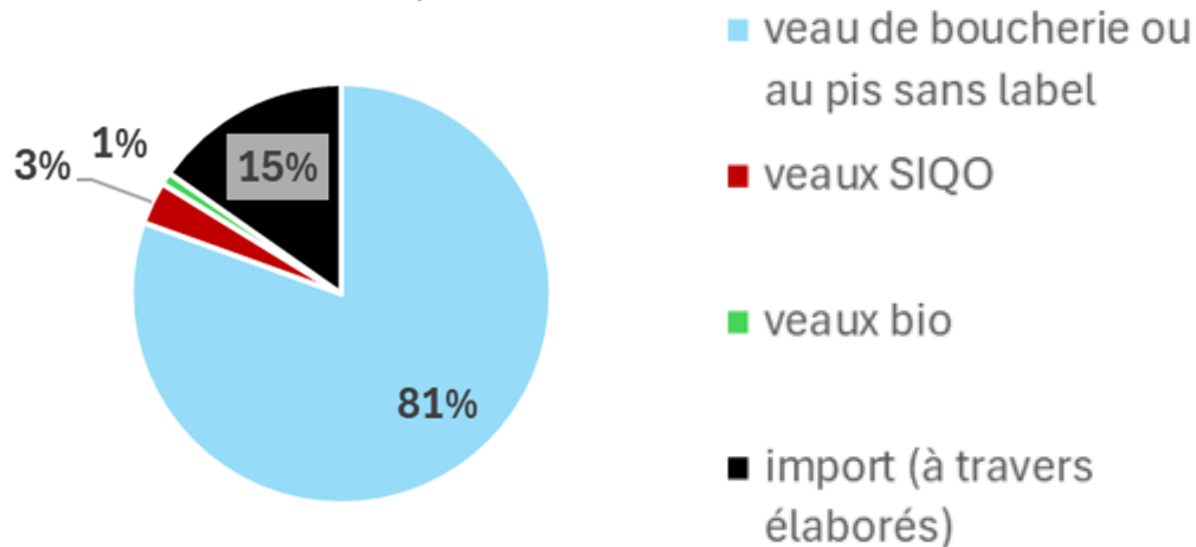


***Autres élaborés** : paupiettes, boulettes, saucisserie, escalopes panées, etc.

Boucherie traditionnelle : un secteur essentiel avec 35% des ventes

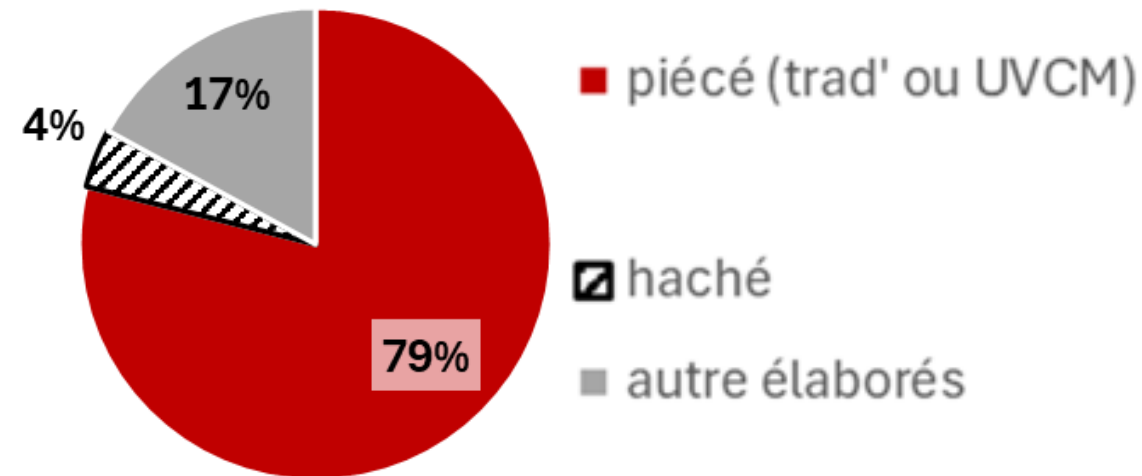
Types de veaux commercialisés en boucherie
(68 000 téc)

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



Formes de vente du veau en boucherie

Source : GEB-Idele selon Normabev, douanes, Kantar, enquêtes



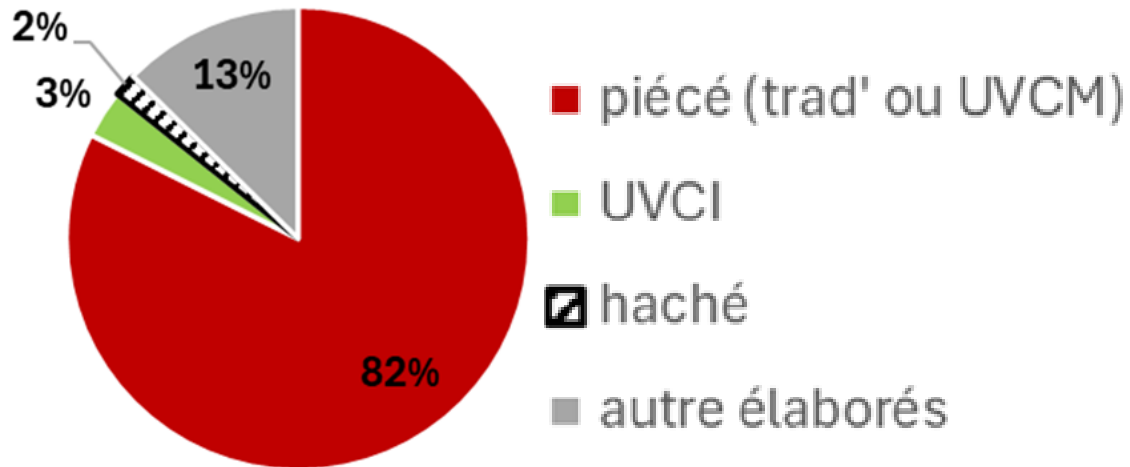
***Autres élaborés** : paupiettes, boulettes, saucisserie, escalopes panées, etc.

En GMS et boucherie : une viande majoritairement vendue piécée:

3% de haché et 15% d'autres élaborés*

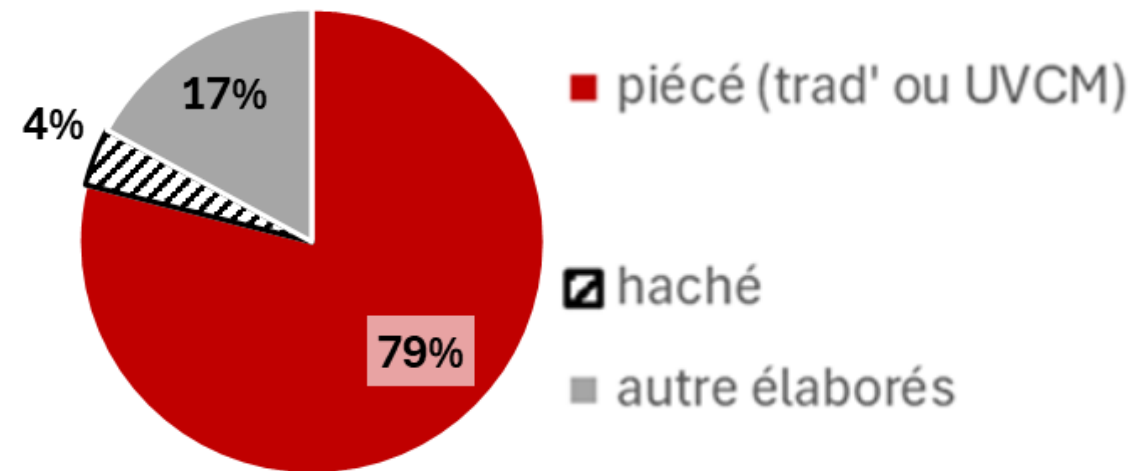
Formes de vente du veau en GMS

Source : GEB-Idele selon Normabev, douanes, enquêtes



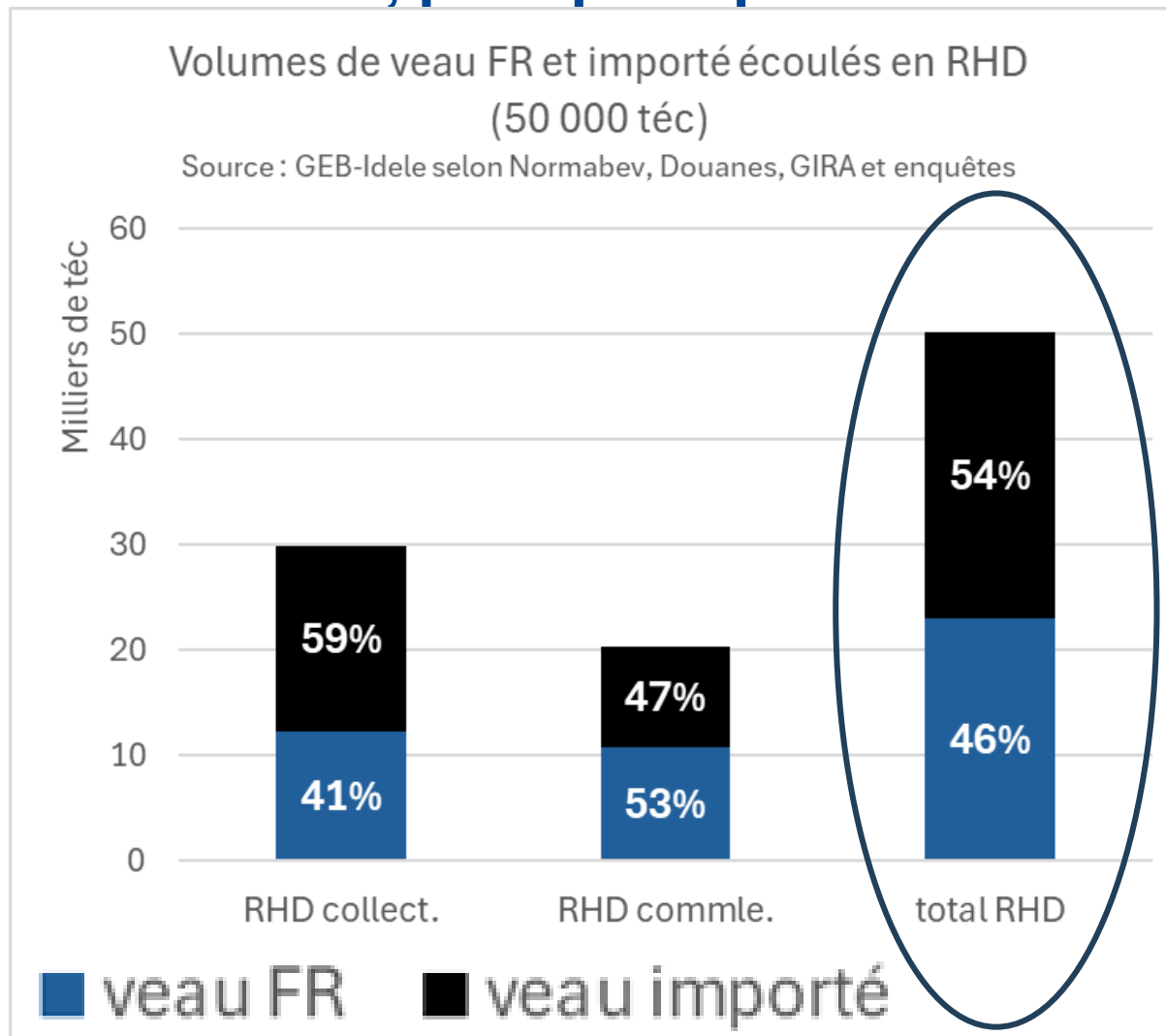
Formes de vente du veau en boucherie

Source : GEB-Idele selon Normabev, douanes, Kantar, enquêtes



*Autres élaborés : paupiettes, boulettes, saucisserie, escalopes panées, etc.

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



RHD collective : 30 000 téc
RHD commerciale : 20 000 téc

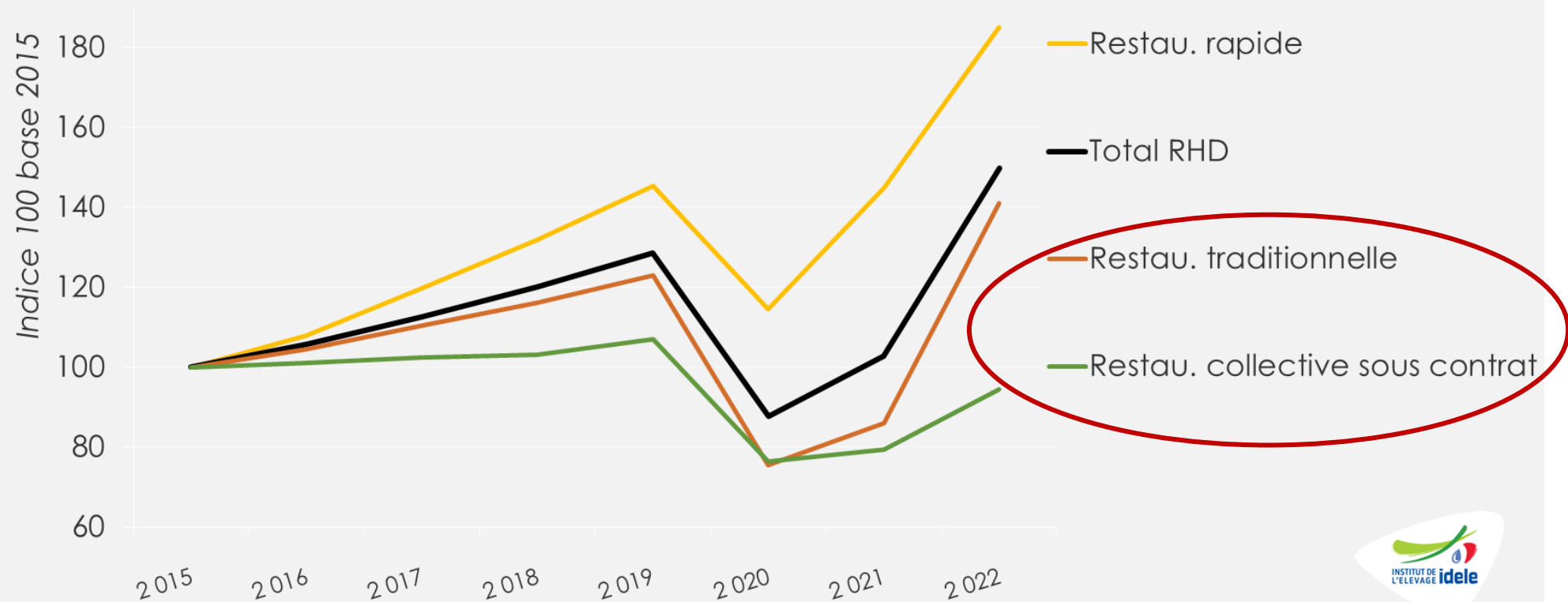
ZOOM SUR LA RHD

Un secteur en forte croissance ces dernières années

La RHD, un secteur en croissance

Évolution du chiffre d'affaires de la restauration en France

Source : GEB-Idele, d'après INSEE



Quelques chiffres sur le nombre de convives en RHD collective en 2022

- Population de **personnes en emploi** (potentiel des restos d'entreprises) :
 - 30 Millions de personnes
- Population **scolaire** et de **l'enseignement supérieur** :
 - 16 M
- Population de **séniors en établissements** :
 - 625 000
- Ministère des **Armées** :
 - 265 000
- Nombre de **places en crèche** :
 - 130 000
- **Personnes en détention** :
 - 75 000

Des présentations variées pour le veau en RHD commerciale

• Mijoté :

- **Sauté** de veau (aux olives, etc.) : on peut le retrouver en toute saison
- La fameuse **blanquette** de veau (en hiver)

• Élaboré :

- **Paupiette** de veau (en perte de vitesse au restaurant)

• Grillé :

- **Côte** de veau (à la normande, aux champignons, etc.)

• Dans les restaurants italiens :

- escalope de veau à la milanaise,
- escalope bolognaise,
- escalope panée, etc.

Les pièces les plus commandées* par la RHD coll. et commerciale

Hors élaborés

sauté de veau	cité 6 fois
rôti de veau	cité 6 fois
noix-/escalope	cité 5 fois
côte de veau	cité 3 fois
épaule de veau	cité 2 fois
grenadin	cité 2 fois
foie de veau (abats)	2 fois
osso bucco	2 fois
tendron, filet, émincé, cuisseau	1 fois
tête de veau, pied (abats)	1 fois

Élaborés

- Paupiettes (veau ou veau + autre viande)
- Boulettes (pur ou avec protéines végétales)
- Haché de veau
- Haché de veau avec protéines végétales (RHD collective concédée)
- Égréné, haché cuit, égréné cuit
- Rôtie de veau farci, poitrine farcie
- Axoa

*Nombre d'entreprises interrogées : 12

Une viande presque absente de la restauration rapide !

- Pas présent dans les burgers, ni sur les pizzas, ni dans les sandwiches
- **Un peu** de kebab de veau (des poitrines, notamment importées)

**NON,
sauf
exemption**



**OUI, un
peu ->**



CONCLUSIONS

**Le veau, une viande vendue en piécé,
principalement dans les boucheries traditionnelles et
en GMS**

- **La GMS** = Une seule gamme de veau en libre-service et un seul type de veau au rayon traditionnel (peut être différent).
- **La boucherie** = un maillon important de la commercialisation. Les boucheries rituelles (halal ou casher) commercialisent aussi.
- **La RHD collective commercialise 60% du veau de la RHD** et la branche commerciale 40%. **Secteur 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. **RHD aime la nouveauté.**
- **La RHD collective** est bien structurée, mais utilise davantage l'import que **la RHD commerciale** (prix)
- **La RHD commerciale** est éclatée, sans chaîne nationale pour le veau.
- **L'import a progressé en 10 ans**, par l'érosion de la production en France, la hausse des abattages néerlandais et l'augmentation des repas pris en RHD.



Merci de votre attention !

Ilona Blanquet & Maximin Bonnet
Service Economie des filières
IDELE

Étude financée par :



ilona.blanquet@idele.fr, maximin.bonnet@idele.fr