

Bovins du Québec, Mai 2007

Portrait d'une industrie

*** Jean-Philippe Blouin**

La production de veaux de boucherie dans l'Union Européenne (UE) à 25 pays s'est stabilisée au cours des 5 dernières années, atteignant 5,5 millions de têtes en 2005. C'est 300 000 veaux de moins qu'il y a 10 ans. En France seulement, c'est 1,7 million de veaux produits par environ 4 300 éleveurs. À titre de comparaison, la production de veaux lourds à l'échelle nord-américaine représente un peu plus de 800 000 têtes dont environ 250 000 proviennent du Québec. La production de viande de veau en Europe se chiffrait à 790 000 tec (tonnes équivalent carcasse) en 2005, soit environ 10 % du tonnage de toutes les catégories de viandes bovines produites dans l'UE. Au cours des dix dernières années, l'augmentation du poids des carcasses a presque compensé la réduction du nombre de têtes.

L'atelier d'élevage français comporte en moyenne 200 places pour une production d'environ 400 veaux par année. La plupart sont sous intégration. Tout comme en Amérique du Nord, c'est la race laitière Holstein qui prédomine dans les ateliers d'élevage de veaux français. Les veaux sont abattus vers l'âge de 6 à 7 mois, à un poids d'environ 130 kg sur base carcasse sans peau. Contrairement aux élevages de veaux lourds nord-américains, on y retrouve une forte proportion de veaux croisés de type boucherie. De plus, quelque 10 000 producteurs français élèvent, de manière plus artisanale, près de 150 000 veaux dits « sous la mère » (veaux qui tètent le lait de leur mère jusqu'au moment de leur abattage, vers l'âge de 5 à 6 mois).

Les coûts de la matière première : un enjeu de première importance

Un des enjeux majeurs auquel fait face l'industrie européenne du veau est le contrôle des coûts de production. Les prix des petits veaux laitiers et des ingrédients utilisés dans la fabrication des aliments d'allaitement subissent actuellement une pression très forte à la hausse, et la tendance semble vouloir se maintenir à long terme.

En effet, la diminution constante du cheptel laitier provoque une plus faible disponibilité des veaux laitiers pour les éleveurs de veaux de boucherie. Il s'en suit inévitablement une hausse des prix des veaux laitiers mâles. Noter que la filière veau de boucherie s'accapare d'environ 28,5 % des veaux issus du cheptel laitier européen, le reste étant utilisé pour le remplacement des vaches laitières et par la production de bouvillons.

D'autre part, l'évolution technologique crée une demande de plus en plus forte à l'échelle mondiale pour l'utilisation des sous-produits laitiers directement à des fins de consommation humaine, entraînant ainsi une augmentation du prix des aliments d'allaitement utilisés traditionnellement pour la production de veaux de boucherie. Actuellement, les prix d'ingrédients entrant dans la composition des aliments d'allaitement, soit principalement la poudre de lait, le lactosérum et le concentré protéique de lactosérum sont propulsés à des niveaux qui préoccupent énormément la

filière européenne du veau de boucherie. Les prix des protéines végétales subissant eux aussi des hausses importantes, les alternatives ne sont pas évidentes.

Face à cette situation, bien des éleveurs de veaux de boucherie comptent plus que jamais sur la spécialisation de la filière et l'accroissement de leurs volumes de production pour espérer atteindre un niveau de rentabilité acceptable.

Ce portrait, dressé pour l'UE, pourrait très bien se transposer à l'échelle nord-américaine, puisque les mêmes tendances sont observées à l'échelle internationale; la plupart des ingrédients identifiés ci-dessus dépendent des marchés mondiaux. Le Québec n'échappe pas à ces tendances lui non plus et, de par son climat nordique, il est davantage affecté par la hausse des coûts de l'énergie.

Les normes d'élevage : un deuxième enjeu majeur

Le 4^e Symposium international de la filière veau européenne a mis beaucoup d'emphase sur le concept de bien-être animal et son application à la ferme. À cet effet, l'un des conférenciers a indiqué que l'UE poursuivait des objectifs de développement de standards et d'indicateurs qui permettraient de mieux encadrer les mesures de bien-être animal tout en faisant évoluer celles-ci selon des bases scientifiques solides. Trois éléments concernant le bien-être du veau en Europe ont ressorti régulièrement au cours de la mission en France : le logement, l'âge à l'entrée des veaux laitiers et l'alimentation.

Le logement

En 1997, une nouvelle réglementation européenne en matière de bien-être animal a obligé les éleveurs à modifier les conditions d'élevage des veaux de boucherie. C'est une mise aux normes majeure qui s'est échelonnée sur près de dix ans, soit jusqu'au 31 décembre 2006, et ce pour l'ensemble des élevages européens de veaux de boucherie. Désormais, les cases collectives sont devenues obligatoires à partir de l'âge de huit semaines et il est interdit d'attacher les veaux. L'espace minimum en logement collectif a été fixé à 1,5 m² par veau de moins de 150 kg vif, 1,7 m² par veau entre 150 et 220 kg vif et 1,8 m² par veau au-delà de 220 kg vif.

Pour se conformer à ces dispositions réglementaires, les producteurs de veaux ont dû investir massivement dans leurs installations d'élevage. L'Institut de l'Élevage avance que la mise aux normes des bâtiments d'élevage a nécessité des investissements moyens de l'ordre de 1 000 €/place (\approx 1 500 \$ CAN). Les producteurs ont toutefois bénéficié de subventions gouvernementales significatives pour les aider à réaliser ces modifications qui étaient requises par l'UE.



L'âge à l'entrée des veaux laitiers

En Europe, les veaux ne peuvent être commercialisés avant l'âge de 8 jours. Comme mesure de contrôle, ils doivent obligatoirement être munis d'un passeport (document d'identification). Certains éleveurs de veaux de boucherie exigent même des veaux laitiers ayant un âge minimum de 14 jours. Les commentaires recueillis sur place sont unanimes : cette exigence s'est avérée très bénéfique pour le producteur de veaux, puisque les veaux laitiers mis en marché à cet âge sont généralement dans un meilleur état de santé à leur arrivée à l'atelier d'élevage.

L'alimentation fibreuse

La réglementation européenne en matière de bien-être animal a également porté sur l'alimentation des veaux. Depuis 1998, chaque veau de boucherie doit recevoir, dès l'âge de deux semaines, une ration quotidienne d'aliments fibreux. La quantité à servir passe d'un minimum de 50 grammes par jour à 8 semaines jusqu'à 250 grammes à vingt semaines d'âge.

Par ailleurs, l'alimentation doit contenir suffisamment de fer pour assurer un niveau moyen d'hémoglobine sanguine d'au moins 4,5 mmol/l de sang (hématocrite proche de 22).



Conclusion

Cette mission a permis de constater que l'industrie européenne du veau de boucherie fait face à de nombreux défis. D'abord il y a la question du bien-être animal, qui fait

désormais partie des éléments incontournables de la production de veau et qui doit continuer de s'adapter aux exigences de plus en plus pointues des consommateurs. Ensuite, la disponibilité limitée des intrants (veaux laitiers et sous-produits laitiers) résultera immanquablement en une augmentation marquée des coûts de production. La filière européenne du veau de boucherie devra peut-être envisager de nouvelles alternatives d'approvisionnement en veaux laitiers et devra certainement poursuivre la recherche et le développement sur les aliments d'allaitement. Ces défis pourraient très bientôt être aussi ceux des producteurs de veaux lourds du Québec, s'ils ne le sont pas déjà !

- agr. M.Sc. agent de développement et mise en marché, veau de lait

**Répartition de la production de veaux de boucherie dans l'UE,
en pourcentage des veaux produits (année 2005)**

