AVEC L'EUROPE, LA DURABILITÉ A DU BON.

Manuel technique



LE VEAU
LE GOÛT DU PARTAGE DURABLE











Enjoy it's from Europe : Plaisirs d'Europe.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

interbev INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE

SBK Stichting Brancheorganisatie Kalversector

Cofinancé par l'Union européenne

Sommaire



01
LA FILIÈRE VEAU EN EUROPE / P4



02
UNE FILIÈRE ENGAGÉE / P12



03
QUALITÉ, NUTRITION & SAVOIR-FAIRE / P28



04
LE VEAU SELON
JEAN COVILLAULT / P36

Édito



Frédéric Quillard,
Président de la section Veau d'INTERBEV

La viande de veau occupe dans notre pays une place à part. Elle repose sur un modèle de production spécifique et vertueux : à la croisée de l'élevage laitier et de la production de viande, la filière Veau s'inscrit dans une logique d'économie circulaire où chaque ressource est valorisée et où de nombreux savoir-faire se rencontrent. Pour assurer la pérennité de ce modèle, il nous appartient de répondre aux attentes sociétales tout en poursuivant l'évolution de nos pratiques. Cette transformation est déjà à l'œuvre, portée par des professionnels passionnés et engagés pour proposer aux consommateurs une viande durable et de qualité, produite dans le respect du bien-être animal et de l'environnement. C'est dans cet esprit qu'a été conçu ce manuel technique. Il est le reflet fidèle d'une filière en mouvement, qui n'a pas attendu pour agir. À travers quatre grandes parties, il permet de découvrir l'étendue de nos engagements et la cohérence de notre démarche.

La première partie, **La filière Veau en Europe**, dresse le portrait d'une production ancrée dans quatre pays partenaires - France, Pays-Bas, Italie et Belgique - qui partagent des savoir-faire, des interprofessions structurées et un marché commun.

La deuxième partie, **Durabilité**, est le cœur de ce manuel. Elle retrace l'engagement de la filière sur l'ensemble de ses dimensions environnementales et sociétales : économie circulaire, Pacte Sociétal et programme ENVIROVEAU, gestion de l'énergie, de l'eau et des déchets, bien-être animal, lutte contre l'antibiorésistance. Ce sont des engagements concrets, mesurés.

La troisième partie, **Santé & Nutrition**, rappelle ce que la viande de veau apporte à l'assiette : une traçabilité sans rupture de la naissance au produit final, un profil nutritionnel reconnu, riche en protéines complètes, pauvre en matière grasse et une place de choix dans le patrimoine gastronomique français.

Enfin, la quatrième partie donne la parole à **Jean Covillault**, Chef Ambassadeur de notre campagne, qui illustre mieux que quiconque ce que le veau permet en cuisine : une créativité sans limite, une générosité dans le partage, et le respect du produit et de ceux qui l'élèvent.

Le veau, le goût du partage durable

Le lancement de notre nouvelle campagne de communication et d'information, « *Le Veau, le goût du partage durable* », déployée avec le soutien de l'Union européenne pendant trois ans en France, en Belgique et en Italie, marque cette année une étape importante. Elle traduit notre volonté de mieux faire connaître notre filière, avec transparence et pédagogie, et de valoriser les progrès accomplis.

Car le veau n'est pas seulement l'un des fleurons de notre patrimoine culinaire. C'est aussi et surtout une filière en mouvement, résolument tournée vers l'avenir.

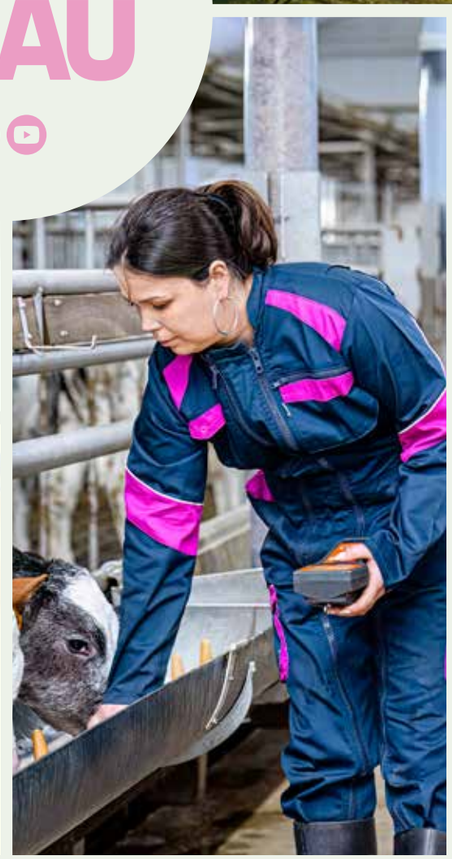


LE GOÛT DU PARTAGE DURABLE

LE VEAU







CHAPITRE 01

LA FILIÈRE VEAU EN EUROPE

P6/ Quatre interprofessions européennes

P8/ La filière Veau européenne : née de la production laitière, ancrée dans la gastronomie

P10/ Du pré à l'assiette : les chemins du veau

Quatre interprofessions européennes.

Ce manuel s'inscrit dans un programme européen de promotion de la filière Veau, porté conjointement par quatre organisations interprofessionnelles issues des principaux pays producteurs. Chacune fédère, sur son territoire, les métiers de l'élevage, de la transformation et de la commercialisation. Tour d'horizon de ces quatre partenaires.

FRANCE

INTERBEV

Fondée le 9 octobre 1979, **INTERBEV** - Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes - est reconnue comme interprofession nationale. Elle réunit 22 organisations professionnelles représentant l'ensemble des métiers du secteur : éleveurs, commerçants en vif, abatteurs, grossistes, industriels et distributeurs[1].
Son action s'organise autour de cinq sections spécialisées : Bœuf, Veaux, Ovins, Équins et Caprins.
Ses missions couvrent les accords interprofessionnels, les cahiers des charges, les guides de filière, la recherche et le développement, la communication et les relations avec les institutions nationales et européennes.
INTERBEV porte également le Pacte pour un engagement sociétal, cadre transversal de progrès sur la qualité, le bien-être animal et l'environnement.

Focus

La section Veau rassemble éleveurs, firmes intégratrices, commerçants en bétail, coopératives, entreprises d'abattage et de découpe, distribution et restauration collective.

BELGIQUE

VLAM

Organisation privée reconnue par le gouvernement flamand, le **VLAM** est le seul centre de promotion des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche en Belgique et à l'étranger. Il est financé par les cotisations obligatoires des opérateurs, qui sont représentés dans ses organes de direction[2].

Sa mission est double : promouvoir les produits des secteurs cotisants, et stimuler leur exportation, leur valeur ajoutée, leur consommation et leur image. Elle se traduit par des études de marché, des actions de notoriété, la présence sur les foires, des campagnes publicitaires, des rencontres B2B et la diffusion d'informations nutritionnelles. Pour la viande rouge, le VLAM s'appuie sur deux groupes sectoriels - porcine et bovine - dont la viande de veau fait partie.

Focus

La filière Veau belge est représentée au sein du VLAM par le BVK (Association professionnelle du secteur de la viande de veau), qui rassemble les principales entreprises d'intégration et d'abattage.

PAYS-BAS

SBK

Créée en septembre 2013, **SBK** est la Fondation Interprofessionnelle de la filière Veau néerlandaise. Elle a été fondée à l'initiative de trois organisations : **LTO Nederland** (fédération néerlandaise de l'agriculture et de l'horticulture), **Nevedi** (association des industries de l'alimentation animale) et **COV** (association néerlandaise pour la viande). Reconnue officiellement par les Pays-Bas, elle rassemble l'ensemble des maillons de la filière[3].

Son action porte sur les sujets de marché et de qualité de la production : contrôle des matières premières, suivi des usages d'antibiotiques, classification des carcasses à l'abattoir, et travaux de recherche sur la santé animale, le bien-être, la qualité et la sécurité alimentaire.

Focus

SBK est entièrement dédiée à la filière Veau et regroupe ses éleveurs, intégrateurs, fournisseurs d'aliment et abatteurs.

ITALIE

ASSOCARNI

Créée en 1983, **ASSOCARNI** est l'association nationale italienne la plus représentative de la filière viande. Elle couvre l'élevage, l'abattage, la découpe, la transformation et la commercialisation, pour les viandes bovine, ovine, équine, ainsi que pour la volaille et le lapin. À ce titre, elle est un interlocuteur privilégié des institutions régionales, nationales et communautaires[4].

ASSOCARNI est membre de **Confindustria,** principale organisation patronale italienne qui fédère 150 000 entreprises, et en est la seule association représentant ces activités. Elle intervient sur les règlements sanitaires, les douanes, la fiscalité et les tendances de marché. Elle agit en faveur de pratiques respectueuses de l'environnement et du bien-être animal, et promeut une consommation équilibrée en accord avec le régime méditerranéen, inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO.

Focus

ASSOCARNI représente l'ensemble des maillons de la filière Veau italienne : élevage, abattage, découpe, transformation et commercialisation.

1. Rapport RSO INTERBEV 2021-2022.
2. Source institutionnelle VLAM / BVK.
3. Source institutionnelle SBK.
4. Source institutionnelle ASSOCARNI.

La filière Veau européenne : née de la production laitière, ancrée dans la gastronomie.

Du cheptel laitier à la table gastronomique, la filière Veau a construit une réponse originale à une question que pose toute production laitière : que faire des animaux qui ne produisent pas de lait ? Le choix européen : produire une viande d'exception, ancrée dans un patrimoine culinaire de plusieurs siècles ; est ce qui fait la singularité de cette filière.

Une réponse européenne à une question universelle

Partout où l'on élève des vaches laitières, se pose la même question : que faire des veaux mâles et des femelles qui ne sont pas destinées au renouvellement du troupeau ?

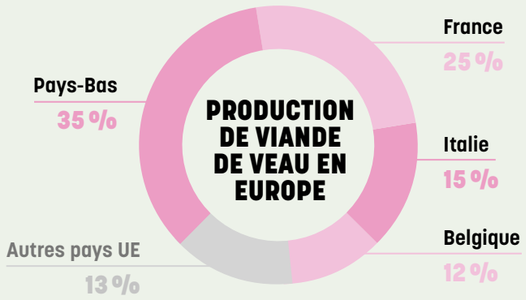
Les réponses varient selon les pays. En Nouvelle-Zélande, une large part de ces veaux est abattue dans les jours suivant la naissance pour produire de l'alimentation destinée aux animaux de compagnie. D'autres grands pays producteurs les orientent vers la production de bœuf.

L'Europe, elle, a fait un autre choix : un choix ancré dans une longue tradition culinaire. La filière Veau européenne produit à partir de ces animaux une viande d'exception. Elle est à la fois **spécifique** - née du lien direct avec la filière laitière, dont elle valorise les veaux qui ne peuvent produire de lait (mâles, femelles qui ne produiront pas de lait) - et **originale** : ce marché n'existe que dans quelques pays européens, où il constitue un véritable patrimoine gastronomique.

Un modèle qui suscite aujourd'hui l'intérêt d'autres grands bassins laitiers dans le monde, en Amérique du Nord comme en Océanie.

Quatre pays, un marché concentré

En 2025, l'Union européenne produit 530 000 téc (tonnes équivalent carcasse) de viande de veau[1]. Cette production se concentre dans quatre pays :



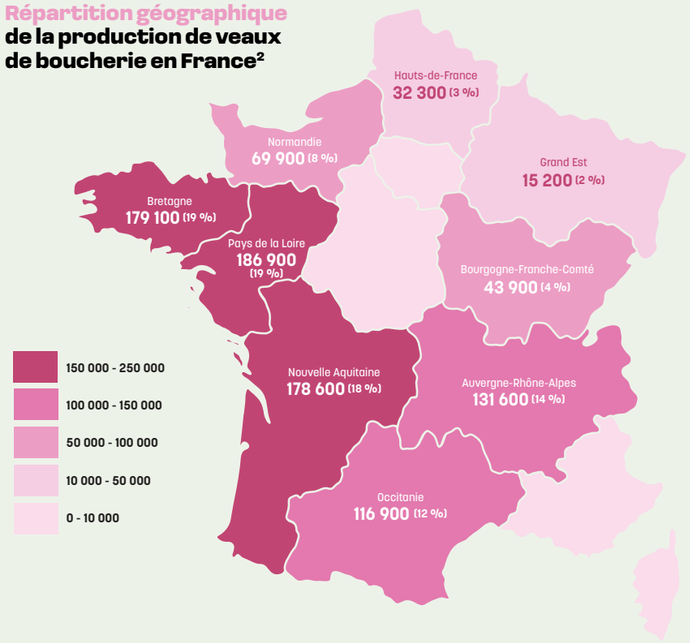
Ces quatre pays représentent à eux seuls 87 % de la production européenne. La production européenne couvre la consommation du continent ; les échanges avec les pays tiers restent marginaux.



530 000 téc

de viande de veau produites par l'Union européenne en 2025.

Répartition géographique de la production de veaux de boucherie en France[2]



La France : un bassin ancré dans l'arc Atlantique

En France, la filière Veau repose sur environ **2 000 éleveurs spécialisés**[3]. La production se concentre sur un grand arc allant de la Normandie jusqu'aux Alpes, avec deux grands bassins en Bretagne et en Nouvelle-Aquitaine.

En 2025, la filière génère **33 000 emplois** directs et indirects en France[4].

2 000

éleveurs spécialisés

Développée dans les années 1970, structurée par l'intégration

Même si elle existe depuis des décennies, l'histoire de la filière Veau telle qu'on la connaît prend racine dans les **années 1970**. Le développement de la production laitière crée les conditions de la structuration actuelle de l'élevage de veaux : la disponibilité en poudre de lait et en jeunes veaux issus de mères laitières favorise l'émergence d'acteurs intégrateurs, issus d'entreprises ayant déjà une activité dans le négoce d'animaux ou l'industrie laitière, qui investissent alors dans la production de veaux.

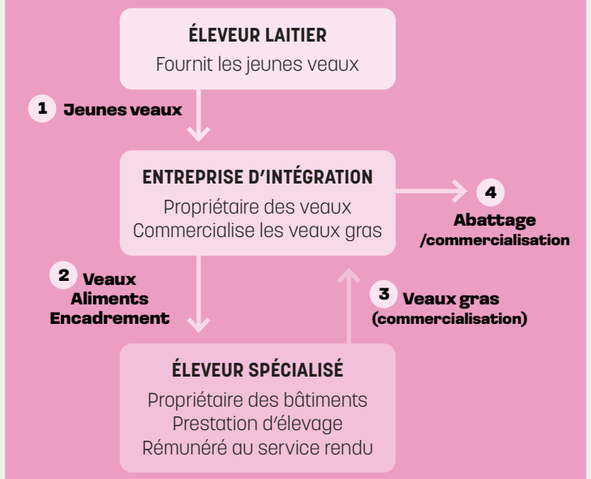
Ce mouvement donne naissance au modèle dominant qui structure encore aujourd'hui la filière en France : **l'intégration**.

Aujourd'hui, 80 % de la production française est réalisée sous contrat entre des sociétés de production et des éleveurs spécialisés[4].

1. Eurostat 2025
2. L'Essentiel INTERBEV 2025, p. 10 (GEB-Institut de l'Élevage d'après SPIE et NORMABEV, chiffres 2024).
3. L'Essentiel INTERBEV 2025. GEB-Institut de l'Élevage d'après SPIE et NORMABEV, chiffres 2024.
4. Étude RMT Filarmoni, 2025.

Le saviez-vous ? Le système d'intégration

Dans ce modèle, les entreprises d'intégration fournissent les jeunes veaux dont elles conservent la propriété, l'aliment, l'encadrement technique et les éventuels frais vétérinaires. Elles assurent la commercialisation des veaux gras. Les éleveurs, propriétaires de leurs bâtiments, sont rémunérés pour une prestation d'élevage. Ce modèle garantit une stabilité des revenus aux éleveurs et une cohérence de l'organisation tout au long de la chaîne.



Du pré à l'assiette : les chemins du veau.

En France, la viande de veau emprunte plusieurs circuits pour rejoindre les consommateurs. Grande distribution, boucherie artisanale, restauration hors domicile : chaque débouché a ses volumes, ses spécificités et ses produits de prédilection. Une photographie précise, publiée en avril 2024 par l'Institut de l'Élevage pour INTERBEV.

199 000 téc[1] : une consommation stable sur dix ans

La consommation de viande de veau en France est estimée à **199 000 téc** (tonnes équivalent carcasse) en 2022, soit **3 kg équivalent carcasse par habitant et par an**, ou encore 2,3 kg de viande nette. Au cours de la dernière décennie, la consommation s'est érodée de 0,7 % par an, soit -15 000 téc entre 2012 et 2022. La part de viande importée dans la consommation s'est en revanche renforcée, passant de **14 % à 21 %** en dix ans. Le veau produit en France représente 164 000 téc ; le veau importé, 41 000 téc.

199 000 téc

La consommation de viande de veau en France en 2022,
soit 2,3 kg de viande nette par habitant et par an.



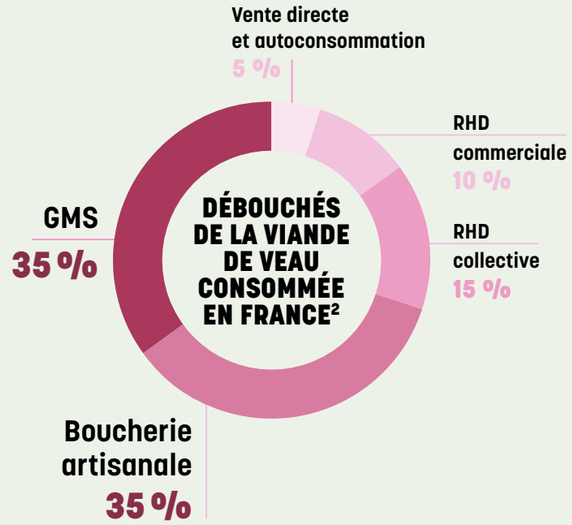


Le saviez-vous ?

En France, le veau importé provient principalement des Pays-Bas et de Belgique pour les carcasses de qualité, et d'Italie pour certaines destinations régionales. Ce veau importé rejoint quasi exclusivement la restauration collective et des boucheries artisanales.

GMS et boucherie artisanale, premiers débouchés à égalité

Grande distribution et boucherie artisanale commercialisent chacune **35 %** du veau consommé en France - toutes origines confondues. La restauration constitue le troisième circuit, avec 25 % des volumes. La vente directe et l'autoconsommation représentent les 5 % restants. À cela s'ajoute **l'export français, qui porte sur 6 000 téc**.
La grande distribution écoule **70 000 téc**, dont **95 % de viande de veau française**. La viande importée n'y est présente que sous forme de produits élaborés - paupiettes, boulettes, saucisses.
La boucherie artisanale commercialise **68 000 téc**, dont **85 % de viande de veau française**. Le veau s'y vend principalement sous forme piécée, mais les élaborés y tiennent une place plus importante qu'en grande distribution : saucisserie et plats traiteurs figurent régulièrement dans l'offre.



La restauration : un débouché qui s'appuie largement sur l'import

Les volumes valorisés en restauration hors domicile (RHD) sont conséquents : **50 000 téc**, soit 25 % des volumes totaux. On les trouve à **60 % en restauration collective** et à **40 % en restauration commerciale**.

La restauration capte les **deux tiers du veau importé**. La restauration collective s'est orientée vers un approvisionnement majoritairement à l'import (59 %), plus économique, notamment en période d'inflation. En restauration commerciale, l'import représente 47 % des achats.

Pour le seul veau français (164 000 téc), la grande distribution en absorbe 41 %, la boucherie artisanale 35 %, la restauration 14 %, la vente directe 6 % et l'export 4 %.

Une offre qui s'adapte aux saisons

Les abatteurs commercialisent très majoritairement des carcasses et des demi-carcasses - **52 % des formes de vente** - en grande distribution et pour la boucherie artisanale.

La commercialisation suit un rythme saisonnier marqué. **En automne-hiver**, les ventes portent sur le sauté, le rôti, la côte de veau et l'escalope, avec des promotions hivernales sur ces deux dernières. **En été**, le carré de côtes et la poitrine - travers ou tendrons - animent les rayons pour les grillades. Les contrats avec la restauration permettent de maintenir l'équilibre carcasse au fil des saisons, en orientant vers la surgélation ou les élaborés les pièces moins demandées à certaines périodes.

1. GEB-IDELE, données 2022.
2. Toutes origines confondues. GEB-IDELE d'après Normabev, Douanes, Kantar, GIRA, enquêtes et estimations.





LE GOÛT DU PARTAGE DURABLE

VEAU



CHAPITRE 02

UNE FILIÈRE ENGAGÉE

P14/ Du lait au cuir, la boucle vertueuse de la filière Veau

P18/ Pacte Sociétal et ENVIROVEAU : un cadre structuré pour une filière engagée

P20/ Énergie, eau, déchets : piloter pour durer

P22/ Prendre soin : le bien-être animal au cœur de la filière Veau

P24/ Une filière pionnière dans la réduction des antibiotiques

Du lait au cuir, la boucle vertueuse de la filière Veau.

La filière Veau valorise à chaque étape les ressources qu'elle mobilise - qu'il s'agisse de coproduits issus d'autres filières ou des composantes propres à l'animal. Plus qu'une simple gestion des déchets, c'est une valorisation systématique qui fait d'elle un modèle d'économie circulaire.

Économie circulaire : une valorisation systématique, au-delà de la gestion des déchets

La Commission européenne définit l'économie circulaire comme *« une économie où la valeur des produits, des matériaux et des ressources est maintenue dans l'économie aussi longtemps que possible, et où la production de déchets est réduite au minimum[1] »*.

La filière Veau s'inscrit pleinement dans cette logique - avec une spécificité forte : plus encore que par la réduction des déchets, elle se distingue par une **valorisation systématique,** transformant ce qui pourrait être considéré comme un déchet en nouvelles matières premières.

Cette approche repose sur une valorisation optimisée des ressources à chaque étape de la production, et sur une mobilisation coordonnée de flux issus d'autres filières agricoles.





Une boucle inter-filières

Du lait au veau : une complémentarité structurante

La filière Veau se caractérise d'abord par sa capacité à mobiliser et transformer des flux issus d'autres filières agricoles, **en particulier la filière laitière,** dont elle valorise à la fois :

- **Les veaux mâles** : étroitement liée à la filière lait, la production de veaux de boucherie participe à la valorisation vertueuse de plus de 60 % des mâles issus du cheptel laitier ;
- **Le lactosérum,** coproduit de la fromagerie : réutilisé dans l'alimentation des veaux sous forme d'aliment d'allaitement, c'est une ressource nutritionnelle précieuse qui répond à leurs besoins spécifiques.

Cette complémentarité contribue à l'équilibre global des systèmes d'élevage et illustre l'ancrage intersectoriel de la filière.

1. Source : https://environment.ec.europa.eu/strategy/circular-economy_en

La filière Veau : un modèle d'économie circulaire qui valorise les ressources

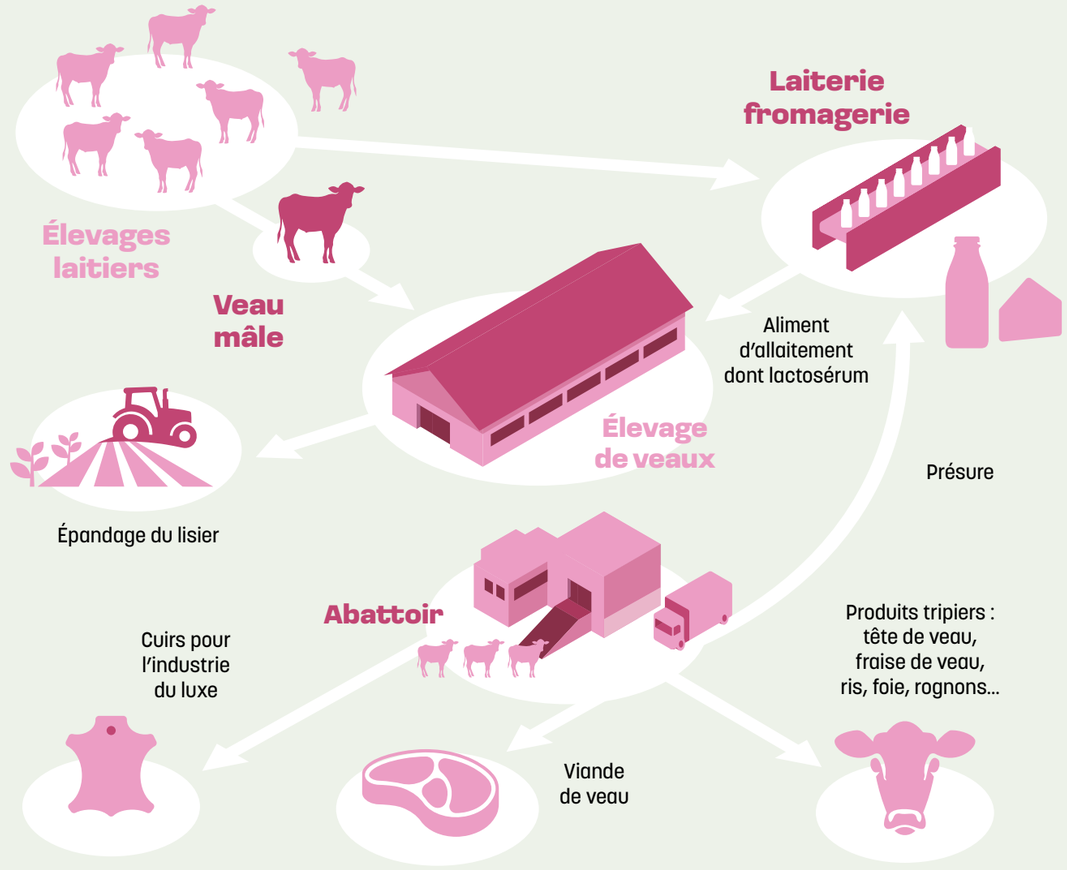


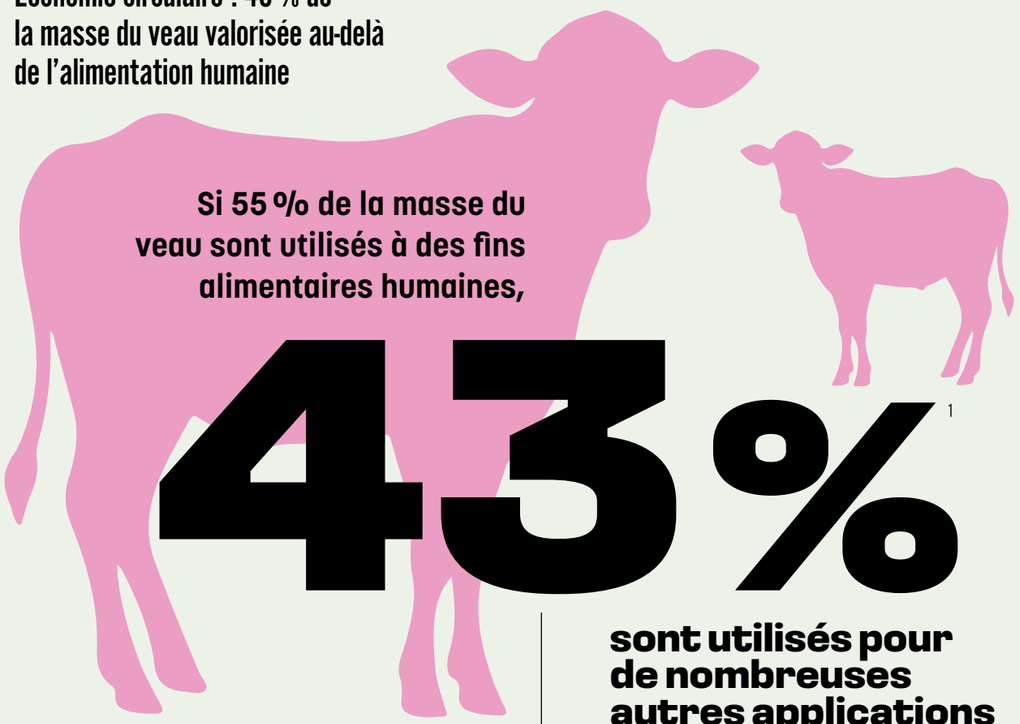
Schéma simplifié.

La présure : quand la filière Veau nourrit la fromagerie

La boucle ne s'arrête pas là : au maillon de l'abattage, la **présure** - un ingrédient essentiel extrait de la caillette, le quatrième estomac des veaux - est à son tour destinée à la filière laitière, où elle est utilisée pour la fabrication des fromages. La filière laitière nourrit ainsi la filière Veau, qui lui renvoie l'un de ses ingrédients essentiels : un cycle vertueux qui s'inscrit dans une logique d'économie circulaire et territoriale.



Économie circulaire : 43 % de la masse du veau valorisée au-delà de l'alimentation humaine



Si 55 % de la masse du veau sont utilisés à des fins alimentaires humaines,

43 %[1]

sont utilisés pour de nombreuses autres applications insoupçonnées.

9 %
graisse utilisée pour la production de biocarburant

9 %
du contenu de la panse produit lors du processus d'abattage est utilisé comme biomasse

6 %
os utilisés dans la production de gélatine

7 %
peau utilisée dans l'industrie du cuir

1 %
sang utilisé dans l'industrie pharmaceutique

5 %
organes et os utilisés dans l'alimentation des animaux de compagnie

6 %
graisses utilisées comme alternative/ substitut à l'huile de palme



Le saviez-vous ? Le veau au cœur de la chirurgie cardiaque

Parmi les débouchés les plus inattendus, le péricarde de veau - la membrane qui entoure le cœur est utilisé en chirurgie cardiaque humaine, notamment pour la fabrication de certains dispositifs implantables tels que les stents[4]. Un exemple qui illustre à quel point chaque partie du veau trouve une valorisation à forte valeur ajoutée.

Un large éventail de débouchés

Au-delà de la production de viande, la filière se caractérise par une valorisation étendue de l'ensemble des composantes de l'animal[2]. Cette exploitation complète est facilitée par une spécificité du veau : c'est un **animal sans MRS** (matériels à risque spécifié), ce qui ouvre un large spectre de débouchés pour ses coproduits[3].

Les déchets organiques font également partie d'un processus de valorisation notamment via la fertilisation agricole et la production de biogaz (voir page 21).

L'infographie en page de gauche illustre la diversité des débouchés : **la gastronomie et l'alimentation humaine** pour les abats ; **la maroquinerie haut de gamme** pour le cuir ; **la fromagerie** pour la présure ; **l'énergie et l'industrie** pour les graisses ; **la santé** pour certains éléments valorisés en pharmacie et en dispositifs médicaux. Les os, les effluents et d'autres matières sont également réutilisés dans des cycles de production complémentaires, contribuant à limiter les pertes et à maximiser l'utilisation des ressources.



Un levier économique pour les territoires

Près de 33 000 emplois et un puissant effet d'entraînement

Au-delà de la valorisation matière, la filière Veau constitue **un levier économique important pour les territoires.** Elle génère de nombreux emplois tout au long de la chaîne de valeur, depuis l'élevage - souvent structuré en systèmes intégrés - jusqu'aux activités de transformation et de valorisation des coproduits.

Au total, la filière représente environ **33 000 emplois,** avec un effet d'entraînement significatif sur l'économie locale : chaque emploi agricole génère en moyenne 13 emplois indirects[5].

Une attractivité renouvelée

La filière bénéficie par ailleurs d'une dynamique d'attractivité renouvelée, **notamment auprès des femmes,** reflétant l'évolution des métiers de l'élevage et la diversification des profils qui s'y engagent[6]. Cette évolution témoigne de la capacité de la filière à s'adapter et à répondre aux enjeux économiques, sociaux et sociétaux contemporains.

1. 2 % perte humidité (source : données Célene).
2. Schéma INTERBEV, « Le saviez-vous ? », données Célene, 2024 (Schemas_Interbev_veau_circulaire.pdf).
3. 4. CR COPIL n°1, Projet Économie circulaire de la filière Veau, IDELE / INTERBEV, 24 novembre 2025.
5. RMT Filarmoni, 2022.
6. GIS Avenir Élevages, 2023.

Pacte Sociétal et ENVIROVEAU : un cadre structuré pour une filière engagée.

Du Pacte pour un Engagement Sociétal d'INTERBEV aux 6 enjeux environnementaux d'ENVIROVEAU, la filière Veau française se dote d'une lecture transparente et partagée de ses impacts.

Le Pacte Sociétal d'INTERBEV : un cadre RSE global

Le Pacte pour un Engagement Sociétal, porté par INTERBEV, est la démarche collective de Responsabilité Sociétale (RS) de l'interprofession bétail et viande française. Inscrit dans les Objectifs du Développement Durable (ODD) des Nations Unies et adossé à la norme ISO 26000, il a été certifié par l'AFNOR. Il vise à apporter une réponse globale aux attentes de la société concernant la durabilité de la viande[1].

Quatre volets, une démarche cohérente

Le Pacte Sociétal s'organise autour de quatre volets indissociables[2] :

1 - Bien-être, protection et santé des animaux
L'engagement de la filière pour des conditions d'élevage respectueuses du vivant.

2 - Préservation de l'environnement et des territoires
La maîtrise des impacts environnementaux et l'ancrage territorial des élevages.

3 - Qualité de l'alimentation, nutrition, information aux consommateurs
Une viande de qualité, une information transparente, une nutrition reconnue.

4 - Respect des salariés, qualité de vie au travail et prévention des risques
Des conditions de travail dignes et sûres tout au long de la chaîne de valeur.

Une démarche qui se décline en outils opérationnels

Pour rendre cet engagement tangible et mesurable, la filière s'est dotée d'outils de pilotage par volet. Côté environnement, c'est le projet ENVIROVEAU qui constitue le cadre de référence.

ENVIROVEAU

6 enjeux pour la performance environnementale

Un projet structurant porté par INTERBEV et l'IDELE

Le projet ENVIROVEAU, porté par INTERBEV en partenariat avec l'Institut de l'Élevage (IDELE), marque une étape structurante dans l'engagement environnemental de la filière Veau française. Son objectif : **mieux comprendre, mesurer et piloter les impacts environnementaux de la production,** afin d'inscrire durablement la filière dans une dynamique de progrès.

Publié en juin 2020 par l'IDELE, ce travail s'appuie sur des **Analyses de Cycle de Vie** (ACV) antérieures (INTERBEV, Agribalyse, Kenaveau) et sur une large concertation des acteurs de la filière, formalisée notamment lors du symposium « Le Veau Vert » en 2017[3].



Les 6 enjeux de la filière Veau

1. Amélioration continue
Diffuser à chaque maillon de la filière des outils d'amélioration continue, et permettre la remontée et l'enregistrement des données[4].

2. Optimisation des ressources
Diminuer le gaspillage et optimiser l'utilisation de l'énergie, de l'eau, des déchets et de l'alimentation des animaux. (Voir pages 20-21 pour le détail Énergie / Eau / Déchets).

3. Lien au sol
Réduire la dépendance aux importations de protéines végétales (notamment le soja) en augmentant l'autonomie protéique nationale, et contribuer ainsi à la lutte contre la déforestation. Ancrer les ateliers veau dans les autres activités agricoles, valoriser les intérêts agronomiques et énergétiques des effluents.

4. Biodiversité
Préserver les surfaces d'intérêt écologique, la diversité des races et des cultures.

5. Air
Anticiper les obligations de réduction sur l'ammoniac, à travers la connaissance des émissions et le déploiement de pratiques (couverture de fosses, traitement de l'air en sortie de bâtiments).

6. Climat
Lutter contre le changement climatique par la réduction des émissions de gaz à effet de serre et le maintien - voire l'augmentation - du stockage de carbone.



Une grille de référence : 6 / 12 / 20 / 46

ENVIROVEAU a permis de construire un cadre de référence solide et partagé, reposant sur :

- **6 enjeux** I Priorités stratégiques
- **12 objectifs** I Orientations par enjeu
- **20 critères** I Dimensions mesurables
- **46 indicateurs** I Données de suivi opérationnel

Cette structuration offre à la filière une lecture globale de ses impacts et constitue un socle commun pour suivre les performances dans le temps.

Un socle qui engendre des chantiers opérationnels

Au-delà du cadre de référence posé en 2020, ENVIROVEAU constitue le socle méthodologique sur lequel la filière a engagé une **dynamique d'amélioration continue.**

Plusieurs chantiers opérationnels en sont issus :

- **CAP'2ER Veaux** - Outil de diagnostic environnemental en élevage, qui intègre les enjeux identifiés dans ENVIROVEAU à l'échelle des exploitations et propose des leviers d'actions concrets pour réduire les émissions des fermes d'élevage.
- **L'étude économie circulaire de la filière Veau** - Engagée en novembre 2025 avec l'Institut de l'Élevage, dont le livrable final est sorti en 2026.
- **Des travaux complémentaires** en cohérence avec la démarche **Duralim** ; la plateforme française de la filière alimentation animale responsable, qui porte 9 engagements pour une alimentation durable des animaux d'élevage.

À retenir

« La durabilité est un processus d'amélioration continue. La liste et le choix d'indicateurs sont à revisiter périodiquement, en fonction de l'avancée des connaissances, de l'acquisition des données, des progrès réalisés et des attentes des parties prenantes[5]. »

1. 2. 5. Rapport INTERBEV - ENVIROVEAU, juin 2020.
3. Rapport INTERBEV - ENVIROVEAU, juin 2020, symposium « Le Veau Vert » 2017.
4. Rapport INTERBEV - ENVIROVEAU, juin 2020 : tableau des 6 enjeux et 12 objectifs de durabilité environnementale pour la filière Veau.

Énergie, eau, déchets : piloter pour durer.

La filière Veau s'inscrit dans une dynamique d'innovation visant à optimiser l'utilisation des ressources, en agissant de manière coordonnée sur trois piliers : l'énergie, l'eau et la gestion des déchets. Les travaux structurants conduits par la filière - CIRVEAU, ENVIROVEAU, CAP'2ER Veaux - permettent aujourd'hui d'objectiver les impacts et d'identifier des leviers concrets d'amélioration à l'échelle des élevages et des entreprises. Un cadre de mesure partagé qui prolonge l'engagement sociétal de la filière.

Énergie, agir à la source

L'aliment d'allaitement, principal poste de consommation

Les travaux menés via l'outil **CAP'2ER Veaux,** sur un panel de **80 élevages de veaux de boucherie,** ont permis de mesurer précisément la répartition des consommations d'énergie pour la production du veau. Le résultat est net : **l'aliment d'allaitement représente environ 93 % des consommations d'énergie directe et indirecte** du veau[1].

Ce chiffre permet à la filière d'objectiver les principaux postes de consommation et d'identifier des leviers ciblés. Il oriente notamment les réflexions vers l'évolution des pratiques alimentaires, avec l'intégration progressive d'aliments plus fibreux au profit de l'aliment d'allaitement, dans une logique d'optimisation globale des ressources.

Une efficacité électrique en progression en bâtiment d'élevage

Selon des études menées sur les élevages bovins, la consommation électrique en élevage a baissé de manière significative entre 2006 et 2024, avec un recul de **-22,5 %.** Cette évolution traduit les efforts engagés pour améliorer l'efficacité des équipements : progrès sur les systèmes de ventilation (principal poste de consommation), et généralisation de dispositifs d'éclairage plus économes[2].

Dans le même temps, la consommation de gaz reste globalement stable sur la période, avec un usage encore présent dans une majorité d'exploitations, notamment pour les besoins de chauffage.

Ce que la filière mesure et suit

Au-delà de ces données, la filière s'est dotée d'un cadre de suivi structuré à travers ENVIROVEAU, qui assure le pilotage des consommations d'énergie à chaque maillon : élevages, fabricants d'aliments, transformation et développement des énergies renouvelables (équipements économes, production d'énergies renouvelables, valorisation énergétique des effluents, part d'énergies renouvelables dans le mix consommé). Le suivi inclut également les flux logistiques, à travers les distances parcourues par les jeunes veaux et les veaux gras[3].

Eau, mieux connaître pour mieux gérer

La gestion de l'eau s'inscrit dans une même logique de pilotage et d'amélioration continue.

Le cadre ENVIROVEAU prévoit le suivi d'indicateurs précis, permettant à la filière de connaître finement les usages et d'accompagner la diffusion de pratiques plus économes.

Les indicateurs retenus couvrent l'ensemble de la chaîne : volumes d'eau consommés par unité de production (litres d'eau par kg de veau en sortie d'élevage, empreinte eau pour 100 g de VNC*), équipement des élevages en dispositifs de mesure (compteurs), nature et impact des pratiques économes mises en œuvre (m³ économisés), ainsi qu'un suivi des produits détergents utilisés aux différents maillons, avec une vigilance particulière sur leur caractère durable[4].

*Viande Nette Consommable.



Déchets, réduire et valoriser

En matière de déchets, la filière Veau s'appuie sur une double logique : **réduction à la source et valorisation**.

Réduire à la source

La livraison d'aliments en vrac, en limitant les emballages, constitue l'un des leviers les plus directs. ENVIROVEAU suit d'ailleurs spécifiquement la progression de cette pratique à travers un indicateur dédié : quantité d'aliments livrés en vrac, aux côtés d'indicateurs sur les quantités de déchets en élevage et leur orientation vers les filières de recyclage[5].

Valoriser les déchets organiques

Les déchets organiques issus de l'élevage sont majoritairement orientés vers des filières de valorisation, notamment :

- **la fertilisation agricole,** avec l'épandage du lisier et du fumier sur les cultures et prairies à proximité des ateliers.
- **la production de biogaz,** via l'apport à des unités de méthanisation.

Ces voies sont conformes aux circuits de valorisation des sous-produits animaux identifiés à l'échelle nationale.

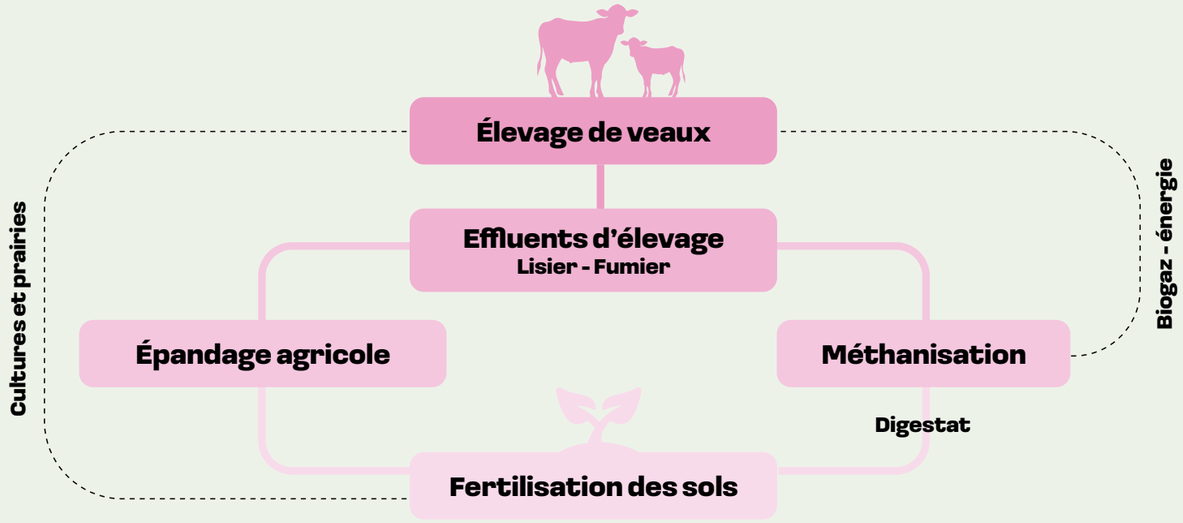
Le suivi de cette valorisation s'appuie sur des indicateurs dédiés : part du lisier de veau valorisée sur cultures et prairies à proximité des ateliers, et nombre d'exploitations fournissant leur lisier à des unités de méthanisation[6].

Les effluents d'élevage (lisier, fumier) sont valorisés par deux voies. L'épandage agricole restitue directement la matière organique aux sols, en remplacement d'engrais de synthèse. La méthanisation transforme ces mêmes effluents en biogaz, source d'énergie pour l'élevage, et produit un digestat qui fertilise à son tour les terres agricoles. Les cultures et prairies ainsi nourries bouclent le cycle en alimentant la filière. Rien ne se perd.



Économie circulaire de la filière Veau : une étude en cours

En novembre 2025, la filière Veau a engagé, avec l'Institut de l'Élevage, un travail collectif dédié à l'économie circulaire. Le premier comité de pilotage, réuni le 24 novembre 2025, a identifié les thèmes structurants à investiguer : valorisation des effluents, énergies renouvelables, cycle de l'eau, quantification des économies d'engrais chimiques obtenues par la réutilisation des effluents. Le livrable final de cette étude est attendu pour 2026. Il viendra prolonger et compléter le cadre de suivi posé par ENVIROVEAU[7].



1. IDELE Consommation d'énergie en veaux de boucherie en 2024.
2. Gontier et al. (2025), Consommations d'énergies en élevages herbivores, IDELE ; Martineau, Schyrve et al. (2010).
3. 4. 5. 6. Rapport INTERBEV - ENVIROVEAU, juin 2020.
7. CR COPIL n°1, IDELE / INTERBEV, 24 novembre 2025.

Prendre soin : le bien-être animal au cœur de la filière Veau.

La filière Veau inscrit le bien-être animal au cœur de ses exigences et de ses pratiques. Dans une démarche globale « One Welfare » - **qui articule bien-être des animaux, conditions de travail des éleveurs et durabilité économique** - elle a engagé plusieurs chantiers en parallèle : évaluer objectivement le bien-être animal à tous les maillons de la filière (élevage, centre de rassemblement, abattoir), expérimenter pour améliorer les conditions de vie des animaux, et accompagner les acteurs de la filière dans certaines transitions en leur mettant à disposition des outils concrets.

Un outil co-construit pour mesurer le bien-être en élevage

APPROBEV : de la science au terrain

Le projet APPROBEV, démarré en 2021, financé par INTERBEV et piloté par l'Institut de l'Élevage (IDELE), a abouti à un calculateur de scores de bien-être adapté aux spécificités de la filière Veau française[1]. Il s'appuie sur le modèle scientifique **Welfare Quality®,** référence internationale en matière d'évaluation du bien-être animal, et a été entièrement co-construit avec les acteurs de la filière (représentants professionnels, techniciens et vétérinaires) pour garantir sa faisabilité sur le terrain.

Quinze indicateurs ont été retenus à l'issue de tests menés dans 123 élevages[2]. Ils décrivent l'état corporel et sanitaire des veaux, leurs comportements et leur environnement de vie, et alimentent quatre grands principes de bien-être : bonne alimentation, logement adapté, bonne santé et comportements appropriés. Pour homogénéiser les évaluations sur le terrain, 70 techniciens d'élevage ont été formés à la mesure de ces indicateurs[3].

Des résultats qui témoignent d'une filière engagée

Entre 2021 et 2023, 171 élevages de veaux de boucherie ont été évalués avec ce calculateur. Résultat : **91 % des élevages se situent en niveau de bien-être Bon ou Excellent[4].**

Les élevages les mieux classés se distinguent par des animaux en bonne santé et calmes, et par des logements en bon état. Les indicateurs disponibles suggèrent par ailleurs une amélioration des conditions d'élevage depuis 2009 - date de la précédente référence scientifique - que des analyses complémentaires à plus grande échelle devront confirmer[5].

Le calculateur, en cours de finalisation sous forme d'un outil numérique, a vocation à être déployé à grande échelle dans la filière. Il permettra à chaque éleveur d'évaluer son exploitation et d'engager, si nécessaire, des démarches d'amélioration ciblées.

Parmi les éleveurs de veaux audités, 91 % sont classés en niveau de bien-être bon ou excellent.

Aussi, 82 %* des veaux abattus en France l'ont été dans un abattoir audité BEA en 2024-2025.

**Source : suivi INTERBEV - Audit BEA abattoir 2024-25*

Zoom sur SECURIVO : la biosécurité, levier de santé animale

Le programme SECURIVO (IDELE) met à disposition des éleveurs de veaux, un outil d'autodiagnostic de leur niveau de biosécurité et une collection de fiches pratiques téléchargeables[6]. La mise en œuvre de ces bonnes pratiques : hygiène des intervenants, gestion des animaux malades, ambiance du bâtiment, limite l'introduction et la diffusion des agents infectieux. Elle contribue directement à la santé des animaux et, par extension, à leur bien-être, tout en réduisant le recours aux antibiotiques et la pénibilité du travail de l'éleveur.



Expérimenter pour préparer l'avenir

Des programmes de recherche sur le logement

En complément de l'évaluation de la situation actuelle, la filière mène aussi des programmes de recherche pour tester les conditions de logement de demain. Depuis 2021, INTERBEV a lancé plusieurs projets sur la taille des parcs, le type de sol et la densité des élevages[7].

Le projet **PARCAVEAU (2021)** a étudié l'effet de la taille des parcs et du type de plancher ajouré. Des parcs de dix veaux - contre cinq - augmentent les déplacements (de 40 % en finition, 20 % en croissance) sans impact sur la santé ni sur les performances zootechniques. Côté sol, les veaux montrent une préférence nette pour le caoutchouc par rapport au bois pour le couchage. Le sol caoutchouc favorise les déplacements, diminue le nombre de lésions articulaires sur les membres postérieurs (de type inflammation) mais dégrade la propreté des animaux. Par ailleurs, les veaux élevés sur sol caoutchouc ont produit des carcasses plus colorées, sans explication identifiée.

Le projet **BOXAVEAU (2022)** a évalué des alternatives à la barrière individuelle de démarrage. Si le démarrage en binôme ou en groupe favorise la liberté de mouvement, il génère des comportements de succion croisée exacerbée allant jusqu'à un sevrage et à un amaigrissement marqué chez environ 10 % des veaux. Ces résultats rappellent que toute évolution de pratique suppose d'anticiper les effets induits sur la santé et les performances, et les conditions de travail des éleveurs.

Enfin, le projet **DENSIVEAU (2023)** avait pour objectif de mesurer l'effet de la surface allouée par animal sur le bien-être, la santé, les performances zootechniques et l'impact économique. Trois densités ont été testées : 1,8 m² (réglementation actuelle), 2,25 m² et 3 m²/veau (recommandation EFSA 2023). Les résultats montrent qu'augmenter la surface n'a d'effet notable que sur deux comportements (la course en phase de finition et la position de couchage), sans incidence sur les stéréotypies, le temps de repos, les performances zootechniques, la qualité des carcasses ou la santé des animaux.

Ces travaux s'inscrivent dans un effort de recherche plus large porté notamment par le projet **RenouVEAU** (IDELE, financement CASDAR), qui a évalué plusieurs systèmes de logement alternatifs sur les plans du bien-être, de la santé animale et les performances techniques et économiques[8].

Et au-delà de l'élevage : la question du transport

Le bien-être des veaux ne se limite pas à l'élevage. Le transport est une étape à part entière : chaque année, au moins **1,7 million de veaux laitiers** quittent les élevages naisseurs[9].
Le centre de rassemblement - étape de déchargement, transit et rechargement - représente un point clé pour observer les animaux et évaluer les conditions de transport.
La filière a travaillé sur une grille d'évaluation commune (bovins, veaux, ovins).
Le transport des veaux - via l'évaluation de l'impact de l'âge des animaux et de la durée des trajets sur notamment la santé, le comportement des veaux et les performances globales de l'élevage - est une thématique de recherche lancée par INTERBEV, en 2025[10].



Le saviez-vous ? LE CIRVEAU

Inauguré à Mauron (Morbihan), le CIRVEAU est le premier centre de recherche dédié à la filière Veau en Europe[11]. Propriété de l'Institut de l'Élevage, soutenu et co-dessiné par la filière, il accueille des programmes d'expérimentation sur le bien-être animal, l'alimentation, la santé et l'environnement. Le CIRVEAU est ouvert aux entreprises souhaitant y associer leurs propres travaux de recherche.

1. 2. 4. 5. Mounaix B. et al., 3R 2024.
3. 7. 9. 10. 11. Matinales de la Recherche INTERBEV 2025.
6. Fiches SECURIVO, IDELE, 2022.
8. Présentations webinaire RenouVEAU, IDELE / CASDAR, décembre 2023.

Une filière pionnière dans la réduction des antibiotiques.

La lutte contre l'antibiorésistance est un défi mondial de santé publique. La filière Veau le relève sous une approche « *One health** » - une seule santé, en particulier en ce qui concerne la prévention des maladies infectieuses. L'action interprofessionnelle vient en complément de celles des pouvoirs publics et des acteurs de terrain, pour accélérer les progrès, favoriser le maintien des bonnes pratiques et pour suivre les évolutions.

Notre objectif :

inscrire dans la durée l'utilisation raisonnée d'antibiotiques en élevage de veaux de boucherie initiée depuis 2013[1].



* « *One health* » : une seule santé

One health : une seule santé[2]

L'approche « One health » reconnaît que la santé des êtres humains, des animaux et des écosystèmes est interconnectée. En matière d'antibiorésistance, elle implique une action coordonnée entre médecine humaine et médecine vétérinaire, pour préserver l'efficacité des traitements au bénéfice de tous.

2015 : une charte pour mobiliser toute la filière

Face à l'enjeu de la maîtrise des usages des antibiotiques en production de veaux de boucherie - enjeu majeur pour la filière -, les acteurs de la production ont construit un plan d'action à court et moyen termes. Il repose sur une **Charte interprofessionnelle** de bonne maîtrise sanitaire et de bon usage des traitements médicamenteux, signée en septembre 2015 par la SNGTV et les fédérations professionnelles.
Son ambition : diminuer significativement l'usage des antibiotiques dans l'élevage du veau, tout en continuant à garantir une bonne maîtrise sanitaire dans les élevages et le bien-être des animaux[3].

Cette charte repose sur quatre outils complémentaires :

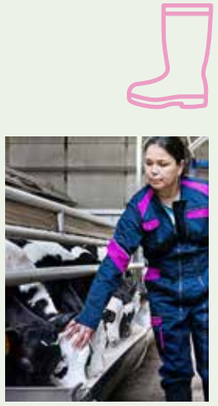
1 - **Un observatoire pérenne des usages** (tableau de bord d'indicateurs suivis et mis à jour annuellement depuis 2016).
2 - **Les recommandations de bonnes pratiques d'utilisation des antibiotiques** en filière bovine rédigées par la Société Nationale des Groupements Techniques Vétérinaires (SNGTV) à l'attention des vétérinaires,
3 - **Le guide des bonnes pratiques d'hygiène en élevage** à l'attention des éleveurs,
4 - **Des formations** proposées aux éleveurs et aux techniciens intervenant en élevages de veaux de boucherie.

La mise en œuvre de la Charte interprofessionnelle implique l'ensemble des partenaires de la production. L'implication se matérialise par l'engagement des fédérations professionnelles, mais également par des engagements individuels volontaires centralisés au niveau national.



Vétérinaires prescripteurs

- Respecter les recommandations de bonnes pratiques de la SNGTV, en accord avec les recommandations de l'Anses et l'arrêté du 22 juillet 2015 relatif aux bonnes pratiques d'emploi des médicaments contenant une ou plusieurs substances antibiotiques en médecine vétérinaire.
- Limiter les antibiotiques critiques aux cas d'urgence, sur la base d'un examen clinique et de résultats d'analyse pertinents, en analysant le rapport bénéfice/risque en matière de bien-être animal et d'antibiorésistance.
- Ne pas recourir à l'antibiothérapie en prophylaxie.
- Limiter les traitements collectifs aux animaux malades ou dans les groupes comportant à la fois des animaux malades et des animaux porteurs d'agents pathogènes.
- Adapter les prescriptions aux pathologies rencontrées et au poids des animaux ou encore à la taille des élevages.
- Informer les éleveurs et techniciens sur les bonnes pratiques d'utilisation des antibiotiques et la bonne observance des traitements.
- Définir avec chaque éleveur un plan personnalisé de diminution de l'usage des antibiotiques, adapté aux ateliers de production.



Éleveurs de veaux

- Mettre en œuvre le plan personnalisé de réduction des antibiotiques défini avec le vétérinaire. Leur technicien interviendra également dans l'application de ce plan.
- Observer régulièrement les veaux et isoler les animaux malades avant contamination du troupeau.
- Appliquer le protocole de soin approprié et faire intervenir le vétérinaire en cas de dépassement des critères d'alerte.
- Nettoyer et désinfecter le lieu d'isolement à l'issue de chaque traitement.
- Respecter strictement les indications des ordonnances (posologie, temps d'attente, modalités d'administration).
- Repérer les animaux en cours de traitement pour ne pas les envoyer à l'abattoir pendant le délai d'attente.
- Organiser la transmission des consignes si plusieurs personnes participent à la gestion du troupeau.
- Veiller à la bonne gestion de la pharmacie d'élevage et à la tenue du registre sanitaire.
- Suivre les formations techniques spécifiques proposées.



Entreprises d'intégration, organisations de producteurs et leurs techniciens

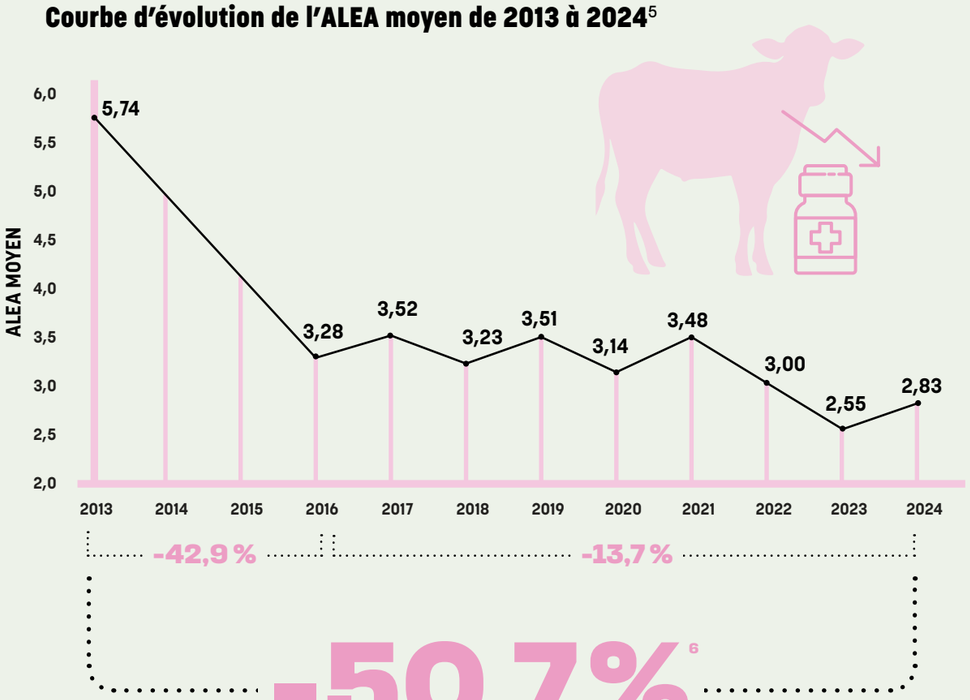
- Mettre en place avec les vétérinaires un programme global de suivi des élevages dans une volonté de médication raisonnée : fixer des objectifs de progrès sanitaire, mettre en œuvre des plans de maîtrise de la santé des animaux (protocole de soins accompagnant le Bilan Sanitaire d'Élevage) et évaluer l'efficacité des mesures mises en place.
- Conseiller les éleveurs dans la construction et l'aménagement des bâtiments pour assurer le confort et le bien-être des animaux.
- Réaliser un suivi annuel des conditions d'élevage (hébergement, ambiance, alimentation, hygiène, qualité de l'eau, soins et traitements).
- Ne mettre en place des veaux que dans des étables propres, sèches et désinfectées.
- Contrôler la qualité sanitaire des veaux nourrissons à l'achat : refuser tout veau ne répondant pas à l'âge réglementaire ou présentant des signes de maladie (omphalite, arthrite, diarrhée...).
- Réduire dans la mesure du possible le temps passé en centre de tri.
- Sensibiliser techniciens et éleveurs aux bonnes pratiques d'usage du médicament vétérinaire.

Depuis 2016 : un observatoire pour mesurer les progrès

En 2016, à la demande d'INTERBEV Veaux, un **Observatoire Antibio Veaux** a été mis en place par l'Anses-ANMV et l'Institut de l'Élevage. Il repose sur une vingtaine d'élevages volontaires, représentatifs des pratiques d'alimentation et de logement observées au niveau national. Chaque année, les données sont collectées auprès des éleveurs et des vétérinaires, puis traitées avant transmission à l'ANMV, qui calcule trois indicateurs de suivi des usages des antibiotiques[4].

Depuis son lancement, l'observatoire a suivi au total **144 278 veaux** sur **400 bandes**. Les résultats 2024 confirment la tendance engagée depuis 2013, année de référence : **le nombre de traitements antibiotiques par veau (nCD)** a reculé de **-46,7 %**, **le nombre de jours de traitement par veau (nDD)** de **-22,0 %** depuis 2016. L'indicateur **ALEA** (*animal level exposure to antimicrobials*) accuse une baisse de plus de **50 %** chez les veaux de boucherie depuis 2013.

Courbe d'évolution de l'ALEA moyen de 2013 à 2024[5]



-50,7 %[6]

de baisse de l'exposition aux antibiotiques (ALEA) chez les veaux de boucherie depuis 2013.



Le Centre d'Innovation et de Recherche sur le Veau (CIRVEAU) : innover pour mieux préparer l'avenir

Centre unique en Europe dédié à l'innovation et à la recherche sur le veau, le CIRVEAU est une nouvelle étable expérimentale collective soutenue par le Plan de Relance France 2030. Implantée à Mauron en Bretagne, elle a accueilli les premiers veaux en octobre 2023 et **contribue depuis activement à la construction d'une filière Veau plus innovante, performante et durable.** Ce centre novateur associe l'ensemble des acteurs autour d'un objectif commun : accompagner les transformations des pratiques d'élevage de veaux et répondre aux enjeux actuels, dans un contexte d'attentes sociétales fortes.
Doté d'équipements modernes, il a pour missions de mettre au point des pratiques d'élevage innovantes ; de tester des solutions et de mesurer leurs impacts, notamment sur la dimension travail ; de produire et diffuser des références technico-économiques à l'échelle de l'animal ou de l'atelier ; de transmettre et de vulgariser les connaissances, en particulier auprès des étudiants et, enfin, d'étudier la qualité des produits (viande et cuir).

https://idele.fr/cirveau/

1. 2. Rapport RSO INTERBEV 2021-2022.
3. Charte interprofessionnelle de bonne maîtrise sanitaire et de bon usage des traitements médicamenteux en production de veaux de boucherie, INTERBEV section Veaux, 16 septembre 2015.
4. Observatoire Antibio Veaux - Présentation des résultats 2024, IDELE / INTERBEV, 3 décembre 2025.
5. 6. Observatoire Antibio Veaux, IDELE / INTERBEV, données 2024.







LE LE GOÛT DU PARTAGE DURABLE VEAU



CHAPITRE 03

QUALITÉ, NUTRITION ET SAVOIR-FAIRE

P30/ De la naissance à l'assiette : une traçabilité et une sécurité sanitaire contrôlées à chaque étape

P32/ Le veau : une viande complète au service de l'équilibre et du goût

P35/ Les morceaux du veau

De la naissance à l'assiette : une traçabilité et une sécurité sanitaire contrôlées à chaque étape.

La traçabilité des viandes désigne l'ensemble des moyens mis en œuvre pour suivre chaque étape de la production et de la commercialisation, et s'assurer du respect des bonnes conditions d'hygiène tout au long de la chaîne. Pour le veau, cette exigence est portée par un cadre européen commun et des dispositifs d'identification parmi les plus rigoureux du secteur agroalimentaire.

Traçabilité : suivre chaque veau, de la naissance à l'assiette

Un cadre européen harmonisé depuis 1998

Les procédures d'identification et de traçabilité des veaux sont harmonisées dans **l'ensemble des pays de l'Union européenne depuis 1998**. Qu'un veau soit né en France, en Italie ou en Belgique, les mêmes règles s'appliquent en matière d'identification, d'enregistrement et de suivi des animaux[1]. Cette harmonisation garantit une connaissance précise de l'origine des produits et permet, si nécessaire, d'intervenir rapidement à tout moment de la chaîne alimentaire.

Une identification dès la naissance

Chaque veau est identifié dès sa naissance par **un numéro unique à 10 chiffres**. L'éleveur appose une boucle portant ce numéro à chacune des deux oreilles de l'animal. Il déclare la naissance dans le **registre d'exploitation** et renseigne une **base de données nationale**[2].

Les services officiels émettent alors un **passeport d'identification** qui accompagnera l'animal tout au long de sa vie, depuis son élevage de naissance jusqu'à l'abattoir.

Le parcours de la traçabilité en 5 étapes

Procédures harmonisées dans l'ensemble de l'Union européenne depuis 1998.

1 — Naissance
Le veau reçoit un **numéro unique à 10 chiffres** dès sa naissance.

2 — Identification
Boucles aux deux oreilles, inscription au registre d'exploitation et en base de données nationale.

3 — Passeport
Les services officiels émettent un **passeport d'identification** qui suit l'animal toute sa vie.

4 — Abattoir
Contrôles vétérinaires obligatoires (**IAM** avant, **IPM** après) et apposition de la marque de salubrité.

5 — Étiquette
Un **numéro de lot** sur l'étiquette permet de remonter jusqu'à l'animal.

Du passeport au numéro de lot

Ce système de traçabilité assure un **transfert ininterrompu d'informations**, de l'élevage jusqu'à la distribution. À chaque étape, les informations sont transmises et enregistrées afin d'assurer la continuité du suivi.

Les viandes de veau commercialisées portent un **numéro de lot** qui permet de remonter la chaîne jusqu'au numéro d'identification de l'animal. L'étiquetage renseigne le consommateur sur l'origine et le parcours du produit qu'il achète[3].

Sécurité alimentaire : une santé surveillée au quotidien

Un suivi sanitaire rigoureux en élevage

L'éleveur est le premier acteur de la sécurité alimentaire. Présent quotidiennement auprès de ses veaux, il les observe un par un, **plusieurs fois par jour**, afin de détecter au plus tôt tout signe de fragilité - un veau qui n'a pas bu tout son lait, par exemple[4].

En cas de maladie, les animaux concernés sont **isolés** et, si nécessaire, soignés selon les **prescriptions du vétérinaire**. L'ensemble des traitements est consigné dans le **carnet sanitaire** de l'élevage, et les ordonnances vétérinaires sont conservées[5].

Pour certains médicaments, un délai appelé **« temps d'attente »** est déterminé par le laboratoire pharmaceutique. Ce délai doit être respecté avant l'abattage, afin de garantir qu'**aucun résidu ne soit présent dans la viande** proposée au consommateur[6].

À l'abattoir : des contrôles vétérinaires obligatoires à chaque étape

La sécurité sanitaire se poursuit à l'abattoir, où deux inspections vétérinaires obligatoires, réalisées par les services de l'État (DD(CS)PP), encadrent le processus[7].





Avant l'abattage

L'Inspection Ante Mortem (IAM)
Aucun animal ne peut être introduit sur la chaîne d'abattage sans avoir été inspecté. Le vétérinaire officiel observe l'aspect général de chaque animal - état de santé, propreté, éventuelles anomalies - en lien avec la sécurité sanitaire des aliments et la protection animale. À l'issue de cette inspection, il prend une décision : abattage autorisé, abattage sous conditions (passage en fin de chaîne, inspection post mortem renforcée) ou retrait de la chaîne[8].

Après l'abattage

L'Inspection Post Mortem (IPM)
Chaque carcasse et ses abats sont examinés par les services vétérinaires en plusieurs points de la chaîne. Guidés par les informations transmises en amont par les éleveurs via l'Information sur la Chaîne Alimentaire (ICA), les inspecteurs réalisent une analyse minutieuse pour détecter toute anomalie qui aurait un impact sur la sécurité du consommateur. C'est à l'issue de cette inspection qu'est apposée la **marque de salubrité** - le tampon qui autorise la mise en circulation de la viande dans les circuits de distribution[9].

En cas d'IPM défavorable, la carcasse peut être placée en consigne pour un avis complémentaire, faire l'objet d'un retrait partiel de la zone concernée, ou, dans les cas extrêmes, être saisie en totalité et retirée de la chaîne alimentaire[10].

1. 2. 3. bravoleveau.com/elevage/tracabilite/ - « Une traçabilité permanente », site INTERBEV.
4. 5. 6. bravoleveau.com/elevage/sante-surveillee/ - « Une santé surveillée », site INTERBEV
7. 8. 9. 10. interbev-bretagne.fr/les-inspections-veterinaires-a-labattoir/ - « Les inspections vétérinaires à l'abattoir », INTERBEV Bretagne, février 2026.

Le veau : une viande complète au service de l'équilibre et du goût.

Profil nutritionnel

La viande de veau présente un profil nutritionnel reconnu par la réglementation européenne : **riche en protéines de haute valeur biologique, peu grasse pour ses morceaux maigres, et pourvoyeuse de vitamines du groupe B et de zinc**. Des qualités qui font de la viande de veau un choix pertinent dans une alimentation équilibrée, et une matière première d'exception.



Des protéines complètes et facilement assimilées

Tous les morceaux du veau - du carré à l'escalope, du jarret à la noix - remplissent les critères de l'allégation **« riche en protéines »** au sens du règlement européen n° 1924/2006 : plus de 20 % de la valeur énergétique est apportée par des protéines[1].

Contrairement à certaines protéines végétales, les protéines du veau contiennent l'ensemble des acides aminés essentiels. Elles sont rapidement digérées par l'organisme[2].

C'est un argument nutritionnel solide pour tous les professionnels de la restauration - qu'il s'agisse de composer des menus équilibrés en restauration collective ou de valoriser une viande de qualité en gastronomie.

Zoom sur ce que dit la réglementation européenne

Les allégations nutritionnelles sur les denrées alimentaires sont encadrées par le règlement (CE) n° 1924/2006.
Pour la viande de veau :

ALLÉGATION	MORCEAUX CONCERNÉS
Riche en protéines	Tous les morceaux
Faible teneur en matières grasses	Escalope, filet, noix
Riche en vitamine B12	Carré, collier, épaule, escalope, jarret, noix, rôti, côte découverte…
Riche en zinc	Carré, collier, épaule, côte, jarret, côte découverte
Riche en vitamine B6	Carré, collier, épaule, escalope, jarret, noix, rôti, côte découverte
Riche en vitamine B3	Carré, collier, épaule, escalope, jarret, noix, rôti, côte découverte
Riche en fer	Foie

À noter : le foie de veau contient 4,5 mg de fer pour 100 g (base CIQUAL ANSES). Il peut donc être qualifié de « riche en fer » conformément au règlement (CE) n° 1924/2006. En revanche, la viande de veau (hors foie) ne permet pas d'utiliser l'allégation « riche en fer »[3].

Faible en graisses, riche en micronutriments essentiels

Pour ses pièces maigres, le veau va plus loin : l'escalope, le filet et la noix satisfont aux critères de l'allégation réglementaire « faible teneur en matières grasses » (moins de 3 g de matières grasses pour 100 g)[4].

Faible teneur en matières grasses

Sur le plan des micronutriments, le veau se distingue par un apport documenté en trois vitamines et en zinc :

VITAMINE B12

Contribue à la formation des globules rouges et au bon fonctionnement des systèmes immunitaire et nerveux. La majorité des morceaux permettent l'allégation "riche en vitamine B12"[5].

VITAMINE B6

La vitamine B6 contribue au fonctionnement normal du système nerveux et du système immunitaire ainsi qu'à la réduction de la fatigue. Le carré, l'escalope, la noix et le rôti sont riches en vitamine B6, alors que le collier, le jarret et l'épaule sont sources de vitamine B6[6].

VITAMINE B3

La vitamine B3 (niacine) contribue au métabolisme énergétique normal et au fonctionnement normal du système nerveux. Le carré, le collier, l'épaule, l'escalope, le jarret, la noix et le rôti sont riches en vitamine B3[7].

Zinc

Le zinc contribue au fonctionnement normal du système immunitaire et à la protection des cellules contre le stress oxydatif. Le carré, le collier, les côtes, l'épaule et le jarret sont riches en zinc[8].



1. Règlement (CE) n° 1924/2006
2. INRAE - Protéines animales et végétales c'est la même chose ? - https://www.inrae.fr/approchez-vous/proteines-animales-vegetales
3. 4. Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual - https://ciqual.anses.fr
5. 6. 7. 8. Règlement (CE) n° 1924/2006 - https://ciqual.anses.fr/









Le veau, icône gourmande du patrimoine culinaire français

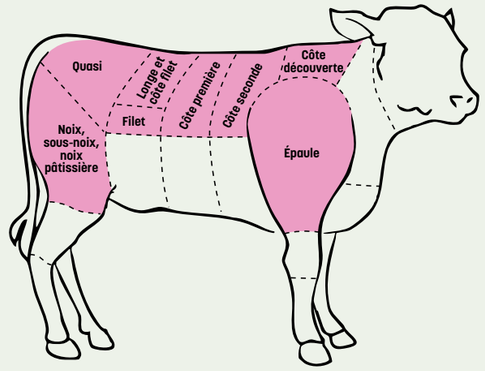
La viande de veau occupe une place de choix dans la gastronomie française, avec des recettes ancrées dans les traditions les plus savoureuses : blanquette, paupiette, escalope à la crème, veau Marengo…
La diversité de ses découpes et de ses morceaux laisse le champ libre à des inspirations plurielles, et la subtilité de ses saveurs autorise de nombreux accords gustatifs.

S'il continue de régaler au cœur de plats emblématiques, transmis de génération en génération, le veau démontre aussi sa capacité à se réinventer, en s'adaptant aux envies contemporaines : steak haché, saucisse ou encore kebab de veau.

Les morceaux du veau.

Avec ses seize morceaux différents, le veau offre une palette de possibilités culinaires remarquable. Reconnaissable à sa couleur claire, il est apprécié pour sa chair tendre et délicate, et pour son goût doux et subtil. Pour en préserver toute la finesse, le veau se déguste à peine rosé. Le choix du morceau, lui, dépend avant tout du mode de cuisson : certaines pièces sont faites pour être grillées, poêlées ou rôties ; d'autres révèlent toute leur richesse braisées ou mijotées.

Les morceaux **à griller, poêler ou rôtir**



La côte première
Bien charnue et particulièrement tendre.

La côte seconde
Légèrement entrelardée et moelleuse à souhait.

La côte découverte
Moins épaisse que les autres côtes et un peu plus ferme, mais très savoureuse.

Le filet
Tendre et juteux.

La côte filet
Large et reconnaissable à son petit os central en forme de T.

Le quasi
Aussi moelleux que savoureux.

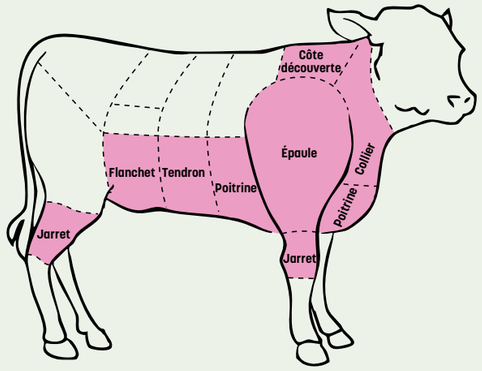
La noix
Parfaite pour obtenir une escalope large et tendre, des pavés épais ou un rôti.

La sous-noix
Idéale pour des émincés et encore plus gourmande bardée ou lardée.

La noix pâtissière
Adaptée aux escalopes plus petites.

L'épaule
Polyvalente et gourmande.

Les morceaux plutôt destinés **à être braisés ou mijotés**



Le flanchet
Fondant et gélatineux, c'est la pièce phare de la blanquette.

Le tendron
Apporte du moelleux et des saveurs aux plats mijotés.

Le jarret
Le morceau à mijoter par excellence ! Idéal en osso buco pour le jarret arrière.

La côte découverte
Moins épaisse que les autres côtes et un peu plus ferme, mais très savoureuse.

L'épaule
Polyvalente et gourmande.

La poitrine
Tendre et savoureuse.

Le collier
Moelleux et savoureux au cœur des sautés, blanquettes et autres mijotés ou en haché.

Les produits tripiers
Parmi les plus fins et les plus délicats : ris, foie, rognons, tête, fraise.







LE GOÛT DU PARTAGE DURABLE

LE VEAU





CHAPITRE 04

LE VEAU SELON JEAN COVILLAULT

P38/ Jean Covillault, une cuisine du partage

P39/ Les astuces du chef pour cuisiner la viande de veau

P40/ Les recettes du chef

Pour sublimer les saveurs de la viande de veau et traduire sa richesse culinaire, la filière a choisi Jean Covillault comme Chef Ambassadeur de sa nouvelle campagne d'information et de communication.

Originaire d'Auvergne, révélé au grand public lors de la saison 14 de Top Chef, Jean Covillault est le dépositaire d'une cuisine de terroir généreuse et sincère, nourrie de son histoire familiale. Formé à l'Institut Paul Bocuse puis dans de grandes maisons, il incarne une nouvelle génération de chefs pour qui la cuisine est avant tout un moment de partage.

Sa signature : des plats justes, de saison, qui mettent en valeur le produit sans artifice. Dans cet esprit, il porte un regard attentif aux filières et aux produits, valorisant une cuisine responsable, respectueuse des savoir-faire et des éleveurs.

« Le veau est une véritable source d'inspiration. Il ouvre un vaste champ de possibilités, et permet d'imaginer des plats très simples comme des recettes plus créatives. Cuisiner la viande de veau, c'est une manière pour moi de mettre en lumière une économie circulaire qui innove, où toutes les matières premières sont valorisées, qui s'inscrit dans une logique territoriale forte. »

Jean Covillault

une cuisine du partage.

Les astuces du chef pour cuisiner la viande de veau.

Osez la sous-cuisson !

La viande de veau peut se déguster crue : n'hésitez donc pas à la cuire légèrement. Une cuisson rosée la rend bien plus savoureuse qu'une viande trop cuite.

Le repos, c'est sacré

Comme toute viande, il faut bien laisser au veau un temps de repos après la cuisson. Et c'est d'autant plus important qu'il est peu gras : c'est ce temps de repos qui préserve tout son moelleux.

Froid, il est redoutable

La viande de veau froide, c'est une vraie découverte. Avec une bonne mayonnaise maison ou une vinaigrette un peu épaisse, elle se révèle sous un jour complètement différent et franchement délicieux.

Son mariage inattendu : l'iode

La viande de veau se marie bien avec les produits de la mer. Des anchois, des huîtres pour les plus curieux... l'association fonctionne vraiment bien, surtout en cru. Ne passez pas à côté.

En sauce : douceur et patience

Pour un ragoût ou tout autre plat en sauce, la clé c'est la cuisson longue et douce. Plus ça mijote tranquillement, plus la viande devient fondante et savoureuse. Ici, la patience est une vertu.

Parfaite pour les petits

Sa douceur en fait une viande idéale pour initier les enfants.

La marinade, jusqu'au bout

Quand vous faites mariner votre viande de veau, continuez à la badigeonner au pinceau pendant la cuisson. Résultat : une belle croûte caramélisée, gorgée des arômes de la marinade. Ça marche à la poêle, à la plancha ou au barbecue - sans exception.



Les recettes du chef.

Côte de veau

carottes rôties, pesto de fanes & sauce yaourt



Pour 4 personnes

Temps de préparation : **15 min**
Temps de cuisson : **1h**
33 g de protéines/portion



L'astuce de Jean

Laissez toujours reposer votre viande 5 minutes après cuisson, elle sera plus tendre et bien juteuse.

- 1 côte de veau (env. 800 g)
- 1 kg de carottes fanes
- 40 g d'amandes torréfiées
- 1/2 botte de persil
- 2 gousses d'ail
- 1 citron
- 1 yaourt
- Menthe, coriandre
- Huile d'olive
- Beurre, thym
- Sel, poivre
- Piment d'Espelette

1.
Sortez la côte de veau du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson et séchez-la avec du papier absorbant. Mélangez le yaourt avec un filet d'huile d'olive, le jus de citron, sel et poivre, puis réservez au frais.

2.
Prélevez les fanes des carottes et lavez-les. Ajoutez les amandes torréfiées, puis mixez-les avec les fanes, le persil, une gousse d'ail et l'huile d'olive jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajustez avec un peu d'eau si nécessaire.

3.
Assaisonnez les carottes avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre, puis enfournez à 180°C pendant environ 45 minutes. En fin de cuisson, ajoutez le mélange d'herbes ciselées, l'ail et l'huile d'olive.

4.
Dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile, saisissez la viande 1 min 30 de chaque côté. Ajoutez une noix de beurre, une gousse d'ail écrasée et une branche de thym, puis arrosez la viande pour terminer la cuisson.

5.
Servez la côte de veau avec les carottes rôties, ajoutez quelques touches de pesto et de sauce yaourt. Terminez avec un filet d'huile d'olive et une pincée de piment d'Espelette.

Brochettes de poitrine de veau

sauce BBQ & salade de courgettes



Pour 4 personnes

Temps de préparation : **45 min**
Temps de cuisson : **8 min**
au barbecue
35 g de protéines/portion

L'astuce de Jean

Pour une viande encore plus fondante, vous pouvez cuire la poitrine entière la veille dans un bouillon, puis la griller le jour même : le résultat est encore plus gourmand.

- 800 g de poitrine de veau
- 700 g de courgettes (vertes et jaunes)
- 2 citrons
- 2 cl d'huile d'olive
- 1 cuil. à soupe de miel
- 1 botte de ciboulette
- 1 botte d'estragon
- Origan
- Sauce BBQ

1.
Détaillez la poitrine de veau en bandes d'environ 2 cm. Assaisonnez-la avec l'huile d'olive, le miel, l'origan, le sel et le poivre, puis laissez mariner. Roulez les morceaux et piquez-les sur des brochettes.

2.
Coupez les courgettes en fines rondelles. Assaisonnez avec l'huile d'olive, le jus des citrons, le sel et le poivre. Laissez reposer 20 minutes, puis ajoutez les herbes ciselées. Égouttez légèrement si besoin.

3.
Faites griller les brochettes 3 à 4 minutes de chaque côté au barbecue, ou bien 10 minutes au four à 180°C.

4.
Servez les brochettes bien chaudes avec la sauce BBQ et la salade de courgettes bien fraîche.

Tartare de veau à l'italienne

frites & mayonnaise citron





Pour 4 personnes

Temps de préparation : **1h**
Temps de cuisson : **10 min**
33 g de protéines/portion

- 600 g de noix de veau
- 1,5 kg de pommes de terre
- 160 g de tomates confites
- 100 g de câpres
- 100 g de cornichons
- 60 g de vinaigre balsamique
- 60 g d'échalotes
- 1 citron
- Olives noires
- Thym
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Mayonnaise

1.
Hachez grossièrement la viande de veau au couteau. Réservez au frais pendant la préparation.

2.
Lavez et coupez les pommes de terre en frites, puis rincez-les et séchez-les soigneusement. Faites cuire les frites.

3.
Ajoutez le jus et les zestes de citron à votre mayonnaise.

4.
Hachez très finement les câpres, cornichons, tomates confites, olives, thym et échalotes. Mélangez avec la viande, assaisonnez avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique, puis rectifiez l'assaisonnement à votre goût.

5.
Servez le tartare bien frais avec les frites chaudes et la mayonnaise citron.



L'astuce de Jean

Votre boucher est votre meilleur allié ! N'hésitez pas à lui demander de préparer le tartare à votre place. Il peut réaliser la découpe sur mesure, vous garantir une viande fraîche et de qualité, prête à être assaisonnée.

Escalope de veau grillée

frites de patates douces & salade de fenouil





Pour 4 personnes

Temps de préparation : **20 min**
Temps de cuisson : **1h**
31 g de protéines/portion

L'astuce de Jean

Pour une salade de fenouil bien tendre et parfumée, pensez à la masser avec le citron et le sel : cela casse les fibres et révèle toutes les saveurs.

- 600 g d'escalopes de veau
- 1,5 kg de patates douces
- 400 g de fenouil
- 60 g d'huile neutre
- 40 g de câpres
- 40 g de cornichons
- 2 citrons
- 1 botte de cébette
- Ciboulette, cerfeuil, persil
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Épices massalé
- Mayonnaise

1.
Assaisonnez les escalopes de veau avec du sel et du poivre, puis réservez-les à température ambiante le temps de la préparation des autres ingrédients.

2.
Épluchez et coupez les patates douces en frites. Dans un grand saladier, mélangez-les avec l'huile et les épices en veillant à bien les enrober. Disposez-les sur une plaque et enfournez à 200°C pendant environ 45 minutes.

3.
Ajoutez les câpres, cornichons et herbes finement hachés à votre mayonnaise puis mélangez.

4.
Émincez très finement le fenouil (idéalement à la mandoline). Assaisonnez avec le sel et le jus de citron, puis massez légèrement pour l'attendrir. Ajoutez l'huile d'olive et la cébette ciselée.

5.
Dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile, saisissez les escalopes 1 min de chaque côté. Laissez-les reposer quelques minutes avant de servir. Servez avec les frites de patates douces, la sauce tartare et la salade de fenouil.

Jarret de veau en ragoût

pâtes & tomates rôties



L'astuce de Jean

La cuisson longue et douce est la clé : plus le ragoût mijote tranquillement, plus la viande devient fondante et savoureuse.

Pour 4 personnes

Temps de préparation : **15 min**
Temps de cuisson : **2h30**
30 g de protéines/portion

- 800 g de jarret de veau
- 500 g de pâtes (type penne)
- 400 g de sauce tomate
- 200 g d'oignons
- 200 g de tomates cerises
- 150 g de parmesan
- 120 g d'olives noires
- 3 gousses d'ail
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Origan
- 1 pincée de sucre

1.
Découpez le jarret en morceaux (gros cubes).
Faites-les revenir dans une cocotte avec un peu de matière grasse pour bien les colorer, puis réservez.

2.
Dans la même cocotte, faites revenir les oignons, puis ajoutez l'ail et laissez suer.
Ajoutez la sauce tomate et un peu d'eau, remettez la viande puis laissez mijoter à couvert pendant environ 2 heures à feu doux.
Effilochez la viande, retirez les os, ajoutez les olives et rectifiez l'assaisonnement.

3.
Mélangez les tomates cerises avec l'huile d'olive, l'origan, le sel et le poivre et une pincée de sucre.
Enfournez à 180°C pendant environ 5 minutes.

4.
Faites cuire les pâtes dans une eau salée.
Égouttez-les en conservant un peu d'eau de cuisson.
Remettez-les dans la casserole avec un filet d'huile d'olive, l'ail haché, un peu de parmesan et un peu d'eau de cuisson pour les rendre bien brillantes.

5.
Mélangez les pâtes cuites avec une partie du ragoût.
Servez avec le reste de viande, les tomates rôties et des copeaux de parmesan.

Sauté de veau au curry

potimarron rôti & semoule





L'astuce de Jean

Pour une viande ultra fondante et facile à gérer, vous pouvez cuire le veau comme un pot-au-feu à l'avance, puis le réchauffer dans la sauce au moment de servir.

Pour 4 personnes

Temps de préparation : **15 min**
Temps de cuisson : **2h**
41 g de protéines/portion

- 800 g de sauté de veau
- 1 L de bouillon
- 800 g de potimarron
- 400 g de semoule
- 40 g de curry Madras
- 40 g d'amandes torréfiées et concassées
- 10 cl de crème
- 1/2 botte d'oignons nouveaux
- 1 citron
- Huile d'olive
- Curcuma

1.
Placez le sauté de veau dans une cocotte avec de l'eau froide, du sel et des herbes aromatiques. Portez à ébullition puis laissez cuire environ 2 heures jusqu'à obtenir une viande tendre.

2.
Dans une autre cocotte, faites revenir les oignons nouveaux, l'ail et les épices.
Ajoutez la crème et le bouillon, laissez réduire puis incorporez les morceaux de veau pour bien les enrober.

3.
Lavez et coupez le potimarron en quartiers.
Assaisonnez avec l'huile d'olive, le sel et le curcuma.
Enfournez à 180°C pendant environ 1 heure.

4.
Assaisonnez la semoule avec l'huile d'olive, le citron et les épices, puis versez de l'eau bouillante à hauteur. Couvrez et laissez gonfler 15 minutes avant d'égrener.

5.
Servez la semoule, ajoutez le sauté de veau en sauce, le potimarron rôti et parsemez d'amandes torréfiées et concassées et d'oignons nouveaux.

Notes

À propos d'interbev

INTERBEV, l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, représente depuis 1979 les acteurs de la filière française de l'élevage et des viandes, qui compte **plus de 500 000 emplois répartis entre les élevages, la mise en marché, l'abattage-transformation, la distribution et la restauration collective**.

L'interprofession couvre l'ensemble du territoire via ses **12 comités régionaux** et rassemble **22 organisations nationales des filières bovine, ovine, équine et caprine**, engagées à proposer des produits durables et identifiés tout au long de la chaîne.

Au service d'une alimentation raisonnée et de qualité, les professionnels de la filière sont mobilisés depuis 2017 dans une démarche RSE labellisée, le « Pacte Sociétal », portée par la communication collective **« Aimez la viande Mangez-en mieux. » signée « Celles et ceux qui font la viande ».**

Pour en savoir plus sur la filière Veau
et ses engagements durables, scannez ce QR-code

www.leveaudurable.eu

Cofinancé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sont responsables de celles-ci.
Nous nous engageons en être tenus pour responsables. Pour des conseils sur une alimentation saine et équilibrée, veuillez consulter l'avis relatif à l'actualisation des repères alimentaires du PNNS: sante.gouv.fr - mangerbouger.fr. - Crédits photos : INTERBEV, Charly Deslandes Cœurs d'artichauts, Jérôme Servette, Guillaume Czerw, Getty Images Pages 14 et 33 : images générées par IA. GULFSTREAM COMMUNICATION - RC Nantes B 389 788 993

Cofinancé par l'Union européenne