
**6^{ÈME} SYMPOSIUM INTERNATIONAL DE LA FILIERE VEAU A LA BAULE
RETOUR SUR DEUX JOURNEES RICHES EN ECHANGES, REFLEXIONS ET PROJETS D'AVENIR
POUR LA FILIERE**

Paris, le 2 mai 2017 - Les 25 et 26 avril 2017 s'est tenu le 6^{ème} symposium International de la filière Veau au Palais des Congrès Atlantia de la Baule, organisé par INTERBEV Veaux avec le soutien de la Région Pays de la Loire, de la Confédération Nationale de l'Élevage et de la Filière Française du Cuir. Un événement majeur puisqu'il a lieu une fois tous les 5 ans, et pour lequel plus de 450 participants venus de 10 pays différents ont fait le déplacement.

C'est autour de la signature « Re-Veal Your Mind » que l'ensemble des professionnels de la filière, qu'ils soient éleveurs, intégrateurs, abatteurs, distributeurs, fabricants d'aliment, de matériels ou de bâtiments, se sont rassemblés pour partager des constats, ouvrir le dialogue, proposer des démarches de progrès, répondant à la fois aux défis de demain et aux attentes sociétales. Ainsi pour Alexandre Merle et Marc Butruille, respectivement Président et Vice-Président de la Section Veaux d'INTERBEV, « *ce Symposium doit être à l'image de notre filière : moderne et interactif pour répondre aux enjeux que sont notamment le renouvellement des générations et les attentes des consommateurs* ».

Retour sur cet événement où se sont succédé près de 40 intervenants internationaux (Canadiens, Néerlandais, Italiens...), venus livrer leur regard et permettre ainsi à la filière de poursuivre ses objectifs : ceux de valoriser ses spécificités, de maintenir sa dynamique et d'être proactive.

S'adapter et répondre aux nouvelles attentes des consommateurs

La filière veau, au même titre que toutes les autres filières, doit prendre en **compte les nouvelles attentes des consommateurs**. Si les Français sont les premiers consommateurs de viande de veau au monde avec 3.4 kg équivalent carcasse consommés par an et par habitant, et que la filière voit sa production se stabiliser depuis deux ans, il est nécessaire de **les rassurer dans leurs choix et de les convaincre des qualités gustatives de la viande qu'ils achètent et des conditions d'élevage des veaux**. Aujourd'hui, un nouveau profil de consommateur se dessine et s'affirme : selon **Christine Roguet** - ingénieur agronome et chef de projet à l'IFIP - « *les débats de société sont très vifs et universels entre les pays d'Europe en particulier. La question environnementale était prégnante dans les années 80 ; celle du bien-être animal a commencé à se poser dans les années 90 ; la prise en compte de la santé humaine en lien avec l'usage des antibiotiques a été très présente à partir des années 2000, et depuis on observe une critique générale de l'élevage dans sa globalité* ». Le débat est désormais philosophique et porte d'avantage sur le droit animal et sa place face à l'homme et à la société.

La filière veau est consciente de ces changements : évolution des systèmes d'élevage et transparence sur les pratiques doivent faire partie de sa feuille de route. **Bert Van den Berg** - responsable de projet pour une ONG néerlandaise de protection animale - a présenté la démarche « Beter Leven » créée en 2007 aux Pays-Bas et reposant sur la mise en place d'un label bien-être. En France, les filières qualité, type Label Rouge, ont su proposer des réponses à des consommateurs inquiets en termes de sécurité sanitaire et alimentaires et poursuivent leur réflexion pour valoriser les bonnes pratiques environnementales en lien avec leur ancrage territorial.

La filière est également confrontée à l'évolution de l'alimentation. Bien que les Français se démarquent de leurs voisins européens sur le temps consacré à manger (près de 2h22 par jour), le temps consacré à la confection des repas diminue depuis 1986 : moins 18 minutes au total. Selon

Thibaut de Saint Pol - sociologue - « *l'alimentation est à la fois une revendication et une défense de valeurs* », « *ce que nous mangeons est un déterminant de notre identité, c'est un langage social* ».

Les consommateurs font des arbitrages que la filière doit s'approprier : les valeurs, les pratiques et les coutumes.

Tout comme les autres viandes de boucherie, la consommation de viande de veau s'érode depuis quelques années. Parmi les raisons principales de la dé-consommation actuelle de viande de veau, trois semblent se démarquer : la crise économique qui pousse les consommateurs à choisir d'autres protéines moins coûteuses, l'insuffisante présence à l'esprit de la viande de veau (particulièrement chez les jeunes), et l'évolution du comportement du consommateur.

Car celui-ci change : nos sociétés sont de moins en moins tributaires de leurs racines rurales, de plus en plus ouvertes aux influences venues d'ailleurs. Cela a des conséquences importantes sur l'image que le consommateur a des aliments et sur la façon dont il cuisine, prend ses repas, fait ses courses... Dès lors, les points de vente doivent répondre à ces évolutions en métamorphosant leurs rayons, en ré-enchantant la zone « marché », comme illustré par **Olivier Dauvers** – expert en Grande Distribution – et en proposant des produits adaptés aux attentes de rapidité et de praticité des consommateurs, comme démontré par **François Mulette** – artisan boucher – à travers la découpe « Rapid'Veau » qui permet de préparer des pièces bouchères simples et rapides à cuisiner, à l'instar du haché de veau qui a le vent en poupe grâce à son rapport prix / goût / praticité.

Pour **Nathalie Hutter Lardeau** - nutritionniste - la filière veau a également tout intérêt à rappeler les qualités nutritionnelles du produit car « *la nutrition remobilise par rapport à la santé et à la prévention* ». En effet, la viande de veau a toute sa place dans un régime alimentaire sain et équilibré : elle apporte tous les nutriments essentiels (fer, protéines, minéraux et vitamine B12). D'ailleurs la viande de veau est la plus riche en vitamine B12 !

Face à ce phénomène de dé-consommation, la viande de veau a également des atouts à faire valoir à **l'export** : c'est le message qu'a fait passer **Lara Messie**, Directrice Unité business du groupe Giraudi, aux professionnels d'une filière jusqu'alors peu tournée vers le commerce international.

Par tous ces enseignements et ces observations, les professionnels de la filière veau se sont accordés pour aller encore plus loin dans la prise en compte des exigences des consommateurs dans le but d'y répondre et de permettre ainsi le maintien d'une production forte et économiquement solide.

Adapter la production de veaux de boucherie pour être plus performant

Dans un souci de compétitivité, les acteurs de la filière veau doivent aussi pouvoir s'adapter rapidement aux nouvelles exigences et opportunités des marchés, tout en maîtrisant la qualité du produit fini. L'un des enjeux majeurs réside dans l'alimentation des jeunes veaux : les aliments d'allaitement et les aliments fibreux contribuent à la bonne croissance de l'animal, à son bien-être et à la maîtrise des coûts de production (l'alimentation représentant 50 à 60% du coût de production du veau). Face à la volatilité des matières premières laitières, les pratiques alimentaires se sont diversifiées et d'après **Thomas Billé** - DG adjoint du pôle Feed du groupe Laïta -, l'index d'efficacité alimentaire s'est dégradé. Pour autant, selon **Joop Lensink** - enseignant chercheur à l'ISA de Lille - l'augmentation de l'apport d'aliment fibreux comporte des bénéfices en termes de bien-être animal, observé tant d'un point de vue comportemental, qu'au niveau de la santé digestive des animaux... L'occasion également de comparer les modèles de production Français et Canadiens. Outre Atlantique, deux grandes familles de veaux cohabitent : le veau de lait et le veau de grain (nourri essentiellement au maïs). Ce dernier a permis de stimuler la culture de maïs, de développer un autre débouché pour les veaux laitiers et de faire découvrir aux consommateurs un autre type de viande de veau.

L'autre enjeu de progrès concerne l'usage raisonné des antibiotiques pour lutter contre le développement de l'antibiorésistance animale et humaine. Pour **Jean-Yves Madec** - chef du pôle antibiorésistance de l'ANSES - « *les débats autour de l'antibiorésistance répondent à un enjeu de santé publique majeur et deviennent une question internationale. Le progrès ne passe toutefois pas forcément par le « zéro antibiotique », et la question des alternatives mérite réflexion, sans négliger l'hypothèse selon laquelle il existe de « vraies alternatives » qui ne sont pas liées à la pharmacie.* »

En Italie également, la question de la limitation des usages antibiotiques est forte. Selon **Alberto Casartelli** - vétérinaire libéral - les vétérinaires et les éleveurs sont sensibilisés aux traitements médicamenteux : « *souvent administrés par voie buccale, ils peuvent être utilisés différemment tout en étant toujours utilisés à bon escient* ». **Corinne Jauréguy** - vétérinaire - a rappelé les initiatives françaises engagées à l'instar du plan Ecoantibio 2011 - 2016 qui avait pour objectif de diminuer de 25% l'usage des antibiotiques dans toutes les filières animales. **En 2015, INTERBEV Veaux a également lancé une vaste campagne de sensibilisation des acteurs de la filière : une action qui a débouché sur une charte interprofessionnelle de bonne maîtrise sanitaire et de bon usage des traitements médicamenteux signée par 63% des éleveurs de veaux.** « *Une démarche coopérative et totale pour diminuer l'usage des antibiotiques* ». Les Pays-Bas, également très investis sur ces enjeux, ont quant à eux observés une diminution de l'usage des antibiotiques de l'ordre de 35% depuis 2009.

Amener des jeunes veaux en bonne santé dans les ateliers d'engraissement fait aussi partie des enjeux de réussite de la filière. Comme l'a expliqué **Thierry Lorent** - vétérinaire - « *l'immunité est très basse lorsque les veaux arrivent. Le colostrum est alors très important pour augmenter les défenses immunitaires des jeunes veaux : qualité, quantité et timing doivent être au rendez-vous* ». Le renforcement du système immunitaire des veaux passe ainsi par le savoir-faire de l'éleveur naisseur, sa bonne maîtrise technique et son sens de l'observation. **Béatrice Mounaix** - Chef de projet Santé et bien-être des ruminants IDELE - a par ailleurs rappelé 2 déterminants importants de la qualité des jeunes veaux mis en place en ateliers d'engraissement : la maîtrise des circuits d'approvisionnement et les bonnes pratiques en matière de transport. C'est sur ce sujet que s'est récemment investi le SBK, interprofession néerlandaise du veau de boucherie, avec la mise en place d'une plateforme de coopération entre les éleveurs naisseurs, les transporteurs, les engraisseurs, les négociants et les centres de rassemblement. Cette nécessité d'une collaboration entre les filières lait et viande se trouve renforcée par les résultats d'une étude réalisée par l'ANSES et présentée par **Emilie Gay** - chercheuse épidémiologiste - qui montre une prévalence de la résistance aux céphalosporines de 3ème génération très élevée en début d'engraissement, ce qui laisse supposer que l'acquisition de cette résistance majeure se fait avant l'entrée des veaux en atelier.

Le bâtiment d'élevage est un élément clé, contribuant aux réponses à fournir face aux enjeux de bien-être et de santé des animaux, de performance technique, mais également de renouvellement des générations et de développement durable. Ainsi, le Symposium a été l'occasion d'imaginer le « bâtiment 2.0 » : un bâtiment connecté, où l'ambiance et la ventilation sont pilotées par les nouvelles technologies, où les tâches les plus pénibles sont automatisées pour que les éleveurs gagnent en confort de travail et disposent de plus de temps pour l'observation sereine de leurs animaux, où caméras thermiques et 3D permettent un suivi en temps réel de l'état physiologique des veaux, un bâtiment à la fois économe en énergie et producteur d'énergies alternatives.

La question de l'empreinte environnementale de la production de veau a été également au cœur des débats. L'organisation d'ateliers participatifs a permis de proposer des leviers d'action pour optimiser cette empreinte. Pour **Nicolas Martin** - ingénieur agronome à la Fédération Européenne des Fabricants d'Aliments Composés - « *la filière doit être proactive en sachant harmoniser la méthodologie de calcul de l'empreinte carbone en cohérence avec la FAO et la Commission Européenne* ». Elle doit initier une réflexion commune avec des engagements collectifs pour mettre en œuvre une méthode crédible et robuste ». Selon lui, « *améliorer sa performance technique et sa performance environnementale vont de pair* ». Les leviers d'actions identifiés résident dans une meilleure gestion des effluents, du transport, de l'efficacité alimentaire, des émissions de gaz à effet de serre (méthane, ammoniac, carbone), sans oublier la consommation d'eau. **Enfin, la filière française du cuir a présenté ses propositions pour accroître la production de cuir de veaux de qualité et pour répondre à la demande exigeante des entreprises du luxe.** Pour **Frank Boelhy** - Président du Conseil National du Cuir - « *la particularité française s'explique par sa capacité à créer des emplois, à innover et à participer au rayonnement international* » mais, « *cette position de leader pourrait se fragiliser* ».

En effet, si le cuir de veaux français est reconnu pour sa grande qualité et que la France est le leader mondial, moins de 20% des peaux françaises sont transformées en cuirs répondant aux critères de qualité de l'industrie du luxe ; ce chiffre descend à 5% des peaux dans le cas du « super » premier

choix. Pour **Frank Boelhy**, il s'agit « *d'objectifs simples et d'un partenariat durable entre les différents acteurs* », avant d'ajouter que « *le prochain défi sera d'être en mesure d'assurer la traçabilité des peaux* ».

Les Produits Tripiers de veau étaient également mis à l'honneur et la vitrine préparée par **Pascal Gonnord**, artisan tripiier, était l'une des attractions phares du Symposium, en particulier pour les visiteurs internationaux, interloqués par la tête de veau qui ne fait pas partie de leurs coutumes alimentaires.

Dans le respect de l'esprit du Symposium, dont le slogan « *Re-veal your mind* » traduisait la volonté des organisateurs de tracer des perspectives, mais également prendre de la hauteur, du recul sur les problématiques quotidiennes de la filière, le mot de conclusion a été confié à un philosophe, à qui la question « *pourquoi la viande est-elle devenue un sujet de société ?* » a été posée.

Les participants ont fortement apprécié l'interactivité des présentations et des débats, à l'image de la filière veau : volontaire et proactive.

Quelques chiffres clés :

Une production de 656 000 Tec en 2016 soit plus de 8% de la production totale de viande bovine en Europe.

Une filière européenne qui représente plus de 25 000 emplois.

Un CA de près de 5 milliards d'euros.

Un bovin abattu sur quatre est un veau.

A propos d'INTERBEV VEAUX

INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière bétail et viandes. La Section Veaux d'INTERBEV reflète la volonté des professionnels de la filière Veaux de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire. En savoir plus : www.la-viande.fr / www.interbev.fr

