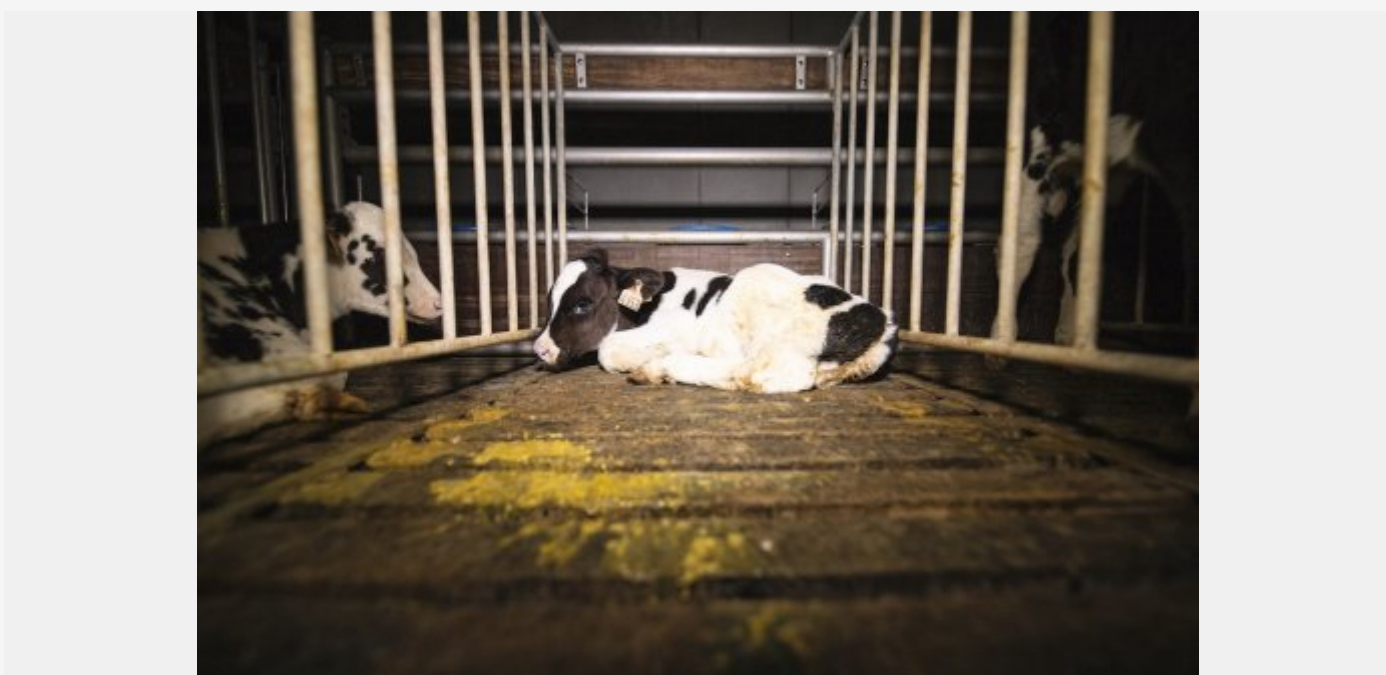


# Engraisés, enfermés, anémiés... les veaux de boucherie font les profits de l'agro-industrie

16 octobre 2020 / [Thibault Vetter \(Reporterre\)](#)



Les Français sont les premiers consommateurs de viande de veau au monde et les seconds producteurs européens. Cette filière industrielle écoutée par les pouvoirs publics dissimule mal les raisons de son succès : l'exploitation et la maltraitance animales au nom de la productivité.

---

Cinq ou six mois. C'est l'âge des veaux lorsqu'ils passent à l'abattoir. Ils sont alors considérés comme **suffisamment engraisés**. La France est le second producteur européen de viande de veau, avec plus de 1,2 million de bêtes élevées et abattues l'année dernière. Cette viande trouve preneur : les Français en sont les premiers consommateurs au monde. Au point que la France importe de la viande de veau de Belgique et des Pays-Bas, premier producteur européen, **d'après les données de FranceAgriMer**. L'Hexagone compte presque 2.500 exploitations, dont chacune gère un cheptel moyen de 220 individus. Avec un peu moins de 500 centres d'engraissement, la Bretagne est la région française qui produit le plus selon le dernier bilan de **l'Institut de l'élevage (Idele)**.

L'immense majorité des veaux de boucherie, 83 % en 2019, **selon l'Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes (Interbev)**, proviennent de fermes laitières. Les autres naissent dans des exploitations de vaches élevées pour leur chair. **85 % de la production** est issue d'ateliers spécialisés, en système intensif. La viande de veau provient donc principalement de jeunes bovins engraisés intensément et issus d'exploitations laitières. C'est sur cette filière que nous allons nous attarder.

**« Évidemment, ces animaux n'ont jamais accès à l'extérieur pendant leur vie »**

L'**Interbev** en est certaine : *« Le lait et la viande sont indissociables. Pour déclencher la lactation, la vache doit vêler. »* Chaque vache laitière accouche une fois par an à la suite d'une insémination artificielle. Les femelles renouvellent le troupeau et les mâles sont destinés à l'engraissement pour la filière des veaux de boucherie. Anne Vonesch, représentante de France Nature Environnement et du Bureau européen de l'environnement dans le groupe de dialogue civil sur les productions animales de la Commission européenne, raconte le début de leur vie : *« Après leur naissance dans l'exploitation laitière, les mâles sont placés dans une niche dans laquelle ils ont tout juste la place de se retourner. Ils y restent quelques jours. Puis, ils sont envoyés vers un centre d'allotement [séparation du bétail en lots], où ils sont classés selon leur poids et leur race. Des lots sont constitués pour être envoyés aux éleveurs. »* Pendant la phase de tri, **d'après le témoignage d'un salarié de cette industrie recueilli par L214**, certains sont tués

parce qu'ils sont « *trop maigres ou malades et que les engraisser ne serait pas assez rentable.* »



À leur naissance, les veaux sont isolés, avant de rejoindre des centres d'allotement.

Les veaux arrivent dans les centres d'engraissement lorsqu'ils sont âgés de quinze jours environ. **Le règlement européen autorise**, et c'est une exception, qu'ils restent dans des cages individuelles d'un peu plus d'un mètre carré jusqu'à l'âge de huit semaines. Après cette phase, ils doivent être en groupe et disposer d'une surface d'au moins 1,7 mètre carré par veau.

« *C'est le principe de l'engraissement. Ils doivent bouger le moins possible pour prendre de la masse rapidement. Évidemment, ces animaux n'ont jamais accès à l'extérieur pendant leur vie* », explique Anne Vonesch.

Dans **une étude du réseau d'élevage de veau Inosys**, constitué de 86 ateliers d'engraissement, on apprend que dans 97 % des bâtiments, le sol est en caillebotis : il est solide et contient des évacuations pour les déjections. Le revêtement est en paille dans 3 % des cas. *« Cette statistique est représentative de la situation générale. Les animaux marchent dans leurs excréments car l'évacuation ne fonctionne pas bien. C'est inconfortable pour eux à l'appui et au couchage »*, commente Sébastien Arzac, directeur des enquêtes de L214.

## **La réglementation autorise aux engraisseurs de provoquer une anémie pour blanchir la viande**

Sur le site du ministère de l'Agriculture, **on peut lire** : *« Pour être conforme aux habitudes de consommation des Français, la viande doit avoir une couleur rose pâle. À la naissance, le muscle des veaux est clair. Il prend une couleur rouge lorsqu'ils se mettent à manger des aliments solides contenant du fer, de l'herbe par exemple. Les veaux sont donc gardés à l'intérieur afin d'éviter qu'ils en consomment. »* Le règlement permet même de provoquer chez les veaux une carence en fer. Le niveau moyen d'hémoglobine doit être d'au moins 4,5 mmol (millimoles)/litre de sang, **la normale allant de 6,4 à 9,4 mmol/litre**. Plus le veau est carencé, plus sa viande est blanche. Or, la cotation de la viande de veau montre que plus la chair est blanche, **plus elle peut-être vendue chère**. *« Les veaux sont donc, très souvent, volontairement carencés en fer par le biais de leur alimentation »*, dit Sébastien Arzac. Cette carence induit une forte prévalence de maladies digestives et respiratoires. L214 a réalisé **une enquête entre juillet et octobre 2019 dans un centre de tri et trois élevages de veaux**, tous situés dans le Finistère et appartenant à Laïta, propriétaire des marques Mamie Nova et Paysan breton. Outre les conditions de vie très difficiles des veaux, l'enquête montre que onze antibiotiques différents, destinés à prévenir les maladies digestives et respiratoires, sont utilisés dans les trois élevages. Les militants alertent sur la possibilité d'apparition de pathogènes résistants : *« Cinq des molécules que nous avons répertoriées sont considérées "d'importance critique" par l'Organisation mondiale de la santé, pour les risques d'antibiorésistance. »*





Rentabilisation maximale de l'espace.

Le fonctionnement des élevages de veau de boucherie est particulier. Plus de 95 % d'entre eux **fonctionnent en intégration** les charges d'élevage sont supportées par un groupe privé qui est « *propriétaire* » des animaux. Les bovins sont alimentés avec la nourriture produite et fournie par l'entreprise. Le bâtiment appartient à l'éleveur, qui est rémunéré par le groupe pour une prestation d'engraissement. Les exploitants sont poussés à engraisser de manière intensive : ils doivent respecter une courbe de croissance des veaux, et certains sont rémunérés en fonction de leurs résultats. Plus ils produisent, **plus ils gagnent**. Les données quant à leur salaire sont rares, d'autant que cela varie d'un exploitant à l'autre. Une enquête menée en Bretagne montre qu'en 2010, **ils avaient souvent un revenu inférieur au Smic**. Les entreprises d'intégration, quant à elles, se portent bien. Denkavit France — filiale d'un puissant groupe néerlandais — a réalisé un chiffre d'affaires de plus de 200 millions d'euros en 2018, pour un résultat de 4,6 millions d'euros, **par exemple**.

La filière du veau génère **trois milliards d'euros de chiffre d'affaires par an** sur les **6,6 milliards en tout** qu'engendre la viande bovine.

**Les lobbys mobilisés pour que tout le veau produit en France trouve**

## des débouchés

La France est le deuxième producteur européen de lait après l'Allemagne. L'industrie laitière a généré **trente milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2019 dans le pays**. Elle nécessite notamment la production d'environ 25 milliards de litres de lait ces dernières années. Cette production est assurée par **3,7 millions de vaches laitières**. Et ces vaches accouchent d'un veau tous les ans afin de produire du lait intensément.

Interrogé par *Reporterre*, Interbev, le lobby de la viande, estime « *s'engager dans une démarche responsable à travers son plan de filière pour le veau, en travaillant sur le bien-être animal, en expérimentant et en faisant de la veille sur les bâtiments d'élevage.* » Dans **le plan de filière** dont il est question, on lit aussi : « *Le veau doit veiller à préserver certaines de ses spécificités comme la tendreté et la couleur pâle de sa viande [donc il doit être carencé en fer]. La relance de la consommation doit surtout s'appuyer sur les attentes des "millennials", en imaginant des produits plus pratiques et polyvalents, s'intégrant dans la cuisine d'assemblage pratiquée par la génération Y.* »

Anne Vonesch doute de la bonne volonté des industriels : « *La plaquette de la chambre d'agriculture de Bretagne de 2015 [réalisée en collaboration avec Interbev] sur les bâtiments pour veau de boucherie, donne un bon aperçu de la logique qui détermine les nouvelles recommandations : gagner en compétitivité, attirer des candidats à l'installation, mécaniser et automatiser, maîtriser la santé des veaux.* »



Les caillebotis sont souillés par les excréments des animaux.

Pour assurer le débouché de la viande de veau, Interbev explique organiser sa mise en avant dans les points de vente pendant les temps forts de l'année. Le lobby fait aussi en sorte de maintenir le débouché en restauration hors domicile (cantine, restaurant...) qui représente 20 à 30 % de la consommation de veau. Une [enquête de Reporterre publiée en 2019](#) montrait qu'Interbev était présent aux réunions du GEM-RCN chargé de donner des recommandations nutritionnelles pour la restauration collective. Cette viande est vantée pour ses « *qualités nutritionnelles* ». Sur le site [mangerbouger.fr](#), tenu par Santé publique France, le ministère de la Santé et le Programme national nutrition santé (PNNS), on lit certes qu'il vaut mieux réduire la consommation de viande. Mais, [dans l'onglet viande, il est conseillé](#) de « *favoriser les morceaux sans trop de gras, comme les escalopes de veau* ». Le PNNS recommande encore [deux produits laitiers par jour pour les adultes et trois ou quatre pour les enfants, les adolescents et les personnes âgées](#). La consommation de veau et de lait est encouragée dans le cadre de politiques de santé publique.

Malgré cela, d'après l'Idèle, sur les dernières années, la consommation de veau est en baisse lente dans le pays. Dans [une lettre d'information datée de 2017](#), face à ce constat, l'institut évoquait la possibilité de se tourner davantage vers l'export. La Chine, [qui achète déjà du veau néerlandais](#), pourrait devenir un débouché pour la viande de jeunes bovins français. « *Autant dire que, sans intervention politique, l'engraissement de veau en France risque de perdurer, voire de croître. Tant que cette logique productiviste ne sera pas remise à plat, il n'y*

*aura pas de vrais progrès* », conclut Sébastien Arzac. L214 demande aux autorités un plan concret de sortie de l'élevage intensif, un moratoire sur le sujet et une végétalisation d'ampleur de l'alimentation en restauration collective.

**Lire aussi :** [Pour éviter les pandémies, cessons l'élevage industriel](#)

**Source :** Thibault Vetter pour *Reporterre*

**Photos :** © L214

. chapô : un très jeune veau placé à l'isolement.

- Emplacement : [Accueil](#) > [Info](#) >
- Adresse de cet article : <https://reporterre.net/Engraisses-enfermes-anemies-les-veaux-de-boucherie-font-les-profits-de-l-agro-industrie>