



## La viande de veau: chère et très prisée

### Résumé

Actuellement, la viande de veau est très demandée malgré son prix élevé. Les prix ont augmenté à la suite de la diminution de l'effectif des veaux à engraisser sous l'effet du recul du cheptel de vaches. Les consommateurs recherchent avant tout une viande de qualité et provenant d'un élevage particulièrement respectueux des animaux.

La crise de l'ESB des années 90 n'a pas épargné le marché de la viande de veau. La demande s'est effondrée et les prix ont donc chuté. Les paysans ont réagi en réduisant le cheptel bovin. Mais avec la diminution du nombre de vaches, l'offre de veaux de boucherie s'est mise à baisser elle aussi vers 1997 (graphique 1). Le cheptel de vaches et la situation sur le marché de la viande de veau ne se sont stabilisés qu'en 2006 et il est difficile de savoir si cet équilibre perdurera. La diminution du nombre de veaux abattus a pu être partiellement compensée par une augmentation du poids mort moyen (graphique 2 et 3).

Une fois passée la crise de l'ESB, les prix à la production de la viande de veau n'ont cessé d'augmenter (graphique 4) et les fluctuations saisonnières sont moins marquées. Alors qu'auparavant, les prix variaient selon la saison d'environ 4 Fr./ kg PM, en 2006, l'écart ne dépassait guère plus de 2 Fr./ kg. Entre-temps, le prix de la viande de veau devrait avoir atteint provisoirement un plafond et il est peu probable qu'il augmente encore. Il existe toutefois de grandes disparités de prix entre les diverses qualités de viande de veau: la viande labellisée SwissPrimVeal caracole actuellement en tête (graphique 5), suivie de la viande de veau Coop Naturaplan et de la Fidelio, une viande issue de la production biologique. Tout en bas de l'échelle, on trouve le veau M7 nourri au lait entier et l'AQ Viande Suisse. Les secteurs de production en bas de l'échelle des prix ont davantage profité du renchérissement des dernières années. L'écart par rapport au leader SwissPrimVea s'est réduit.

Les amatrices et amateurs de viande sont particulièrement exigeants pour ce qui est de la qualité en matière de garde des animaux et par rapport aux critères gustatifs. Ils réclament des méthodes de production naturelles, écologiques et respectueuses de l'espèce, des transports rapides et de la fraîcheur. On comprend dès lors que le gros de la viande se vende sous label. Avec l'indication de provenance obligatoire introduite pour la viande depuis quelques années, les labels représentent pour les consommateurs une garantie de santé et de saveur.

### Indications méthodologiques, abréviations:

Les prix sont relevés chaque semaine par Proviande dans les abattoirs ou par la division de la production animale de l'USP. L'évaluation des animaux est régie par CH-TAX, le système d'évaluation et de classification de Proviande, l'interprofession de la filière carnée suisse. La catégorie T3 désigne un animal de boucherie de charnure moyenne à couverture régulière.

### Sources:

Les informations ci-dessus sont tirées des relevés statistiques effectués par les organismes suivants: USP, division de la statistique et division de la production animale, Proviande, Office vétérinaire fédéral (OVF) et Office fédéral de la statistique (OFS).



### Autres références utiles:

Données mensuelles sur l'agriculture, Statistiques USP, 5200 Brougg

Statistiques et évaluations concernant l'agriculture et l'alimentation, parution annuelle, Statistiques USP, 5200 Brougg

Marché du bétail de boucherie et de la viande 2006, USP, Union suisse des paysans, Brougg; division de la production animale

### Commandes en ligne:

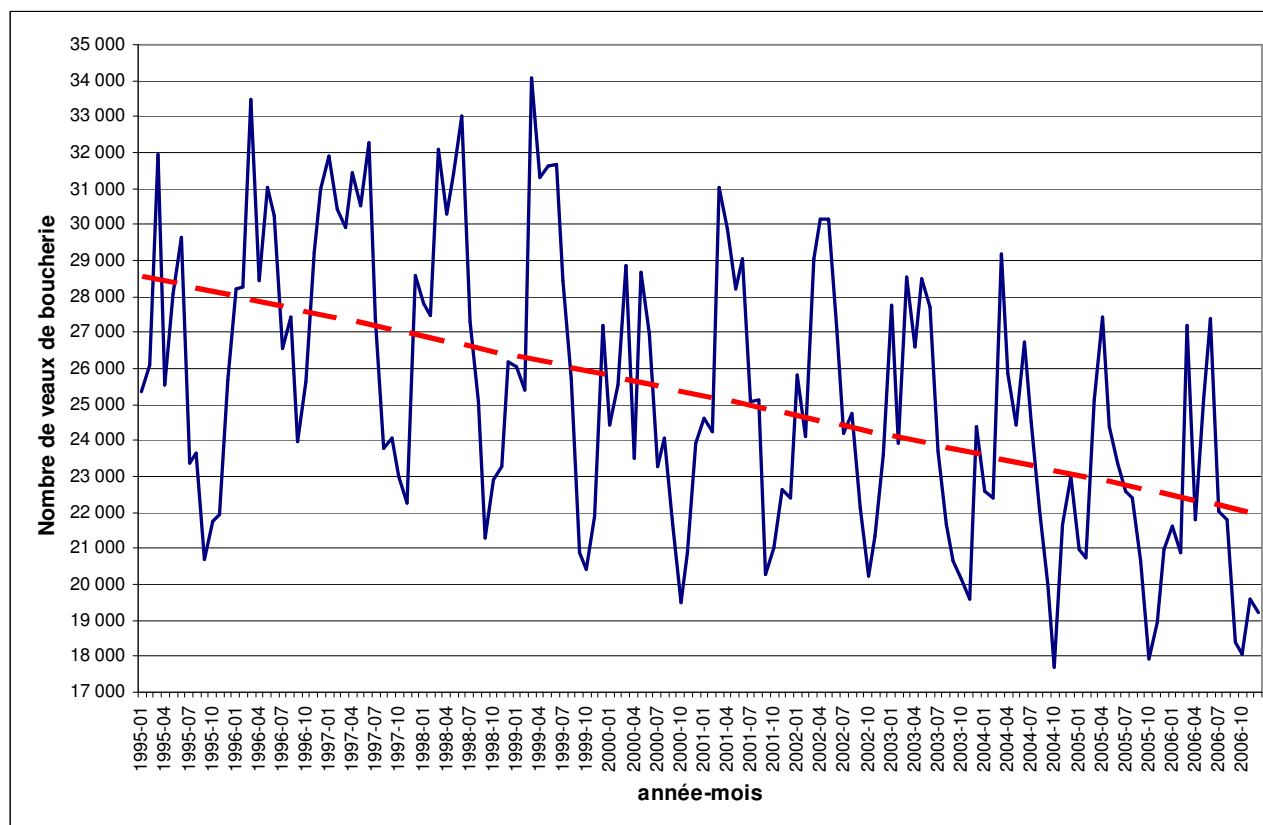
[http://www.bauernverband.ch/fr/shop\\_publikationen/dienstleistungen/publikation.htm](http://www.bauernverband.ch/fr/shop_publikationen/dienstleistungen/publikation.htm)

### Renseignements:

Robert Grüter, chef Statistiques USP, tél. 056 462 53 25

Daniel Erdin, chef suppléant Statistiques USP, tél. 056 462 54 41

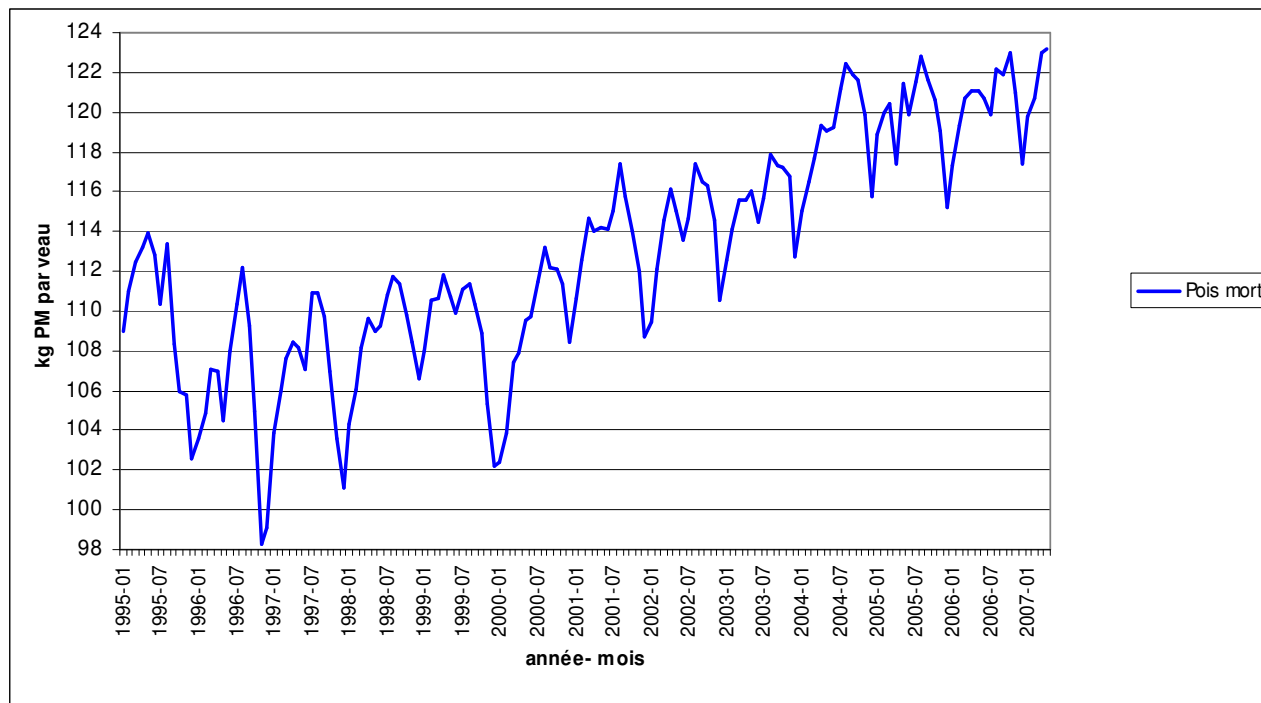
**Graphique 1: Nombre de veaux abattus par mois entre 1995 et 2006, trend linéaire représenté par une ligne pointillée rouge**



Source: OVF, OFS et USP, division de la statistique et division de la production animale

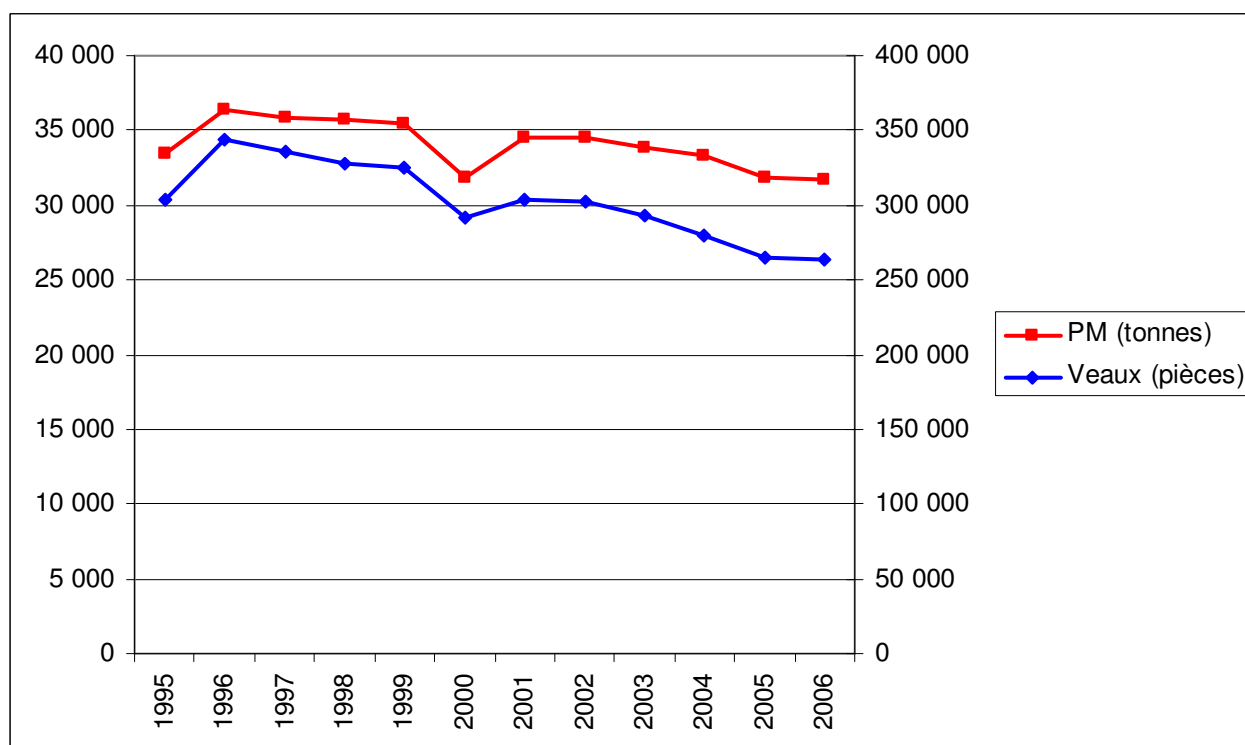


**Graphique 2: Poids moyens des carcasses du veaux de boucherie**



Source: OFS et USP

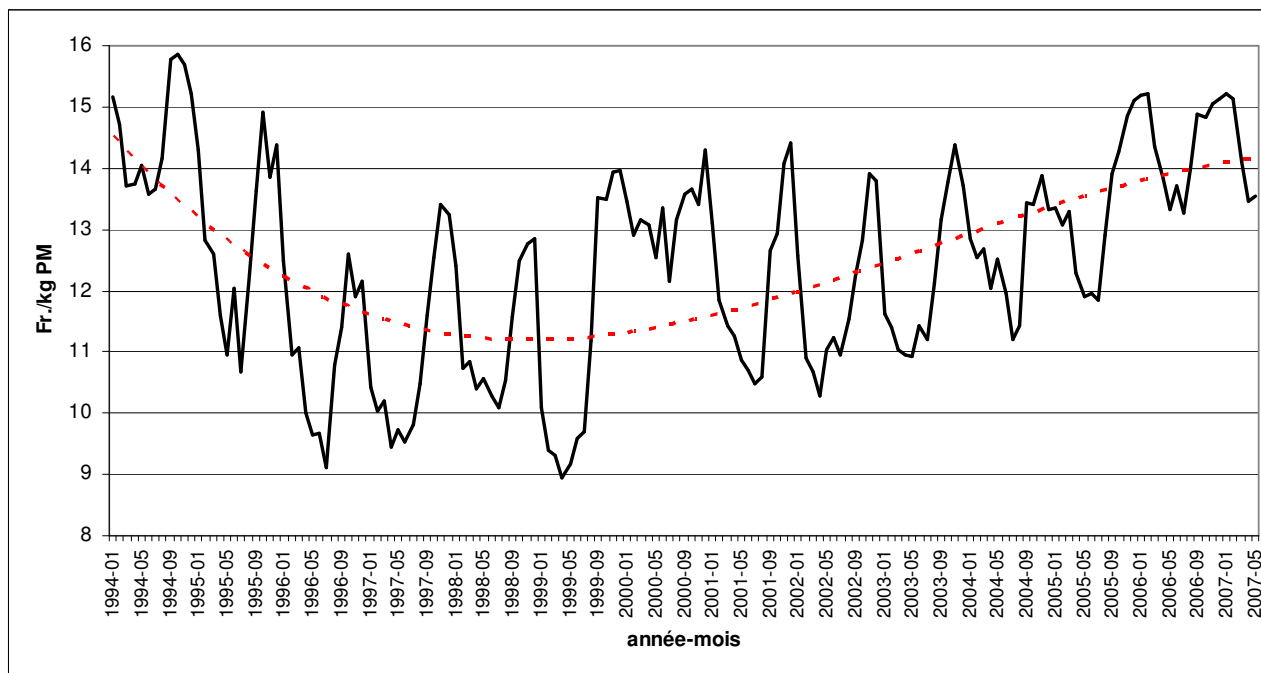
**Graphique 3: Poids mort des veaux suisses abattus en tonnes (PM) (échelle de gauche) et nombre de veaux suisses abattus entre 1995 et 2006 (échelle de droite)**



Source: OFS et statistiques USP

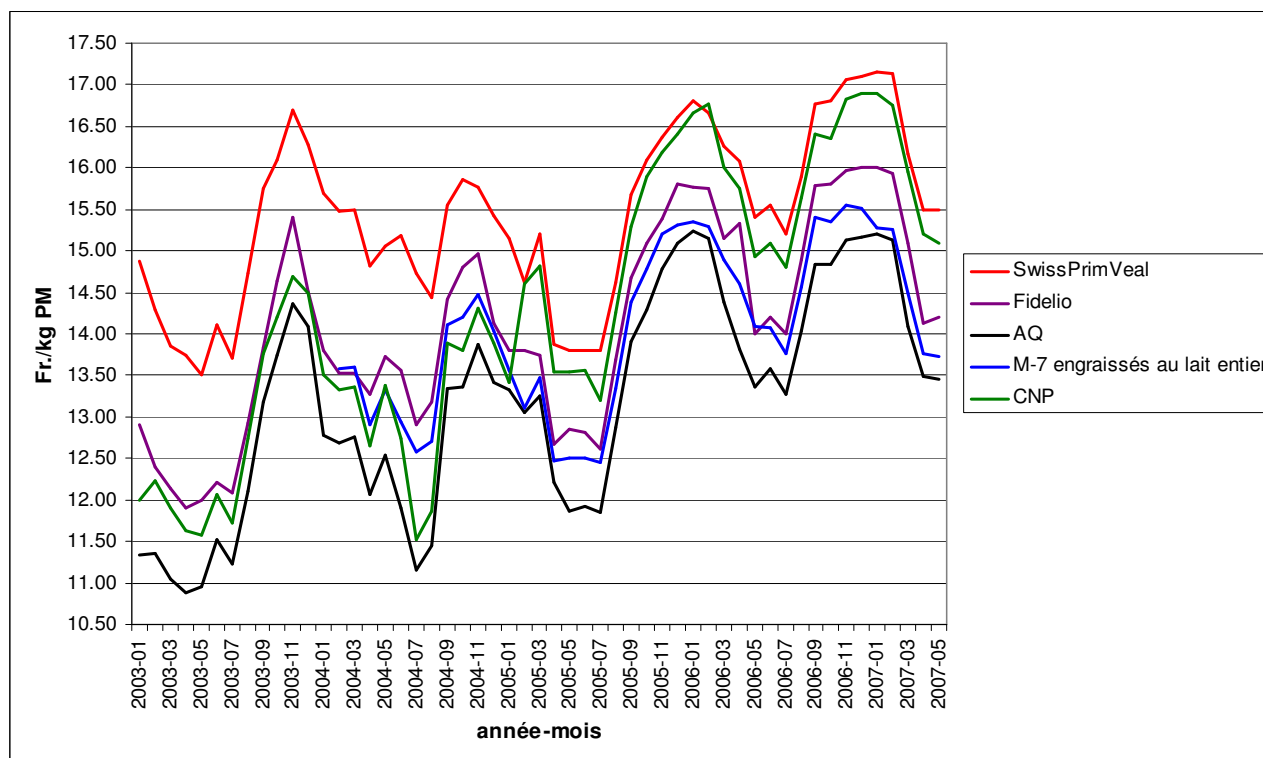


**Graphique 4: Prix des veaux en Fr. / kg PM, TVA incluse, franco abattoir, catégorie T3, évolution entre janvier 1994 et mai 2007, trend représenté par une ligne pointillée rouge (polynôme du 3e degré)**



Source: USP, division de la statistique et division de la production animale

**Graphique 5: Prix des carcasses de la catégorie T3 en francs / kg PM et par secteur de production, évolution entre janvier 2003 et mai 2007**



Source: USP, division de la statistique et division de la production animale, Proviande