

## **LA FILIERE DU VEAU SOUS LA MERE SE MOBILISE POUR VOUS PERMETTRE DE CONTINUER D'ACHETER DE LA VIANDE DE QUALITE SUPERIEURE**

### **Un point sur le marché global du Veau**

La filière Veau rencontre de grandes difficultés en cette période de crise sanitaire. INTERBEV estime une baisse de 35 % de l'activité sur la filière en général, principalement dû à l'arrêt de la restauration commerciale qui représente un débouché important pour la filière.

En ce qui concerne les filières de veau sous signe officiel de qualité, la baisse est moindre. Les ventes en grandes et moyennes surfaces (GMS) ont fortement chuté du fait de la fermeture d'une partie des rayons traditionnels. Certains magasins, par risque sanitaire et/ou par manque de personnel ont fait le choix de limiter la vente à deux types de viandes sur ces rayons : le porc et le bœuf.

En contrepartie, on observe du côté des boucheries traditionnelles un maintien, voire une légère augmentation des volumes commercialisés. On observe une augmentation de plus de 1 % des volumes vendus en boucheries traditionnelles par rapport à la même période sur l'année 2019.

### **La production de Veau Sous La Mère Label Rouge**

Le Veau Sous La Mère est une production traditionnelle du Sud-Ouest. La spécificité de cette production réside dans l'alimentation du veau : il est nourri uniquement avec du lait, tété au pis de sa mère matin et soir. C'est ce qui confère à la viande une tendreté et une saveur exceptionnelles.

On dénombre un peu plus de 2300 exploitations réparties sur le grand quart sud-ouest de la France, produisant environ 45 000 veaux sous la mère chaque année.

Les exploitations sont généralement de petite taille, produisant en moyenne une cinquantaine de veaux par an. C'est une production haut de gamme, destinée à un marché de niche. C'est également grâce à la valorisation du produit via le circuit Label Rouge que les éleveurs peuvent produire en plus petite quantité et vivre correctement de leur production.

### **Jean-Pierre Soularue, éleveur de Veaux sous la mère, Président du CIVO**

Depuis déjà plusieurs années, la filière du Veau Sous La Mère rencontre des difficultés au niveau de la production. En effet, on observe une baisse du nombre d'éleveurs et donc une baisse d'activité régulière chaque année. A la fin de l'année 2017, les professionnels de la filière ont travaillé à la création du CIVO (Comité Interprofessionnel du Veau Sous La Mère) dans l'objectif de redynamiser la filière.



Un plan d'actions est en train de se construire en partenariat avec les autres filières de veau Label Rouge. Ce dernier s'attache particulièrement à travailler sur les moyens à mettre en œuvre pour répondre au mieux aux attentes sociétales.

La crise du Covid-19 nous renforce dans nos orientations stratégiques. En effet, la crise sanitaire que nous sommes en train de traverser ramène les consommateurs vers des magasins de proximité et vers une consommation plus locale et plus responsable. Le veau sous la mère répond entièrement à ces attentes : production française, exploitations familiales, production extensive dans le respect du bien-être animal, permettant de produire une viande de qualité supérieure.

Les éleveurs de Veaux Sous La Mère Label Rouge sont toujours actifs en cette période de confinement pour vous permettre d'accéder à de la viande de qualité !

La viande de veau peut se consommer sous toutes les formes et à toutes saisons ! En tartare, en brochettes, en blanquette, en rôti, en escalope... il existe 1000 façons de cuisiner et déguster le veau ! Retrouvez pleins d'idées de recettes sur nos sites internet : [www.label-viande-limousine.fr](http://www.label-viande-limousine.fr) et <https://www.veausouslamere.com/>

### **A propos du CIVO :**

Le CIVO est le Comité Interprofessionnel du Veau Sous La Mère. Cette association regroupe l'ensemble des acteurs de la filière du veau sous la mère Label Rouge : organisations de producteurs, abatteurs, organismes de défense et de gestion des labels rouge, fournisseurs

Elle a pour objectif de promouvoir la production de veau sous la mère Label Rouge et d'accompagner les éleveurs afin répondre au mieux aux attentes des consommateurs : vous proposer de la viande de veau française de qualité supérieure.

Contact : Jacotte LIBEAU – Animatrice CIVO : [contact@veausouslamere.com](mailto:contact@veausouslamere.com) / 06.22.49.38.73



*Ensemble,  
faire naître l'excellence !*