



FICHE N° 1

PRÉSENTATION DE L'INTERPROFESSION

BREF HISTORIQUE DE LA PRODUCTION DU VSLM

Le Veau Fermier Élevé Sous La Mère a obtenu le label O3,81 en 1981. C'est le premier Label Rouge créé dans le secteur des viandes. Il avait, comme objectif premier, de mettre en avant cette production traditionnelle au vu de l'arrivée du veau industriel sur le marché, à un coût moins important.

Le Label Rouge Veau du Limousin a été reconnu dix ans plus tard.

 *Historique de la production et création du Label Rouge*

1970 **Création du label Rouge**
« Veau fermier du Limousin ».

1980 **Scandale** du veau aux hormones: les consommateurs recherchent à sécuriser leur alimentation.

1990 **Apparition** des salles de tétées pour faciliter le travail des éleveurs.

1994 **Première directive européenne** pour le bien-être animal: interdiction de la muselière.

2007 **Seconde directive européenne** pour le bien-être animal: mise en place de cases collectives.

2011 **Évolution du CIVO** vers l'association du Veau sous la mère (AVSLM).

2017 **Création du nouveau CIVO**, intégrant l'ensemble des acteurs de la filière.

Avant les directives européennes pour le bien-être animal, les veaux étaient attachés derrière leur mère avec une muselière.

LA FILIÈRE VSLM EN CHIFFRES

Le CIVO rassemble donc les Labels Rouge « Veau du Limousin » et « Veau Élevé Sous La Mère ». En 2017, on dénombrait 2 808 éleveurs engagés en Label produisant 25 079 animaux labellisés.

 *Chiffres clés de la filière Veau Sous La Mère Label Rouge (Limousin Promotion, AVSLM, 2018)*

EN 2017

Nombre éleveurs engagés **2 808**

Tonnages labellisés **3 233,2**

Nombre de têtes labellisées **25 079**

Nombre OP **22**

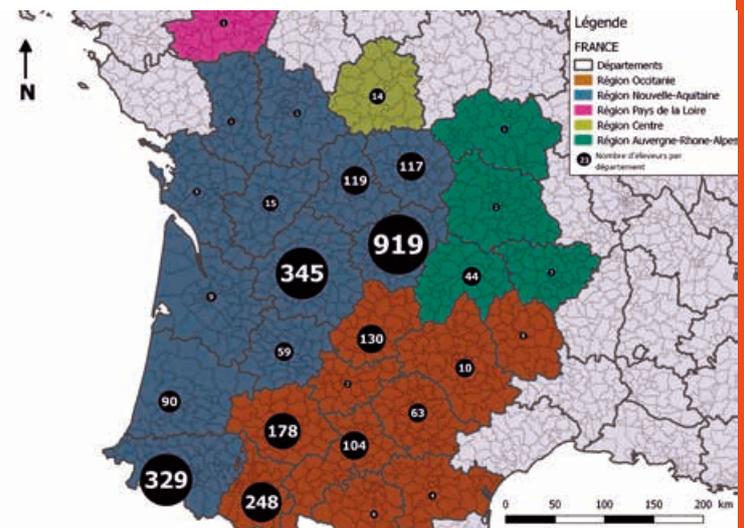
Nombre abatteurs **34**

Nombre grossistes **81**

Nombre de points de vente **1 053**

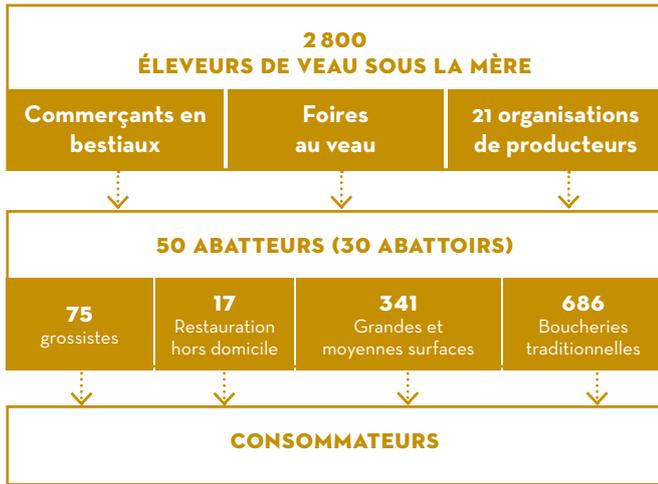
La production de Veau Sous La Mère est une production localisée, aussi, on retrouve plusieurs bassins de production.

 *Répartition des éleveurs de VSLM par département en 2018 (CIVO, 2018)*



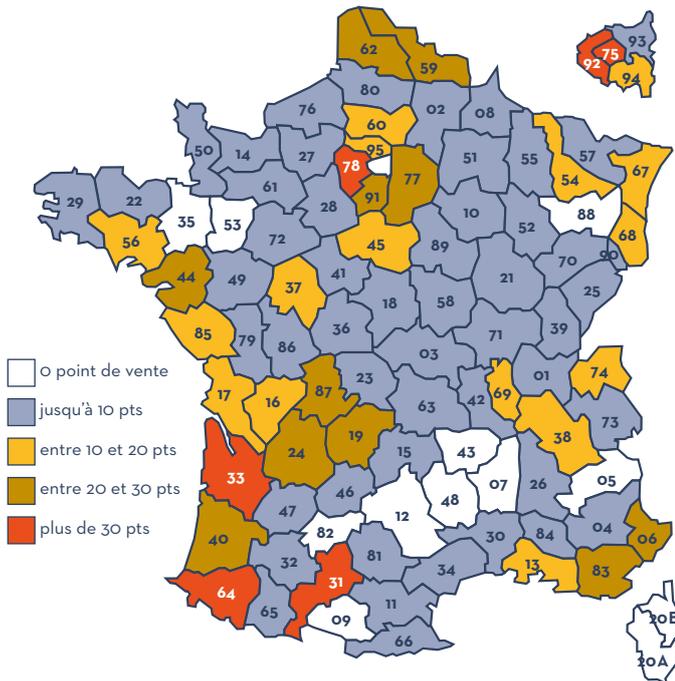
Différents acteurs de la filière maillent le territoire de production. Les éleveurs vendent leurs animaux via des Organisations de Producteurs afin de faire abattre leurs veaux. Les carcasses sont ensuite vendues à différents points de vente (grossistes, boucheries traditionnelles, supermarchés, restaurateurs) pour arriver dans l'assiette du consommateur.



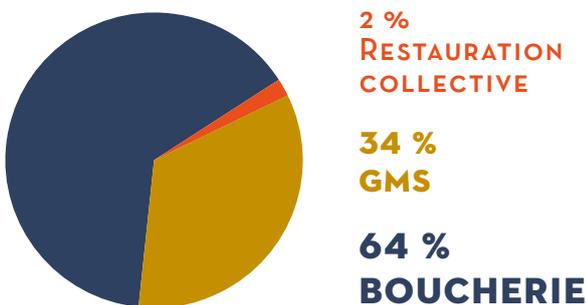


En ce qui concerne les points de vente, ils se situent sur la France entière. On remarque toutefois une concentration de points de vente plus importante sur certains secteurs géographiques (le Sud-Ouest: bassin de production; la région parisienne, la région nord). Cela peut s'expliquer par le fait que le Veau Sous La Mère est un produit haut de gamme. Aussi, le nombre de points de vente est plus important sur les secteurs possédant un fort pouvoir d'achat.

 Répartition des points de vente de Veau Sous La Mère Label Rouge



 Répartition du type de point de vente engagé en Veau Sous La Mère Label Rouge (Limousin Promotion, AVSLM, 2018)



ÉVOLUTION DE L'ACTIVITÉ

On observe une diminution progressive du tonnage labellisé au cours des 10 dernières années. La baisse est régulière. Cela s'explique par plusieurs facteurs. Tout d'abord, les éleveurs de Veau Sous La Mère sont vieillissants et, arrivant à la retraite, ils n'ont pas tous de reprenneur. En effet, la production possède une image traditionnelle qui est peu attractive auprès des nouvelles générations. Aussi, on observe une baisse de l'ensemble de la production de Veau Sous La Mère.

En parallèle, la consommation de viande de veau diminue et la part du budget alimentation dans les ménages diminue également au profit des loisirs.

 Évolution de l'activité Veau Sous La Mère entre 2008 et 2017 (Limousin Promotion, AVSLM, 2018)

