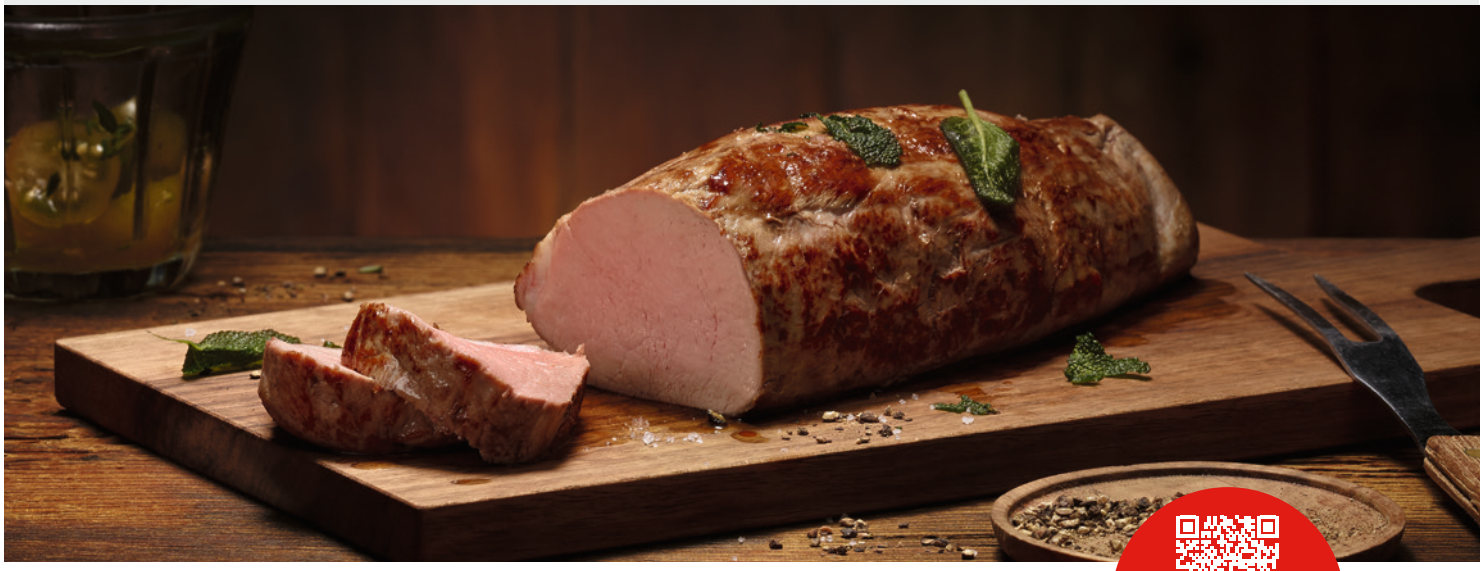
DU
VEAU

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de veau suisse.

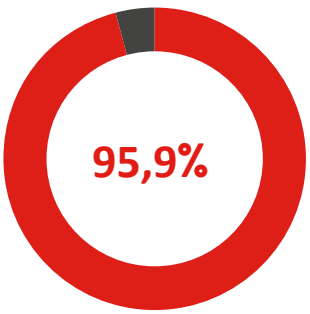


DÉLICIEUSES RECETTES EN LIGNE

LA DÉTENTION DES VEAUX EN SUISSE

Chaque année, les vaches laitières suisses mettent au monde environ 670 000 veaux. Près de la moitié est élevée pour renouveler le cheptel de vaches laitières. L'autre moitié ne convient pas pour la détention de bétail laitier. Ces animaux sont envoyés à l'engraissement de gros bétail ou de veaux.

Part de la production indigène en 2025



Source: Proviande

Plus de chiffres sur la production indigène:
bfs.admin.ch

L'essentiel en bref.

- La viande de veau est tendre et pauvre en graisse. Elle affiche une teneur élevée en protéines de haute valeur, en vitamines du groupe B et en fer.
- Deux tiers de la surface agricole utile ne conviennent pas pour les cultures. Mais nos bovins transforment l'herbe qui y pousse en denrées alimentaires de haute valeur telles que le lait, le fromage et la viande, mais aussi en cuir.
- La nourriture destinée aux veaux suisses est particulièrement durable, car de nombreux sous-produits issus de l'industrie laitière sont ainsi valorisés. De plus, le fourrage est exempt d'OGM. En Suisse, les farines animales, hormones et antibiotiques visant à obtenir de meilleurs rendements sont interdits.
- La Suisse possède la loi sur les transports d'animaux la plus sévère et l'une des lois sur la protection des animaux les plus sévères au monde.
- La production de viande est couplée à la production de lait. Les vaches ne donnent du lait que si elles mettent au monde un veau par an.

DU VEAU

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de veau suisse.



L'engraissement des veaux est une tradition

Depuis des générations déjà, les veaux d'engraissement sont élevés pour devenir, avec le lait, les sous-produits laitiers et le fourrage grossier, une spécialité tout à fait particulière. Avec un engagement important et un affouragement ciblé, les engraisseurs de veaux suisses parviennent à élever des veaux de grande qualité destinés à la production de viande. La viande de veau est particulièrement tendre, de grande qualité et très digeste. La production de viande de veau est un coproduit de la production laitière car elle est directement influencée par le nombre de veaux nés.

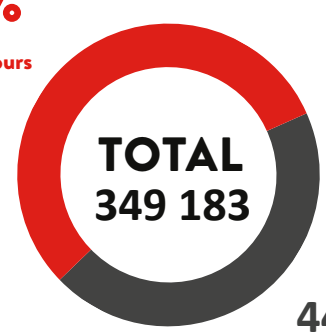
Les principales races pour l'engraissement

Outre les principales races Limousin, Charolais, Pure Simmental, Brune originale et Angus, les veaux des races Piémontaise, Hérens, Blonde d'Aquitaine, Blanc bleu belge ainsi que des races laitières pures accèdent également à l'engraissement.

Effectifs des veaux en Suisse en 2025

55,4%

Veaux de 121 jours maximum: 193 615



44,6%

Veaux de 242 jours maximum: 155 568

Source: BDTA

Détention respectueuse des animaux

En Suisse, les veaux d'engraissement doivent être détenus exclusivement en groupes. Le veau est une bête de troupeau et ne se sent bien qu'au sein du groupe. Les stabulations sont recouvertes de paille. L'eau est toujours à disposition dès le premier jour, et le fourrage grossier/foin est introduit dès le 14e jour. Dans la loi et l'ordonnance sur la protection des animaux, les directives concernant la détention et l'affouragement sont sans équivoque, et ce afin d'en garantir le respect.
La détention des veaux pose des exigences élevées en termes de savoir-faire et de connaissances des agricultrices et agriculteurs. Notamment pendant la phase de démarrage, l'observation et le suivi minutieux des animaux sont extrêmement importants. Un bon climat de stabulation sans courant d'air et une litière propre sont importants pour le bien-être des veaux. Lorsque les conditions météorologiques et topographiques le permettent, de plus en plus de stabulations dédiées à l'engraissement des veaux disposent d'une sortie en plein air – une possibilité dont les bêtes profitent volontiers par beau temps.

Autres informations sur l'élevage des veaux:
kaelbermaester.ch/fr et vachemere.ch

DU
VEAU

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de veau suisse.



Formes d'exploitation en Suisse

L'engraissement des veaux possède autant de facettes que la Suisse elle-même. On trouve des engraisseurs de veaux tant dans les régions de montagne que dans les vallées. Tandis que l'engraissement des veaux est la principale source de revenus pour certaines exploitations, il s'agit d'une activité secondaire bienvenue pour d'autres. La viande de veau suisse est une spécialité que l'on trouve uniquement chez nous dans cette qualité.

Fourrage approprié

L'affouragement est adapté au mieux aux besoins des veaux d'engraissement, mais il varie en fonction de la situation et des possibilités des exploitations. La base fourragère est constituée de lait entier, de sous-produits issus de l'industrie du lait et de lait pour veau en poudre. De plus, les veaux ont libre accès au foin ou à un autre type de fourrage grossier adapté, ainsi qu'à l'eau.

Labels

Concernant la viande de veau, il existe différents programmes de labels dont les exigences en matière de détention animale, d'affouragement et de qualité dépassent le cadre des prescriptions légales. Ils offrent par ailleurs des valeurs ajoutées dans les domaines de l'écologie et de la détention animale. Tous les labels ont pour but de préserver la grande qualité de la viande de veau suisse.
SUISSE GARANTIE, la marque de garantie suisse avec contrôle du flux de marchandises, apporte une sécurité supplémentaire. La viande de veau marquée SUISSE GARANTIE répond aux exigences les plus strictes en matière de production, de transformation et de traçabilité.

Autres informations sur les labels:
labelinfo.ch/fr et suissegarantie.ch

DU
VEAU

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de veau suisse.



VIANDE DE VEAU ET ALIMENTATION

Valeurs nutritives

La viande de veau, p. ex. l'escalope, est très tendre et pauvre en graisse. Elle contient entre 18 et 23% de protéines de haute valeur et apporte une bonne part de vitamines du groupe B, de fer et de zinc. De plus, le fer contenu dans la viande est – tout comme ses protéines – particulièrement bien assimilé par notre organisme.

100 g de part comestible	Côtelettes	Filet	Poitrine roulée
Énergie: calories (kcal) / joules (kJ)	161/674	113/478	203/847
Protéines (g)	20,7	22,8	18,3
Graisse totale (g)	8,7	2,4	14,5
*Proportions des acides gras en %: AGS:AGMI:AGPI**	44,9:44,9:10,2	39,5:42,9:17,6	43,8:47,9:8,3

* AGS = acides gras saturés
AGMI = acides gras monoinsaturés
AGPI = acides gras polyinsaturés

Source: tableau des valeurs nutritives pour la viande et les produits carnés, Proviande

Presque exclusivement du veau indigène

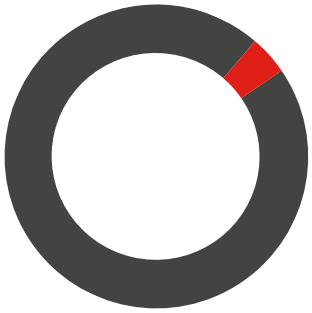
La viande de veau suisse se distingue clairement de celle provenant de l'étranger – grâce à son mode de production, à la sévère loi sur la protection des animaux et à la transparence. Les consommatrices et consommateurs ont par conséquent une grande confiance dans le veau suisse.

Consommation de viande de veau en 2025



1,9 kg PAR PERSONNE

Source: Proviande



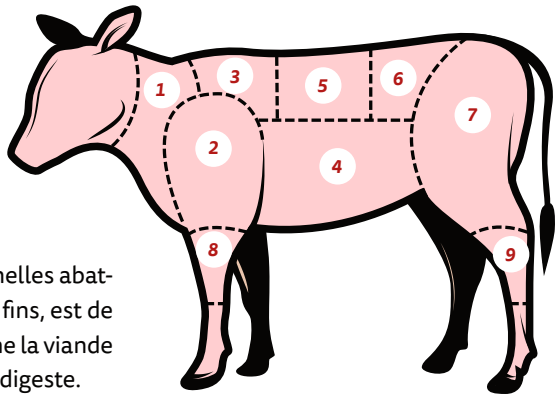
3,8%
Viande de veau

Consommation totale de viande
96,2%

DU
VEAU

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de veau suisse.

LA VIANDE DE VEAU



La viande de veau est de bonne qualité et provient d'animaux mâles ou femelles abattus à l'âge de cinq mois environ. La viande maigre, constituée de tissus très fins, est de couleur rose à rougeâtre et présente une surface humide et brillante. Comme la viande de veau contient peu de tissus gras et conjonctifs, elle est particulièrement digeste.

Du veau pour les gourmets

Le veau est un plaisir unique en son genre pour les gourmets – un produit haut de gamme. C'est une viande appréciée pour les occasions spéciales. Ainsi, on la déguste très souvent dans les restaurants. Mais aussi pendant les fêtes, notamment à Noël.

Morceaux	Utilisations possibles, plats
Cou 	Ce morceau sera choisi par les personnes qui préfèrent une viande persillée pour leurs rôtis. Il est spécialement utilisé en ragoût, en fricassée ou en viande hachée. Une cuisson lente donnera un plat particulièrement juteux.
Épaule 	Il s'agit d'un morceau très intéressant qui convient aussi bien pour un rôti que pour un ragoût ou un émincé.
Jarret 	Un délice que le jarret de veau ou l'ossobuco! Les pieds seront cuits dans une soupe à l'orge ou serviront à lier les sauces des plats en daube.
Poitrine 	La poitrine avec cartilage, découpée en tranches, est devenue une spécialité de la cuisine classique: les tendrons (tranches de poitrine de veau). Entourés d'une feuille de sauge et d'une tranche de lard, ils seront appelés arrostini.

DU VEAU

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de veau suisse.

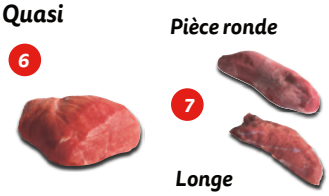
FR, 04/2026

Filet



Le filet convient particulièrement pour préparer des steaks et des rôtis au filet. Le filet mignon peut être coupé en médaillons ou en steaks plus épais.
Le filet mignon entier peut aussi servir à préparer des rôtis en croûte. Les côtes permettent quant à elles de préparer des côtelettes par pièces ou le morceau entier en rôti.

Quasi



Le quasi donne de délicieux rôtis ou de petites tranches régulières parfaites pour la saltimbocca ou la piccata milanese. La longe est utilisée pour les rôtis tendres, les émincés maigres ainsi que pour les paupiettes et les cordons-bleus.

Ronde de fausse tranche



Le cuisseau est divisé en deux parties: la noix est utilisée pour les tranches plus grandes dont on a besoin pour les cordons-bleus, les Wiener Schnitzel, les paupiettes ou encore les escalopes Holstein.
La noix pâtissière (ronde de fausse tranche et plat de fausse tranche) donne un excellent rôti ou des escalopes fines.

Pour tout autre renseignement sur le veau

Fédération suisse des engraisseurs de veaux (FSEV)
Laurstrasse 10
Case postale
5201 Brugg

Tél. +41 (0)56 462 51 11
info@kaelbermaester.ch
kaelbermaester.ch/fr

SKMV
Schweizer
Kälbermäster-Verband

Pour tout autre renseignement sur la viande

Proviande
Viande Suisse
Case postale
CH-3001 Berne

Tél. +41 (0)31 309 41 11
info@proviande.ch
viandesuisse.ch

Suisse. Naturellement. SUISSE GARANTIE

Lors de vos achats, vérifiez l'origine de la viande. En effet, la viande suisse est plus durable que la viande importée. Retrouvez toutes les bonnes raisons de consommer de la viande suisse sur ***viandesuisse.ch***

Viande Suisse
Mon choix.