

AVEC L'EUROPE, LA DURABILITÉ A DU BON.

# Dossier de presse – 2026

Au cœur de la filière Veau, un modèle innovant et engagé en faveur d'une production plus durable



**LE** LE GOÛT  
DU PARTAGE  
DURABLE  
**VEAU**

Instagram icon   YouTube icon



EnjoyIt's from Europe. Cofinancé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Agence exécutive de l'agriculture (EAG), de la recherche (REA), ni l'Union européenne. Consultez l'avis relatif à l'actualisation des données de la base de données de l'Agence exécutive de l'agriculture (EAG) et de l'équilibre, veuillez contacter Jérôme Sevrette et Guillaume Czerny. GUL-FS/REAVI-COMMUNICATION-RECHARGES/ES/2025/989/993

[www.levaodurable.eu](http://www.levaodurable.eu)

Engagée activement pour le développement durable et la lutte contre l'antibiorésistance, la filière veau avance chaque jour pour répondre aux attentes de demain. Pour plus d'informations, rendez-vous sur [levaodurable.eu](http://levaodurable.eu)



Cofinancé par l'Union européenne



# Édito



La viande de veau occupe dans notre pays une place à part. Les Français en sont d'ailleurs les premiers consommateurs en Europe, attachés à sa tendreté, à la finesse de ses saveurs et à ses recettes emblématiques qui la mettent à l'honneur. Mais cette singularité ne tient pas seulement à sa dimension gastronomique. Elle repose aussi sur un modèle de production spécifique et vertueux. À la croisée de l'élevage laitier et de la production de viande, le veau s'inscrit dans une logique d'économie circulaire où chaque ressource est valorisée et où de nombreux savoir-faire se rencontrent.

Pour assurer la pérennité de ce modèle, il nous appartient de répondre aux attentes sociétales tout en poursuivant l'évolution de nos pratiques. Cette transformation est déjà à l'œuvre, portée par des professionnels passionnés et engagés pour proposer aux consommateurs une viande durable et de qualité, produite dans le respect du bien-être animal et de l'environnement.

Le lancement de notre nouvelle campagne de communication et d'information, déployée avec le soutien de l'Union européenne, marque cette année une étape importante. Elle traduit notre volonté de mieux faire connaître notre filière, avec transparence et pédagogie, mais aussi de partager l'étendue de nos engagements et de valoriser les progrès accomplis. Car le veau n'est pas seulement l'un des fleurons de notre patrimoine culinaire, c'est aussi et surtout une filière en mouvement, résolument tournée vers l'avenir.

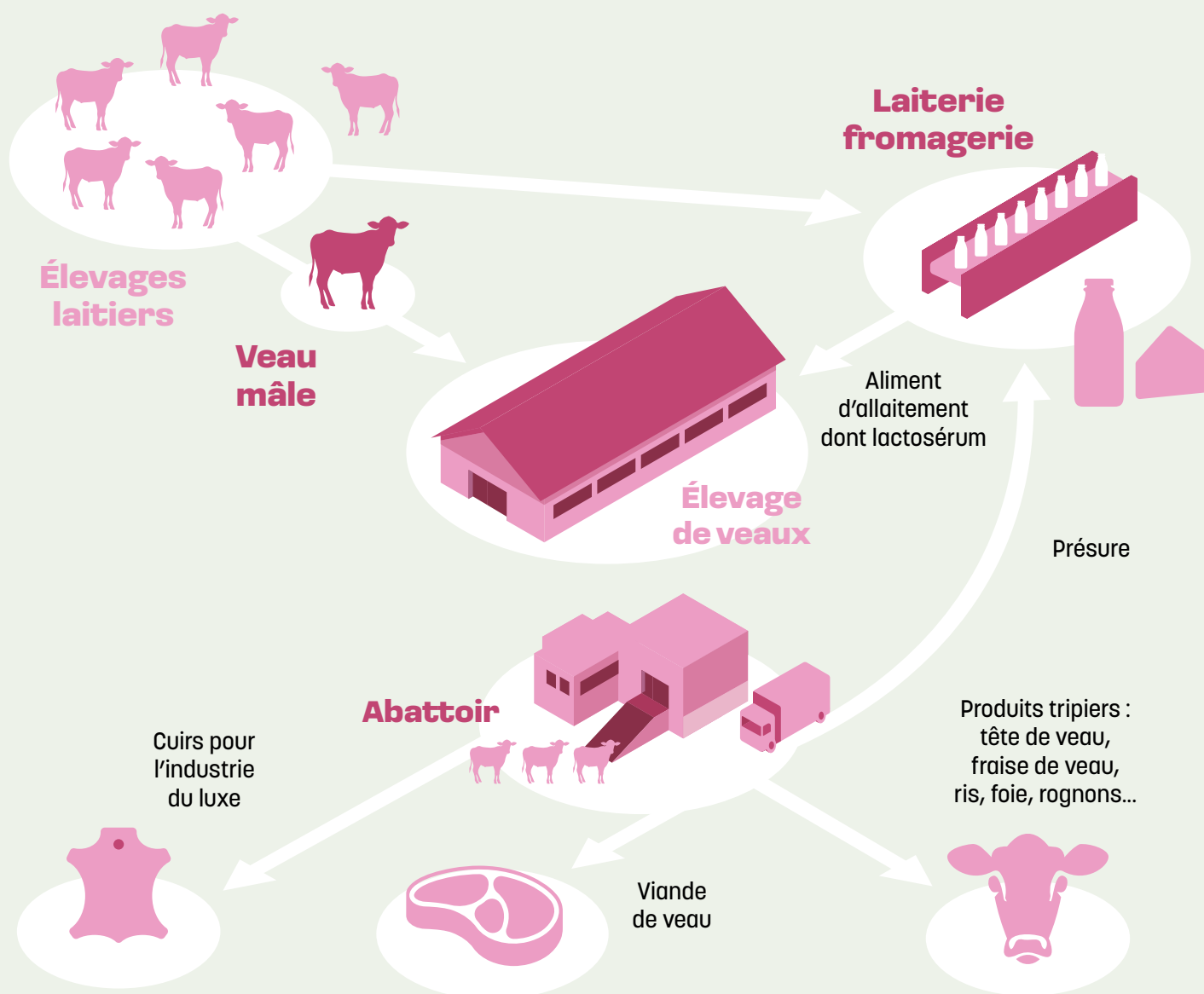
Gilles Gauthier,  
Président de la section Veau d'INTERBEV



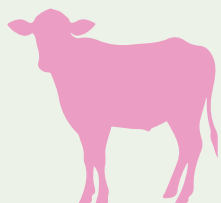
# LE VEAU, une production durable et engagée au cœur d'un écosystème vertueux

## Mieux comprendre la filière veau

Un modèle d'économie circulaire qui valorise les ressources



## La filière Veau en Europe



+ de  
**500 000 t**  
de viande de veau  
produites par an

527 000 tonnes en 2025

**87 %**

produits dans les 4 pays partenaires :  
Pays-Bas, France, Italie et Belgique

Les **2/3**

de la production sont consommés  
en France, en Belgique et en Italie

## Une production dynamique au cœur des terroirs français

La France

**2<sup>e</sup>**

producteur

mondial de veau

**2 000**

éleveurs spécialisés  
en 2024

**930 000**

veaux  
ont été abattus en 2025

**136 189 t**

de viande de veau produites en 2025

= 1/3 de la production européenne

**33 400**

emplois<sup>1</sup>



## Une viande ancrée

dans les habitudes alimentaires des Français

La France

**1<sup>er</sup>**

pays  
consommateur  
de viande de veau  
en Europe

**3 kgec** (kilo équivalent carcasse)  
consommés en moyenne par habitant et par an<sup>2</sup>

**Top 3** des débouchés de la  
viande de veau française :

**2<sup>e</sup>**

**35 %**  
Boucherie

**1<sup>er</sup>**

**41 %**  
Grandes et  
Moyennes  
Surfaces

**3<sup>e</sup>**

**14 %**  
Restauration  
collective  
et commerciale

1 - D'après l'étude : "Emplois liés aux filières agroalimentaires françaises, RMT Filarmoni, 2025"

2 - Étude Où va le veau ? - Avril 2024



# UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE au service de la préservation de l'environnement

## Des actions concrètes et efficaces pour lutter contre le changement climatique

S'engager en faveur de l'environnement constitue une priorité au sein de la filière Veau. **Elle se traduit par des pratiques vertueuses, visant à limiter l'empreinte carbone et à mieux valoriser les ressources.**

**L'un des principaux enjeux concerne l'alimentation des veaux**, puisque la fabrication de l'aliment d'allaitement est la principale source d'émission de la filière, représentant environ 60 % des émissions d'un kilo de veau. D'importants travaux sont en cours pour améliorer la composition afin de réduire l'impact de la formule d'aliment, intégrer davantage de coproduits pour renforcer la circularité avec les autres filières et réduire les besoins énergétiques liés à sa fabrication.

Dans le prolongement de ces efforts, la filière agit également pour **réduire ses déchets**, avec un objectif clair : limiter leur production à la source, notamment grâce à la livraison d'aliments en vrac, et en optimiser la valorisation, par exemple via la fertilisation agricole ou la production de biogaz.

**Cette dynamique de progrès s'étend à l'eau**, notamment avec le programme ENVIROVEAU, qui permet de mieux mesurer les usages de consommation et diffuser des pratiques plus économes.

Pour aller plus loin, **la filière expérimente l'outil d'évaluation environnementale CAP'2ER**, basé sur l'Analyse du cycle de vie (ACV). Il permet de mesurer l'empreinte environnementale des élevages et d'identifier des leviers de réduction des émissions.

Enfin, d'autres actions mises en place ont d'ores et déjà permis d'obtenir des résultats significatifs. Entre 2006 et 2024, **la consommation électrique a diminué de 22,5 %** grâce à des équipements plus performants dans les bâtiments d'élevage bovin, notamment en matière de ventilation et d'éclairage.



## Un modèle durable et vertueux où chaque ressource trouve sa place

La production de veaux de boucherie est étroitement liée à la filière laitière. Elle permet de **valoriser les veaux mâles issus des exploitations laitières**, qui représentent plus de 60 % des veaux.

**Près de 70 % de la ration des veaux est issue de coproduits de l'industrie laitière** (poudre de lait, lactosérum).

Après leur naissance, les veaux sont élevés de 5 à 8 mois dans des fermes à taille humaine, souvent en complément d'autres productions, et nourris avec une alimentation à base de lait et de produits laitiers, complétés par des fibres végétales.

Au-delà de ce lien avec la filière laitière, la production de veaux s'inscrit dans un large écosystème, à la croisée de secteurs parfois insoupçonnés tels que le cuir, l'industrie agroalimentaire, la gastronomie, l'artisanat, ou encore l'industrie pharmaceutique. **Elle est constitutive d'une véritable économie circulaire qui tend à assurer une utilisation optimale de chaque ressource.** Grâce à ces nombreuses interactions, la filière génère un **volume d'emplois important**, supérieur à celui de certaines autres productions animales. Cette dynamique joue un rôle important dans l'économie locale ainsi que dans le maintien de savoir-faire traditionnels.

Si 55 % de la masse du veau sont utilisés à des fins alimentaires humaines,

**43%**<sup>4</sup>

sont utilisés pour de nombreuses autres applications insoupçonnées.

**9%**

du contenu de la panse produit lors du processus d'abattage est utilisé comme biomasse

**7%**

peau utilisée dans l'industrie du cuir

**5%**

organes et os utilisés dans l'alimentation des animaux de compagnie

**6%**

graisses utilisées comme alternative/substitut à l'huile de palme

**9%**

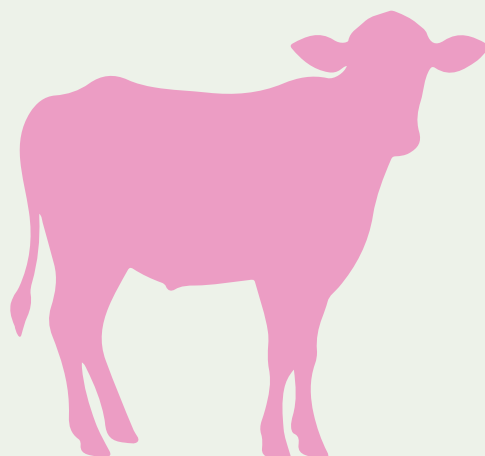
graisse utilisée pour la production de biocarburant

**6%**

os utilisés dans la production de gélatine

**1%**

sang utilisé dans l'industrie pharmaceutique



4 - 2% perte humidité (source : données Céleste)



## La fabrication du fromage et la filière Veau, une relation gagnant-gagnant

La filière Veau entretient également un lien étroit avec la filière fromagère. **En effet, la fabrication de fromages repose sur l'utilisation de la présure**, un ingrédient essentiel extrait de la caillotte – le quatrième estomac des veaux.

Contenant des enzymes naturelles, c'est elle qui va permettre aux protéines du lait de se séparer du lactosérum (petit-lait) et ainsi de passer de l'état liquide à l'état solide.

Aujourd'hui encore, la présure animale reste le coagulant de référence, **notamment pour de grands fromages AOP**. En offrant une présure adaptée aux exigences de ces productions d'excellence, la filière Veau participe à la richesse du patrimoine gastronomique français.

Issu de la fabrication du fromage, le lactosérum est, quant à lui, réutilisé dans la production d'aliments d'allaitement destinés aux veaux. **Ressource nutritionnelle précieuse, il répond à leurs besoins spécifiques.**

## Les abats de veaux, des mets prisés en gastronomie

Foie, ris, tête, fraise, rognons... les abats de veaux sont reconnus pour leur finesse et leur délicatesse. Faisant partie intégrante des traditions gastronomiques françaises, ces morceaux, parfois délaissés, jouent pourtant la carte du goût.

Permettant de **valoriser l'animal** dans son intégralité, ils s'inscrivent dans le cadre d'une **cuisine authentique et anti-gaspi**, au cœur des attentes sociétales.

## Le cuir de veau, une matière ancestrale qui incarne l'excellence à la française

Au cœur de cette valorisation, le cuir de veau constitue un **produit emblématique du savoir-faire français**. Reconnu et apprécié pour la finesse de son grain, sa souplesse et sa densité, il est particulièrement recherché dans des secteurs exigeants tels que la maroquinerie de luxe (sacs à main, portefeuilles, valises), les chaussures et ceintures haut de gamme ou encore la sellerie d'équitation.

**Sa transformation s'appuie sur un processus technique maîtrisé et rigoureux.** La peau brute, matière périssable issue des abattoirs, est prise en charge par les tanneries où elle est successivement nettoyée, tannée, travaillée mécaniquement puis teintée, avant d'être utilisée dans les manufactures pour la fabrication des articles.

### LE SAVIEZ-VOUS ? <sup>5</sup>

**La France figure parmi les leaders mondiaux dans ce domaine avec :**

- **Plus de 12 000** entreprises réparties sur l'ensemble du territoire
- **130 000** salariés



# Agir contre l'antibiorésistance ET POURSUIVRE LES PROGRÈS EN MATIÈRE DE BIEN-ÊTRE ANIMAL

**Au-delà de la circularité de son modèle, la filière Veau est engagée dans une démarche de progrès continu visant à améliorer la santé animale et le bien-être des animaux. Elle développe des pratiques d'élevages toujours plus responsables, en réponse aux attentes sociétales.**

## Une attention constante portée aux animaux

La question du bien-être animal est une thématique centrale dont s'est saisie la filière depuis plusieurs années dans **la démarche globale « One Welfare »**.

**Cet engagement se concrétise à chaque étape de la production.** En élevage, avec un suivi rigoureux et l'amélioration des conditions de production (évolution de la taille des parcs, choix des sols...); lors du transport, encadré par une réglementation stricte et des recommandations professionnelles garantissant le confort et la sécurité des animaux (vérification de l'état sanitaire, manipulation adaptée, véhicules aménagés visant à limiter les risques de glissade et de blessure, tout en assurant le confort des animaux).

La filière met par ailleurs à la disposition de ses professionnels **des outils pour évaluer et améliorer leurs pratiques en faveur du bien-être animal.** Parmi eux, **le projet SECURIVO** permet de mesurer le niveau de biosécurité des élevages, une préoccupation essentielle pour limiter l'introduction et la diffusion des agents infectieux, et ainsi préserver la santé des animaux.

## Antibiorésistance : une mobilisation collective pour répondre à un défi de santé publique

L'objectif est clair : **réduire l'utilisation des antibiotiques sans compromettre la santé des animaux**. Pour y parvenir, les éleveurs privilégient la prévention, avec des pratiques renforcées en matière d'hygiène, de biosécurité (isolement des animaux malades, gestion des flux, ventilation) ou encore de vaccination. Ils explorent, par ailleurs, le recours à **des médecines complémentaires et alternatives**, comme les huiles essentielles.

Répondant aux enjeux du plan national ÉcoAntibio 3 (2023-2028), cette mobilisation s'appuie sur une **approche « One Health »**, qui implique à la fois la santé humaine, la santé animale et l'environnement, et se traduit par **des avancées concrètes : entre 2013 et 2024, le niveau d'exposition aux antibiotiques a été divisé par deux (-50,6%). Parallèlement, le nombre de traitements par veau a fortement diminué (-46,7 %), tout comme leur durée (-22 %).** <sup>6</sup>

**Ces progrès permettent à la filière de s'engager pleinement dans la lutte contre l'antibiorésistance**, identifiée par l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) comme l'un des défis médicaux majeurs du XXI<sup>e</sup> siècle.

### Un suivi structuré à l'échelle nationale

Afin de mesurer précisément les progrès réalisés dans la lutte contre l'antibiorésistance, la filière s'est dotée dès 2016 d'un **observatoire pérenne des usages d'antibiotiques en élevage**, déployé par l'Agence nationale du médicament vétérinaire (ANMV) et l'Institut de l'Élevage (Idele).





## Le Centre d'Innovation et de Recherche sur le Veau (CIRVEAU) : innover pour mieux préparer l'avenir

**Centre unique en Europe dédié à l'innovation et à la recherche sur le veau, le CIRVEAU est une nouvelle étable expérimentale collective** soutenue par le Plan de Relance France 2030.

Implantée à Maun en Bretagne, elle a accueilli les premiers veaux en octobre 2023 et **contribue depuis activement à la construction d'une filière Veau plus innovante, performante et durable**. Ce centre novateur associe l'ensemble des acteurs autour d'un objectif commun : accompagner les transformations des pratiques d'élevage de veaux et répondre aux enjeux actuels, dans un contexte d'attentes sociétales fortes.

Doté d'équipements modernes, il a pour missions de mettre au point des pratiques d'élevage innovantes ; de tester des solutions et de mesurer leurs impacts, notamment sur la dimension travail ; de produire et diffuser des références technico-économiques à l'échelle de l'animal ou de l'atelier ; de transmettre et de vulgariser les connaissances, en particulier auprès des étudiants et, enfin, d'étudier la qualité des produits (viande et cuir).

# UNE VIANDE QUI RASSEMBLE autour de ses qualités

## Une richesse gustative qui s'exprime à travers une grande diversité de morceaux

Reconnaisable à **sa couleur rosée**, qui résulte de l'alimentation des animaux à base de lait et de céréales et qui permet de la distinguer du bœuf, la viande de veau se caractérise par **la douceur de son goût et la tendreté de sa chair**, très appréciées.

Elle offre un vrai potentiel culinaire, avec un choix de **16 morceaux différents**, parmi lesquels le filet, tendre et juteux, la noix, idéale pour obtenir une escalope, un pavé ou un rôti, le quasi, aussi moelleux que savoureux, ou encore le jarret, morceau à mijoter par excellence.

Pour apprécier la subtilité de ses saveurs, la viande de veau se consomme à peine rosée ou « à point » selon les goûts.

### Les Français et le veau <sup>7</sup>

**88%** des Français considèrent que la viande de veau a un bon apport nutritionnel et 84% qu'elle est peu grasse.

**73%** des Français trouvent qu'elle est simple et rapide à préparer.

**56%** des morceaux sont dits à cuisson rapide et 44 % à cuisson lente.



## Plaisir et équilibre au menu

Au-delà de sa richesse gustative, le veau présente des atouts nutritionnels reconnus. Comme les autres viandes, la viande de veau a toute sa place dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée, consommée en juste quantité. Accompagnée de légumes de saison, de féculents ou de légumineuses, elle s'intègre parfaitement dans des assiettes flexitariennes et apporte de nombreux bénéfices à l'organisme :

- **Riche en protéines complètes de haute qualité**, avec en moyenne 20 g pour 100 g de viande crue, la viande de veau contribue notamment au maintien de la masse musculaire et d'une ossature normale.
- **Source de zinc et de sélénium**, elle participe au fonctionnement normal des systèmes immunitaires et cognitifs.
- **Riche en vitamines B12**, elle contribue au fonctionnement normal du système nerveux et du système immunitaire, ainsi qu'à la réduction de la fatigue.
- **Source de vitamine B3**, elle contribue au maintien d'une peau normale.
- **Pauvre en matière grasse (4 % de lipides en moyenne)**, le veau fait partie des viandes les plus maigres.

## Le veau, icône gourmande du patrimoine culinaire européen

La viande de veau occupe une place de choix dans la gastronomie française et plus largement européenne, avec **des recettes ancrées dans les traditions les plus savoureuses** : blanquette, paupiette, escalope à la crème ou milanaise, vitello tonnato, saltimbocca, veau Marengo...

La diversité de ses découpes et de ses morceaux laisse le champ libre à des inspirations plurielles, et la subtilité de ses saveurs autorise **de nombreux accords gustatifs**, permettant une inventivité et une créativité sans limites.

S'il continue de régaler au cœur de plats emblématiques, transmis de génération en génération, le veau démontre aussi **sa capacité à se réinventer**, en s'adaptant aux envies contemporaines et aux nouveaux usages, à travers des formats plus modernes et accessibles : steak haché de veau, saucisse ou encore kebab de veau.

## La traçabilité : un engagement de transparence en faveur de la qualité de la viande de veau

La traçabilité constitue une priorité à l'échelle de la filière. Elle permet de suivre chaque étape de la production et de la commercialisation, avec un objectif clair : garantir le respect des conditions sanitaires et assurer la sécurité alimentaire.

Dès la naissance, chaque veau se voit attribuer un numéro d'identification unique à 10 chiffres. Mais la traçabilité ne s'arrête pas à l'élevage. Elle se poursuit jusqu'au produit final avec un numéro de lot indiqué sur chaque barquette de viande afin de remonter, en cas de besoin, l'ensemble de la chaîne d'information.



# Le goût du partage durable : une campagne européenne pour porter un nouveau regard sur **LE VEAU**

En 2026, la filière Élevage et Viande de veau lance, avec le soutien de l'Union européenne, une campagne d'information et de communication d'envergure « Le Veau, le goût du partage durable ». Déployée pendant trois ans en France, en Belgique et en Italie, elle réunit trois pays partenaires, attachés à la viande de veau et engagés collectivement dans la préservation de cette tradition culinaire.

Cette initiative à visée pédagogique traduit un objectif clair : **répondre aux attentes sociétales en valorisant notamment la durabilité de la filière dont son modèle d'économie circulaire ainsi que les progrès réalisés en faveur de la lutte contre l'antibiorésistance. Il s'agit également de remettre la viande de veau au cœur des assiettes.**

Cette campagne s'inscrit dans un contexte en pleine évolution. Si la viande de veau reste en effet très appréciée des Français, sa consommation a reculé de 7 % entre 2012 et 2022.<sup>8</sup> Dans le même temps, les attentes sociétales se sont renforcées : besoin de transparence, volonté de comprendre les modes de production, attention accrue portée au bien-être animal et à l'environnement.

**Face à ces enjeux, la filière fait le choix de la transparence pour expliquer, montrer et incarner ses pratiques et ses initiatives durables.**

---

Pour donner vie à cette ambition, un dispositif multi-canal sera déployé tout au long de la campagne, ciblant en priorité les consommateurs âgés de 25 à 49 ans :

- **Un événement de lancement au concept novateur**, organisé simultanément à Paris, Bruxelles et Milan, avec la promesse d'une expérience inédite : rassembler autour de tables connectées des professionnels de la filière Veau, des leaders d'opinion et des influenceurs des différents pays. Il permettra ainsi d'échanger en temps réel et à distance grâce à l'utilisation d'une IA de traduction instantanée, et de partager un moment de convivialité.
- **Un partenariat avec le Chef Jean Covillault** pour, d'une part, imaginer de nouvelles recettes subliment la richesse culinaire du veau et, d'autre part, valoriser les spécificités, les engagements et les savoir-faire des professionnels de la filière auprès de sa communauté, à travers une websérie immersive à leurs côtés.



- **Des actions de terrain avec des tables rondes** organisées dès le second semestre 2026 à l'occasion de salons professionnels et **des masterclass pédagogiques** proposées dans les écoles hôtelières et d'ingénieurs agronomes pour inspirer et informer, en valorisant l'impact économique, social et environnemental de la filière Veau.
  - **Une présence digitale forte avec un site Internet et des réseaux sociaux dédiés**, pour relayer des contenus variés mettant à l'honneur les professionnels de la filière, la circularité de son modèle ainsi que la richesse culinaire de la viande de veau. En complément, un **dispositif d'influence vient amplifier la campagne.**
  - **Une campagne média lancée à l'automne 2026**, avec la diffusion d'un spot de 30 secondes sur France Télévisions replay, META et YouTube.
-

# Le veau version JEAN COVILLAULT

Pour sublimer les saveurs de la viande de veau et traduire sa richesse culinaire, la filière a fait appel à la créativité de **Jean Covillault, Chef Ambassadeur** de sa nouvelle campagne d'information et de communication.

Originaire d'Auvergne, ce jeune talent, candidat emblématique de la saison 14 de Top Chef, puise son inspiration dans une cuisine de terroir, généreuse et sincère, héritée de son histoire familiale. Formé à l'Institut Paul Bocuse puis dans de grandes maisons, il incarne une nouvelle génération de chefs pour qui la cuisine est avant tout **un moment de partage**. Sa signature : des plats justes, de saison, qui mettent en valeur le produit sans artifice. Dans cet esprit, il porte un regard attentif aux filières et aux produits, valorisant **une cuisine responsable, respectueuse des savoir-faire et des éleveurs**.



« Le veau est une véritable source d'inspiration. Il ouvre un vaste champ de possibilités, et permet d'imaginer des plats très simples comme des recettes plus créatives pour tous les niveaux. Cuisiner le veau, c'est une manière pour moi de mettre en lumière une économie circulaire qui innove, où toutes les matières premières sont valorisées, et s'inscrit dans une logique territoriale forte. »

**Jean Covillault**

À travers ces créations savoureuses, le Chef propose **une cuisine simple, gourmande et fédératrice**, qui met en valeur la viande de veau tout en l'inscrivant dans les usages actuels.



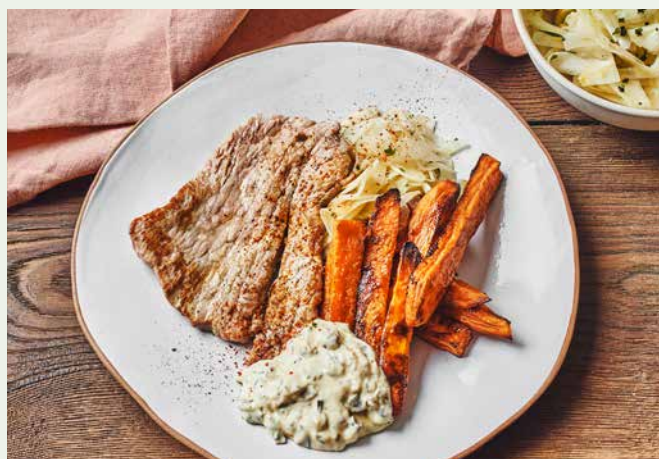
**Côte de veau**  
carottes rôties, pesto de fanes & sauce yaourt



**Brochettes de poitrine de veau**  
sauce BBQ & salade de courgettes



**Tartare de veau à l'italienne**  
frites & mayonnaise citron



**Escalope de veau grillée**  
frites de patate douce & salade de fenouil



**Jarret de veau en ragoût**  
pâtes & tomates rôties



**Sauté de veau au curry**  
potimarron rôti & semoule

Retrouvez ces recettes sur la médiathèque d'INTERBEV : [lamediatheque.interbev.fr](http://lamediatheque.interbev.fr)

# À propos d' **interbev** INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE

**INTERBEV, l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes**, représente depuis 1979 les acteurs de la filière française de l'élevage et des viandes, qui compte **plus de 500 000 emplois répartis entre les élevages, la mise en marché, l'abattage-transformation, la distribution et la restauration collective.**

L'interprofession couvre l'ensemble du territoire via ses **12 comités régionaux** et rassemble **22 organisations nationales des filières bovine, ovine, équine et caprine**, engagées à proposer des produits durables et identifiés tout au long de la chaîne.

Au service d'une alimentation raisonnée et de qualité, les professionnels de la filière sont mobilisés depuis 2017 dans une démarche RSE labellisée, le « Pacte Sociétal », portée par la communication collective « **Aimez la viande Mangez-en mieux.** » signée « **Celles et ceux qui font la viande** ».

Pour en savoir plus sur la filière Veau  
et ses engagements durables, rendez-vous sur :

[www.leveadurable.eu](http://www.leveadurable.eu)



Enjoy it's from Europe. Cofinancé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne et ni l'Agence exécutive européenne ne sont responsables des conséquences de l'utilisation des données fournies. Pour plus d'informations, veuillez consulter l'avis relatif à l'actualisation des règles alimentaires du PNNS - santé.gov.fr - mangespouze.fr - mangepouze.fr - Crédits photos : Jérôme Sevrette et Guillaume Czerw. GULFSTREAM COMMUNICATION - RC Nantes B 369 788 933

