

# Qualités de la viande d'agneaux d'herbe produits en élevage biologique ou conventionnel



Prache S.<sup>1</sup>, Gatellier P.<sup>2</sup>, Thomas A.<sup>1</sup>, Picard B.<sup>1</sup>, Bauchart D.<sup>1</sup>

Avec la collaboration de Ballet J.<sup>3</sup> et Meteau K.<sup>4</sup>

<sup>1</sup>INRA - UR1213 Herbivores, <sup>2</sup>INRA - UR370 Qualité des Produits Animaux, <sup>3</sup> UE1296 Monts d'Auvergne, <sup>4</sup> UE1206 EASM



❑ La mention 'Agriculture Biologique' sur un produit garantit une manière de produire, mais l'obligation de résultats est limitée à la conformation et l'état d'engraissement de la carcasse, d'où des questions sur les qualités alimentaires du produit viande.

❑ Le cahier des charges AB oblige à un accès des animaux au pâturage lorsque les conditions climatiques le permettent. Par rapport à l'élevage en bergerie, ceci est favorable à la valeur santé des acides gras (AG) des lipides de la viande, mais conduit à des qualités sensorielles moins appréciées (viande d'odeur/flaveur plus intense et de couleur plus sombre) et plus variables. L'élevage à l'herbe n'est cependant pas 'réservé' à l'AB.

❑ Notre objectif : comparer les qualités sensorielles et nutritionnelles de la viande et de la carcasse d'agneaux d'herbe produits en élevage biologique (AB) ou conventionnel (C), en maintenant un profil de croissance similaire entre AB et C pour éviter les confusions d'effets avec l'âge ou le poids à l'abattage.

## TRAITEMENTS ET MESURES

Expérimentation répétée 3 années (2005-2007), entre juin et octobre, sur la ferme INRA d'Orcival:



### Agriculture biologique (AB)

Pas de fertilisation minérale depuis l'année 2000, 38% de trèfle blanc dans la prairie expérimentale



### Conventionnel (C)

100 U d'azote minéral/ha/an sur la prairie depuis l'année 2000, 20% de trèfle blanc

**36 agneaux mâles de race Limousine par traitement (12 par année), parasitisme maîtrisé**

**Mesures:** Vitesse de croissance des agneaux; composition botanique des prairies et valeur nutritive de l'herbe; poids, conformation et état d'engraissement de la carcasse; poids de gras de rognon; épaisseur, fermeté et couleur du gras de couverture, couleur de la viande, dégustation des côtelettes par un jury entraîné; composition en AG des lipides de la viande.



	AB		Conventionnel
Age à l'abattage (j)	156		155
Poids vif à l'abattage (kg)	35,3		35,2
Conformation et état d'engraissement	=		
Couleur de la viande	=		
Couleur du tissu adipeux	=		
Fermeté du gras de couverture (2007)	6,8	★	8,9
Tendreté de la côtelette	=		
Jutosité de la côtelette	=		
Intensité de l'odeur anormale du gras de la côtelette	1,28	★	1,11
Proportion en C18:0 dans les lipides de la viande	18,32	★	16,98



➔ Nous avons observé un risque accru de défauts de flaveur/odeur de la viande et de fermeté du tissu adipeux de couverture probablement en lien avec une proportion plus élevée de trèfle blanc dans la ration. A l'inverse, la valeur santé pour l'homme des acides gras déposés dans la viande était légèrement plus favorable en AB.

➔ A signaler que des critères jugés négatifs en qualité peuvent être bien acceptés par les consommateurs si le produit est 'différencié' (cas des produits AB).

➔ Les légumineuses étant essentielles pour préserver l'autonomie alimentaire du système d'élevage, les recherches s'orientent vers la mise au point de pratiques d'élevage permettant de limiter l'occurrence des défauts, tout en tirant avantage de la présence du trèfle blanc.