



Projet : *Promouvoir et valoriser la viande bovine ariégeoise de qualité (issue des filières traditionnelles et biologiques) en circuit de proximité, par des démarches collectives innovantes dans une perspective de développement durable de notre territoire.*

Action du projet A : Acquisition et diffusion de connaissances techniques et scientifiques sur des démarches de commercialisations collectives innovantes.

Fiche technico-économique sur l'atout de l'estive dans l'élevage de bœufs Bio

2011

Projet financé par :



1

CIVAM BIO 09 : cottes, 09240 La Bastide de Sérou - Tel : 05 61 64 01 60- email : viandes@bioariege.fr
Date de modification : 26 avril 2013

L'estive, un atout pour l'élevage de bœufs en agriculture biologique



En agriculture biologique de montagne, les exploitations ont parfois peu de surfaces autour de la ferme. Dans ce cas, l'utilisation des estives durant la période estivale est une nécessité.

De plus, en agriculture biologique, la valorisation de l'herbe est un paramètre essentiel à maîtriser tant pour la rentabilité des exploitations que pour la qualité des animaux et de la viande. En effet, les caractéristiques des muscles qui sont responsables des qualités organoleptiques de la viande, en particulier la tendreté, dépendent des conditions d'élevage (Cf. étude Greay et Renand, 1994).

Engraissement à l'herbe, une méthode extensive :

Ce système est certainement le plus présent en Midi-Pyrénées : dans la zone nord, proche du Massif Central et au sud avec les Pyrénées. Les fermes sont en général de grande taille (surface importante et/ou chargement faible). Certaines peuvent même pratiquer la transhumance et utiliser des espaces communaux. La période hivernale est plutôt longue, l'alimentation est souvent exclusivement à base de fourrage de prairie naturelle à haute valeur alimentaire.

Nous avons donc réalisé le suivi d'animaux d'une exploitation pratiquant l'estive. Nous allons observer quels sont les résultats qualitatifs concernant les carcasses et la viande, mais également essayer de comprendre en quoi intervient le mode d'élevage sur les critères qualité d'une viande.

Description de l'élevage étudié :

Situation de l'exploitation	Vallée de Tarascon
Type d'élevage	Naisseur / engraisseur
Race	Gascon
Nombre de mères	40
SAU totale	100 Ha
SAU herbe	100 Ha
SAU céréales	0
Complément	Estive (environ 2000 Ha)

Méthode d'engraissement :

	Bœuf 1 et 2
Ration de base	Herbe ou foin
Quantité de céréales / jr (en moyenne sur la période)	0
Durée d'engraissement (en mois)	
Mélange distribué	aucun

Descriptif des animaux suivis :



Période de prise de photo : avant la montée en estive (avril 2011), les bœufs avaient 4 ans.

	Bœuf 1	Bœuf 2
Date de naissance de l'animal suivi	24/04/2007	28/04/2007
Age du bœuf suivi (en mois)	55	55
Note d'état	3	3

A cette période, nous avons pu constater une note d'état de 3 sur l'échelle de 1 à 5. Les bœufs avaient donc un bon état corporel avant la montée en estive. Il est à constater que cette note d'état corporel est fonction de l'alimentation

Résultats qualitatifs des produits suivis :

	Bœuf 1	Bœuf 2
Date d'abattage	23/11//2011	23/11/2011
Classement carcasse (OFIVAL)*	C R + 3	C R + 2
Poids carcasse (Kg carcasse)	455	409

* Le classement OFIVAL est détaillé comme suit : catégorie de l'animal (dans notre cas **C**) + conformation de la carcasse (dans notre cas **R**) + tiers de classe (dans notre cas **+**) + note d'état d'engraissement (dans notre cas **3**). Cf. annexe 1 pour plus de détail

Nous pouvons constater que les 2 bœufs étaient correctement engraisés (cf. classement OFIVAL). Le classement en 2 ou 3 est l'optimum pour obtenir une qualité de conservation de la carcasse durant la maturation. En effet si un animal est abattu alors que sa note d'engraissement est de 1 (cf. annexe 1) alors il est possible que la carcasse se « croute ». Le croutage est un assèchement de la couche supérieure de la carcasse, qui engendre une mauvaise transformation du muscle en viande car peu d'échanges vont pouvoir être réalisés au cœur de la carcasse.

La maturation, est une étape essentielle à une bonne qualité de viande. Cette étape est réalisée 24 heures après abattage dans des frigos à température maîtrisée (de 0 à 24 heures l'étape est dite ressuage). L'étape de maturation est essentielle à la transformation du muscle en viande car c'est à ce moment là que des transformations physico-chimiques opèrent sur la tendreté de la viande. C'est pour cela qu'il est nécessaire que la carcasse est un engraissement optimum de 2 ou 3 (Classement OFIVAL).

La commercialisation :

La commercialisation de ces carcasses est réalisée par un boucher artisan abatteur situé en ville. Les principales motivations de son choix sont basées sur la qualité des viandes et des carcasses : « une couleur de viande rouge vif, une finesse de fibre de la viande exceptionnelle, un état d'engraissement adéquat au mode de travail, une conservation en frigo remarquable et une image très qualitative des animaux élevés à l'herbe et en « estive » pour les consommateurs précise le boucher abatteur.

Constats :

En effet les animaux ayant eu une alimentation basée sur l'herbe ont une viande de couleur plus soutenue et stable. Cette instabilité est due à une carence en Vitamine E. **L'herbe étant plus riche en vitamine E** que les aliments conservés, du type ensilage de maïs. Une alimentation à base d'herbe limite donc cette instabilité de couleur de viande.

Un autre avantage d'une alimentation basée sur l'herbe est la teneur en Oméga 3 et Acides Gras Insaturés qui est supérieure aux autres modes d'alimentation des animaux. Les Oméga 3 et les Acides Gras Insaturés sont meilleurs pour la santé des consommateurs.

Fort est de constater que les 2 bœufs de cette exploitation ont eu un bon état d'engraissement (Cf. classement OFIVAL de l'abattoir). Cette note d'état d'engraissement est importante en vue d'une bonne conservation de la carcasse durant la maturation pour ainsi influencer positivement sur la qualité de la viande.

Comme il est expliqué dans le document « Production de viande bovine à l'herbe et qualité » de l'INRA de Theix (63), les croissances compensatrices de l'herbe réduisent l'effet de l'âge (plus un animal est vieux plus sa viande a de bonnes qualités organoleptiques mais une tendreté réduite), ce qui permet généralement d'obtenir des viandes aussi tendres que celles de jeunes bovins (mâles) conduits intensivement.

Lorsqu'un bœuf est conduit uniquement à l'herbe et au foin, sa croissance est discontinue. Les effets d'une croissance discontinue avec l'âge et le sexe favorisent la couleur, la flaveur et la jutosité des viandes. Ces caractéristiques sont liées aux types de fibres musculaires et à l'état d'engraissement, lequel est généralement supérieur à celui de jeunes bovins conduits en croissance continue.

Si les traitements technologiques après abattage respectent les caractéristiques de ces viandes (une durée de maturation de 2 semaines minimum), les bovins produits à l'herbe fournissent des produits dont les qualités organoleptiques sont mieux appréciées que celles des bovins conduits plus intensivement.

Il est important pour réussir un engraissement à l'herbe de respecter certains critères :

- Bien dimensionner le nombre d'animaux et la surface. Pour plus de renseignement sur les techniques vous pouvez demander la fiche technique « engraissement à l'herbe » de la FRAB ;
- Choisir une race rustique qui s'adaptera bien aux conditions d'estives ;
- Avoir une bonne gestion des pâtures.

En conclusion, nous avons constaté que les animaux alimentés uniquement à l'herbe et au foin avaient une bonne qualité de viande et que surtout les exploitations pratiquant cette méthode d'élevage arrivent à valoriser l'herbe qu'elles possèdent en limitant l'achat de céréales, mais il y a des compétences techniques à maîtriser.

Annexes :

Annexe 1 : Détermination du classement OFIVAL

Annexe I : Détermination du classement OFIVAL

Le classement OFIVAL est composé de lettre et de chiffres.

CLASSEMENT DES GROS BOVINS

exemple : C R = 3

La catégorie :

La catégorie est indiquée par la première lettre.

Définition des catégories pour les gros bovins :

- Z : carcasse de jeunes bovins mâles ou femelles âgés de + de 8 mois et de moins de 12 mois. La dénomination de vente sera « Jeunes bovin »
- A : carcasse de jeunes bovins mâles non castrés âgés de + de 12 mois à 2 ans
- B : carcasse d'autres animaux mâles non castrés (taureaux)
- C : carcasses d'animaux mâles castrés (bœufs)
- D : carcasses d'animaux femelles ayant déjà vêlé (vaches)
- E : carcasses d'animaux femelles (génisses)

La conformation E.U.R.O.P. :

La grille communautaire de classement des gros bovins établie en 1981 répartit les carcasses en 5 classes de conformation : E, U, R, O et P.

Description des classes :

- E : Excellente
- U : Très bonne
- R : Bonne
- O : Assez bonne
- P : Médiocre

Le classement au tiers de classe :

Pour déterminer les tiers de classes, la carcasse est détaillée en ses trois parties principales (cuisse, dos et épaule).

Chacune des parties est jugée séparément pour ensuite déterminer le tiers de classe global de la carcasse défini par + / = ou - ; cela est possible pour chaque classement de la conformation.

Tableau des subdivisions pour chaque classement														
E			U			R			O			P		
+	=	-	+	=	-	+	=	-	+	=	-	+	=	-

L'état d'engraissement :

La détermination de l'état d'engraissement est répartie en 5 classes : 1-2-3-4-5.

1 = engraissement très faible – très peu couvert – pas de graisse à l'intérieur de la cage thoracique.

2 = engraissement faible – à l'intérieur de la cage thoracique les muscles entre les côtes sont nettement visibles.

3 = engraissement moyen – à l'intérieur de la cage thoracique les muscles entre les côtes sont encore visibles.

4 = engraissement fort – les veines de gras de la cuisse sont saillantes – à l'intérieur de la cage thoracique les muscles entre les côtes peuvent être infiltrés de graisse

5 = engraissement très fort – la cuisse est presque entièrement recouverte d'une couche épaisse de graisse, de sorte que les veines de gras sont très peu apparentes – à l'intérieur de la cage thoracique les muscles entre les côtes sont infiltrés de graisse.

La catégorie :

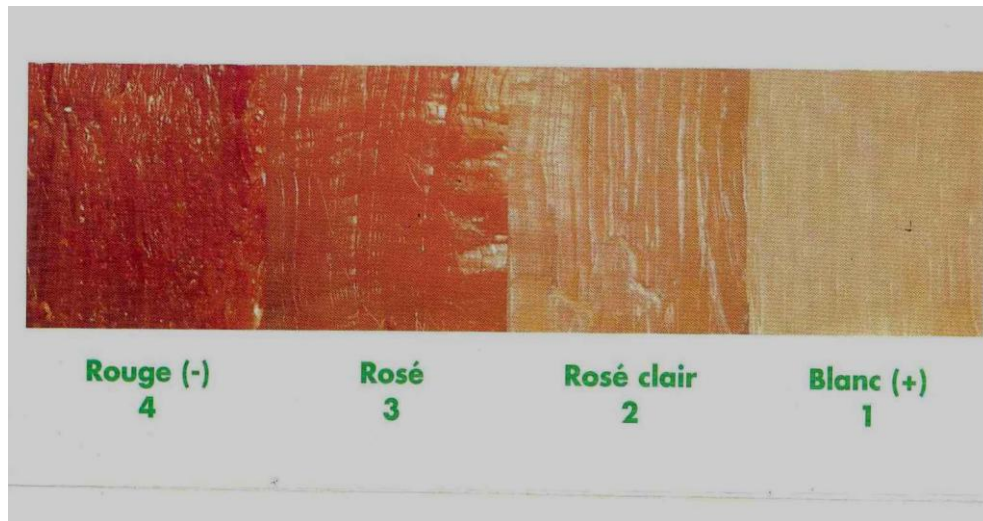
Une seule catégorie pour le veau :

- V : Carcasses issues d'animaux ayant un âge inférieur ou égal à 8 mois. La dénomination de vente utilisée est « veau ».

La couleur de viande :

Pour le classement des veaux, la couleur de la viande est obligatoire.

4 classes ont été déterminées. Cf. schéma ci-dessous.



Depuis le 01/01/2012, une nouvelle classe a été déterminée, c'est-à-dire que les classes de couleur de viande sont désormais 1-2-3-4-5. Pour l'instant aucune grille de couleur n'est disponible,

La conformation E.U.R.O.P. :

La grille communautaire de classement de veaux établie en 1981 répartit les carcasses en 5 classes de conformation : E, U, R, O et P.

Description des classes :

- E : Excellente
- U : Très bonne
- R : Bonne
- O : Assez bonne
- P : Médiocre

L'état d'engraissement :

La détermination de l'état d'engraissement est répartie en 5 classes : 1-2-3-4-5.

1 = aucune trace de graisse ni à l'intérieur ni à l'extérieur de la carcasse.

2 = les graisses de couverture sont insuffisantes. Le muscle est presque partout apparent : une mince pellicule recouvre certaines parties de la carcasse.

3 = légère pellicule de gras régulière répartie sur l'ensemble de la carcasse.

4 = les graisses de couverture sont légèrement excédentaires. Dans l'ensemble le gras recouvre toute la carcasse.

5 = les graisses de couverture sont nettement excédentaires.

Les catégories :Définition de catégories ovines :

- L : carcasses d'ovins de moins de 12 mois (agneaux)
- S : carcasses d'autres ovins (brebis, béliers)

La conformation E.U.R.O.P. :

La grille communautaire de classement des ovins établie en 1981 répartit les carcasses en 5 classes de conformation : E, U, R, O et P.

Description des classes :

- E : Excellente
- U : Très bonne
- R : Bonne
- O : Assez bonne
- P : Médiocre

L'état d'engraissement :

La détermination de l'état d'engraissement est répartie en 5 classes : 1-2-3-4-5.

1 = couverture de graisse inexistante à très faible.

2 = légère couverture de graisse, muscles presque partout apparents.

3 = muscles à l'exception du quartier arrière et de l'épaule, presque partout couverts de graisses ; faible dépôts de graisses à l'intérieur de la cage thoracique.

4 = muscles couverts de graisse, mais encore partiellement visibles au niveau du quartier arrière et de l'épaule ; quelques dépôts de graisse à l'intérieur de la cage thoracique.

5 = toute la carcasse est recouverte d'une graisse épaisse ; dépôts importants de graisse à l'intérieur de la cage thoracique.