

UR1213 Herbivores

Equipe système biotechnique d'Elevage (Sybel)

Les produits animaux Bio sont-ils meilleurs au goût et à la santé ?



Les défauts de flaveur de la viande d'agneau et de fermeté des gras sont observés en agriculture biologique du fait d'une proportion élevée de trèfle blanc dans la ration. Mais les acides gras de la viande sont plus favorables à la santé humaine.

La mention 'Agriculture Biologique' sur un produit garantit une manière de produire, mais l'obligation de résultats est limitée, par exemple en production d'agneaux, à une note suffisante de conformation et d'état d'engraissement de la carcasse. Ceci amène des questions sur les qualités alimentaires du produit.

Cette étude a été conduite pour 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). Le profil de croissance des agneaux a été maintenu similaire entre les deux traitements pour éviter les confusions d'effet avec l'âge ou le poids de l'animal à l'abattage. L'expérimentation a été répétée sur 3 années, avec 12 agneaux par année dans chaque traitement. Les traitements différaient dans le niveau de fertilisation minérale des prairies, induisant une plus forte proportion de trèfle blanc dans la prairie en AB. Le jury de dégustation a jugé que les côtelettes AB présentaient un niveau plus élevé d'odeur anormale du gras que les côtelettes C ; de plus, le gras de couverture était moins ferme sur les carcasses AB lors de la troisième année. Ces résultats sont probablement en lien avec une proportion plus élevée de trèfle blanc dans la ration. Les lipides de la viande étaient plus riches en acide stéarique pour les agneaux AB que les agneaux C, ce

qui est positif du point de vue de la valeur santé pour l'Homme. Ce résultat pourrait être dû à une biohydrogénation plus élevée du C18 :3n-3 en lien avec les différences de composition botanique des prairies.

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 de qualités sensorielles, tout en tirant avantage de la présence du trèfle blanc dans les prairies AB. A signaler que des critères jugés négatifs en qualité peuvent être bien acceptés par les consommateurs si le produit est « différencié », ce qui est le cas des produits AB.

Partenaires (scientifique et/ou professionnel) : UR Qualité des Produits Animaux, Pôle AB Massif Central, RMT DévAB, INAO

Référence(s) : Prache S., Gatellier P., Thomas A., Picard B., Bauchart D. Comparison of meat and carcass quality in organically-reared and conventionally-reared pasture-fed lambs. *Animal*, 5(12), 2001-2009.

Contact : Prache Sophie, sophie.prache@clermont.inra.fr, UR Herbivores, INRA, 63122, Saint-Genès-Champanelle.