

# Reporter des agneaux bio à plus de 10 mois : impacts sur la qualité des carcasses et de la viande



Isabelle LEGRAND, Idéle



Jean-Marie MAZENC, BioCentre

## Introduction

Approvisionner en agneaux bio de qualité le **premier trimestre** de l'année, principalement la période pascale, sur le **bassin du nord** de la France **en pratiquant la repousse avec très peu de concentré**.

## Objectifs

Caractériser les carcasses et viandes d'agneaux mâles entiers bio, repoussés jusqu'à l'âge de 10-12 mois avec le moins de concentré possible.

## Conclusion

- Il est possible de produire des agneaux de report approchant l'âge d'1 an, de qualité correcte, avec peu/pas de concentré.
- Reporter plutôt des agneaux nés en avril-mai pour ne pas dépasser les 12 mois d'âge à l'abattage.
- Afin de limiter l'obtention de carcasses hétérogènes et à peine finies, comme observé dans ces essais :
  - sécuriser l'alimentation hivernale par de bonnes prairies,
  - suivre le parasitisme à l'herbe de manière rigoureuse.
- Certaines races sont plus adaptées au report (Charmois).

## Matériel et méthodes

### Aspects zootecniques

- Un même dispositif expérimental dans 2 lycées : Tours-Fondettes (37) et Montoire (41)
- 2 x 30 agneaux / lycée :
  - un lot rentre en bergerie en novembre,
  - l'autre reste sur des herbages
- Jusqu'en novembre, pâturage d'herbe montée, ensuite :
  - Lot Bergerie : foin (enrubanné à Montoire) et peu de concentré
  - Lot Herbe : pâturage de prairie de qualité variable

## Résultat

Moyennes	Tours		Montoire	
	BERGERIE	HERBE	BERGERIE	HERBE
Croissance finale (g/j) : novembre-abattage	16,0	118,0	47,3	84,2
Poids final (Kg)	34,8	43,2	33,6	39,8
Quantité de concentré (kg/agneau)	7	0	37	17,4



### Abattage et qualités de carcasses

- Âge à l'abattage
- Poids de carcasse
- Conformation
- État d'engraissement
- Couleur de gras (résultats non présentés)
- Fermeté de gras (résultats non présentés)
- pH (résultats non présentés)

Moyennes [min / max]	Tours		Montoire	
	BERGERIE	HERBE	BERGERIE	HERBE
Effectif	29	26	24	24
Âge en jours (jours)	351 [308 - 379]	351 [305 - 376]	338 [297 - 363]	329 [292 - 361]
Poids carcasse (kg)	13,0 [8,1 - 16,9]	19,5 [16,8 - 22,7]	13,8 [9,3 - 18,7]	18,4 [15,5 - 20,8]
Conformation	O= / O+ [P+ / R=]	R+ / U- [R= / U+]	R- / R= [O= / U-]	R+ / U- [O= / U=]
Etat d'engraissement	1,5 [1- / 2=]	1,7 [1= / 3-]	2,0 [1 / 3]	2,6 [2 / 3]

#### AUTEURS:

Isabelle LEGRAND<sup>1</sup>, Jean-Marie MAZENC<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Institut de l'Élevage, Service Qualité des carcasses et des viandes, CRA Nouvelle Aquitaine, bd des Arcades, 87060 Limoges Cedex 2, +33(0)6 98 19 84 79

isabelle.legrand@idele.fr ; <sup>2</sup>Bio-Centre, Cité de l'Agriculture, 13 av. des Droits de l'Homme, 45921 Orléans Cedex 9, +33(0)2 38 71 90 52

jean-marie.mazenc@bio-centre.org



## Introduction

Approvisionner en agneaux bio de qualité **le premier trimestre** de l'année, principalement la période pascalle, sur le **bassin du nord** de la France en **pratiquant la repousse** avec **très peu de concentré**.

## Objectifs

Caractériser les viandes d'agneaux mâles entiers bio, **repoussés à l'herbe** jusqu'à l'âge de **10-12 mois** avec le moins de concentré possible, **comparativement à des témoins de contre-saison, plus jeunes**.

and to limit economic and environmental impacts

## Conclusion

- Des résultats peu comparables entre lycées, du fait de différences majeures de témoins
- **Avec la conduite à l'herbe et l'augmentation de l'âge à l'abattage :**
  - Une **couleur** parfois plus sombre de la viande
  - Une viande parfois un peu moins **juteuse** et moins **tendre**, mais pas toujours
  - Étonnamment, **pas de défauts d'odeur ou de flaveur** des viandes des agneaux mâles entiers conduits à l'herbe et abattus entre 10 et 12 mois : lien avec l'engraissement peu développé ??
- Des résultats sensoriels sur les viandes **intéressants et originaux**, qui demandent à être confirmés par des études ultérieures.

## Matériel et méthodes

### Deux lots d'agneaux mâles entiers comparés dans chaque lycée

- Un même dispositif expérimental
- 2 lycées : Tours-Fondettes (37) et Montoire (41)

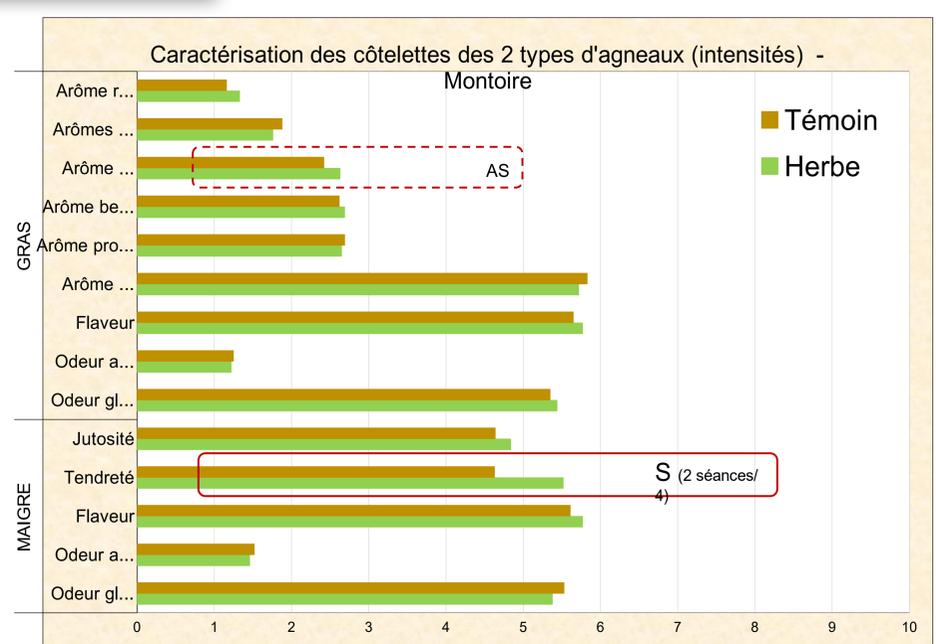
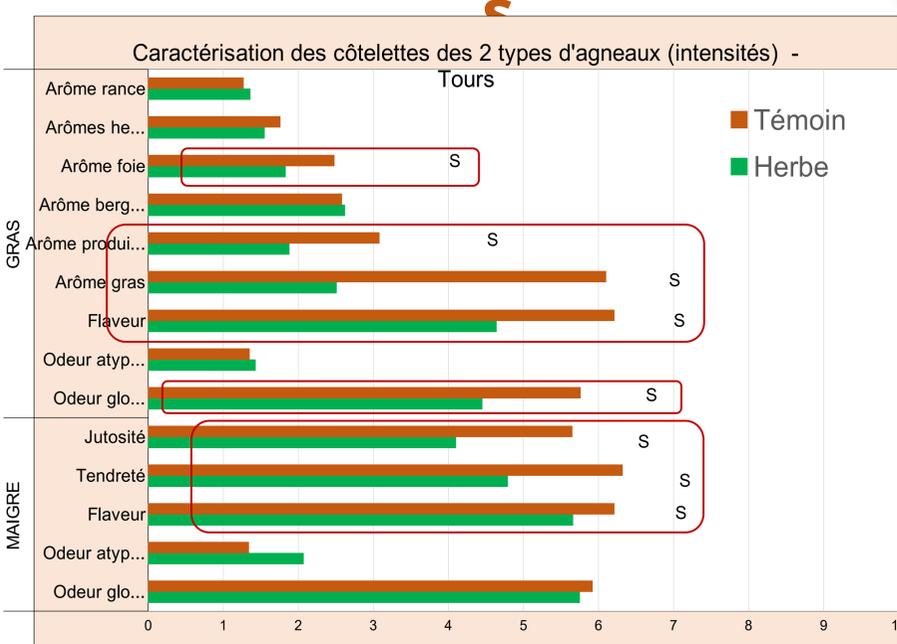
### Evaluation sensorielle des viandes

- Par un panel de 13 juges entraînés
- Evaluation des parties maigres et grasses
- De côtes filet maturées 4 jours, puis grillées

Lycée	Contre-saison témoins Bergerie	En saison repoussés Herbe
Tours-Fondettes	12 agneaux mâles âgés de <b>5,2 mois</b>	12 agneaux mâles âgés de <b>10,6 mois</b> <i>bcp + vieux, + légers</i> <i>bcp + maigres</i>
Montoire	12 agneaux mâles âgés de <b>8,5 mois</b>	12 agneaux mâles âgés de <b>11,4 mois</b> <i>+ vieux, gras + coloré et</i> <i>+ mou, pH moyen + élevé</i>



## Résultat



S : écart statistiquement significatif entre les 2 lots au seuil  $\alpha$  de 5% ; AS : écart assez significatif ( $0,05 < p \leq 0,10$ )

### AUTEURS:

Isabelle LEGRAND<sup>1</sup>, Jean-Marie MAZENC<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Institut de l'Élevage, Service Qualité des carcasses et des viandes, CRA Nouvelle Aquitaine, bd des Arcades, 87060 Limoges Cedex 2, +33(0)6 98 19 84 79

[isabelle.legrand@idele.fr](mailto:isabelle.legrand@idele.fr) ; <sup>2</sup>Bio-Centre, Cité de l'Agriculture, 13 av. des Droits de l'Homme, 45921 Orléans Cedex 9, +33(0)2 38 71 90 52

[jean-marie.mazenc@bio-centre.org](mailto:jean-marie.mazenc@bio-centre.org)