

Les consommateurs accordent plus d'importance au goût qu'à la charnure

 Nouvelle | 30.04.2024

Dans les abattoirs, les animaux sont taxés d'après leur charnure. Les veaux qui ont une génétique axée sur le lait sont souvent sanctionnés par des déductions importantes. Les consommateurs regardent cependant plutôt le goût, la jutosité et la tendreté. La vente directe est donc un bon canal alternatif pour les veaux avec une bonne couverture de graisse.



Deux morceaux nobles avec des teneurs différentes en graisse intramusculaire, à gauche avec une charnure de classe C, à droite avec une charnure de classe T.

Photo: FiBL, Rennie Eppenstein

Pour les veaux issus de la production laitière, l'engraissement au pâturage représente une solution respectueuse des animaux et de l'environnement. Les veaux issus de croisements qui ont une génétique axée sur le lait peuvent cependant être peu charnus (charnure de classe T ou inférieure). Ils peuvent alors soit être sanctionnés par de lourdes déductions lors de la taxation des carcasses soit sortir complètement des programmes des labels. Les pertes qui en résultent pour les fermes d'engraissement dépassent souvent la moins bonne mise valeur de ce genre de carcasses.

Les consommateurs accordent de l'importance au goût, à la jutosité et à la tendreté

Selon la perspective des consommateurs, ce n'est pas la charnure mais le goût, la jutosité et la tendreté qui sont décisifs pour une bonne qualité de la viande. Le goût et la jutosité sont avant tout déterminés par la teneur en graisse intramusculaire, tandis que la tendreté découle d'une maturation optimale de la viande.

Les carcasses devraient atteindre la classe 3 de tissu gras

Des expériences faites par des producteurs qui pratiquent l'engraissement au pâturage ont montré que les carcasses devraient atteindre la classe 3 de tissu gras pour garantir une bonne teneur en graisse intramusculaire et une maturation optimale de la viande.

La vente directe est un canal alternatif intéressant

Les canaux d'écoulement alternatifs comme la vente directe peuvent donc être avantageux en particulier pour des bêtes avec une charnure de classe T ou inférieure à condition qu'ils présentent une couverture de graisse suffisante.

Comparer avec soin le travail et le revenu

Pour les veaux bien en viande qui réalisent de bons prix, le travail supplémentaire occasionné par la vente directe dépasse souvent le revenu supplémentaire qui peut être obtenu. C'est ce que montre un outil basé sur Excel réalisé par l'engraisseur au pâturage et collaborateur du FiBL Daniel Böhler. Pour la qualité interne de la viande, la classe de tissu gras, et en particulier la teneur en graisse intramusculaire, sont plus décisives que la charnure.

Rennie Eppenstein, FiBL

Pour en savoir plus

[Tout sur l'abattage](#) (Rubrique élevages)

[Évaluation des carcasses des bovins](#) (Rubrique élevage)

Interlocutrice



FiBL

Rennie C. Eppenstein
Sciences animales
FiBL
Ackerstrasse 113
5070 Frick

☎ 062 865 63 66

@ Courriel

🔗 www.fibl.org

Remarque: ce texte est une nouvelle du jour. Il ne sera pas actualisé ultérieurement.