

La finition à l'herbe

Quels effets sur les qualités de la viande ?



Au **pâturage**, du fait de leurs déplacements, les ruminants ont des muscles plus rouges avec plus de collagène soluble.

↑
Propriétés musculaires



Au **pâturage**, les ruminants ingèrent plus de caroténoïdes, leur gras est plus jaune.
La finition à l'**herbe** conduit généralement à la production d'une viande plus sombre.

↑
Couleur

Maximisation de l'utilisation de l'herbe
(pâturage / fourrages conservés)
lors de la finition chez :



Bovins

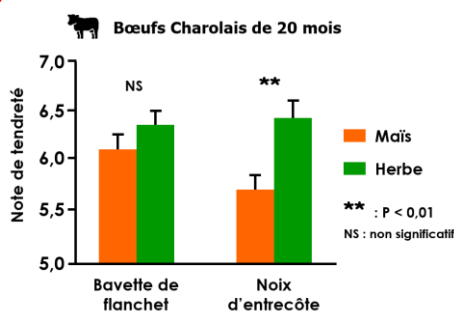


Ovins

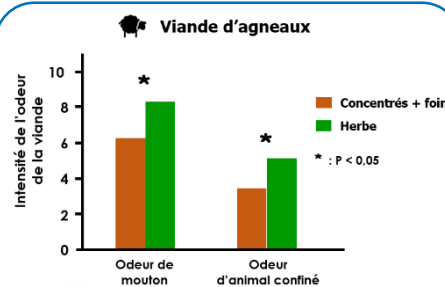
↓
Tendreté

↓
Flaveur et odeur

↓
Valeur nutritionnelle

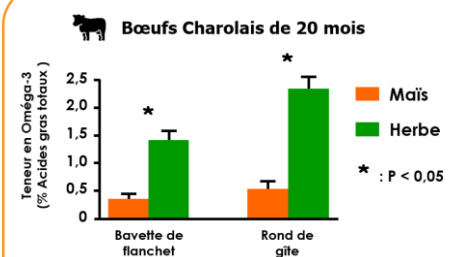


La viande peut être plus tendre avec une finition à base d'**herbe**. Ces résultats sont variables selon le muscle et les conditions d'élevage.



La flaveur et l'odeur de la viande est en général plus intense lorsque les ruminants sont finis au **pâturage**.

La flaveur et l'odeur de la viande d'agneaux sont très sensibles à la composition botanique de la prairie.



Une finition à l'**herbe** permet d'augmenter, dans la viande, les teneurs en antioxydants (vitamine E) et en acides gras d'intérêt pour l'homme, dont les Oméga-3.



Une finition à l'**herbe** permet de produire une viande de meilleure qualité nutritionnelle pour l'homme.