



La qualité des produits laitiers et carnés à l'herbe

En quoi l'alimentation à l'herbe influence-t-elle la qualité des produits laitiers et carnés et comment la nature de la prairie module-t-elle ces effets?

On considère que nous consommons trop d'acides gras (AG) saturés et d'AG omegas-6 et pas assez de certains AG essentiels et de micronutriments, ce qui contribue au développement de maladies chroniques. De plus, les débats sur les impacts environnementaux de l'élevage, sur la compétition entre l'élevage et les besoins humains pour l'alimentation, et la demande sociétale pour des systèmes d'élevage plus naturels renforcent les enjeux autour des systèmes plus herbagers. Quelle est alors la qualité des produits laitiers et carnés issus d'animaux alimentés à l'herbe ?

Plus riche ...

Une teneur plus élevée en composés d'intérêt nutritionnel. Les produits laitiers et carnés issus d'animaux alimentés à l'herbe sont plus riches en AG omegas-3, CLA, en vitamines A, E, B2, B9 et en caroténoïdes que ceux provenant d'autres régimes alimentaires. Ceci est positif d'un point de vue de la valeur santé pour l'homme. Les effets de l'herbe sont d'autant plus importants que l'herbe est pâturée à un stade précoce. Pour la viande, l'effet bénéfique du pâturage sur la valeur santé pour l'homme augmente avec la durée de la finition à l'herbe; pour les bovins, elle doit être au minimum de 3 mois.

Plus typé ...

Une saveur plus forte et une viande plus sombre.

- La viande des animaux finis à l'herbe est plus sombre et présente une saveur plus forte que celle des animaux finis avec des concentrés ou de l'ensilage de maïs. Ceci résulte des effets conjoints de la nature de la ration et de l'itinéraire de production associé (vitesse de croissance, âge, activité des animaux, notamment liée aux déplacements au pâturage,...).
- La pâte des fromages issus d'animaux au pâturage est nettement plus jaune en raison de teneurs plus élevées en pigments caroténoïdes. Ces fromages ont une pâte plus fondante et ils développent des saveurs plus diversifiées et prononcées. Ils sont généralement plus appréciés par les consommateurs.

Plus tendre

...

Une tendreté généralement améliorée. L'entrecôte de bovins finis à l'herbe est en général plus tendre que celle de bovins finis avec une ration riche en concentrés. Ceci est dû à un collagène plus soluble qui fond plus facilement à la cuisson et à l'activité physique des animaux. Toutefois, cet effet est variable selon les pièces de viande.

... selon la prairie

Des effets variables selon la nature de la prairie.

- Lorsque la prairie est diversifiée, et particulièrement lorsqu'elle contient des légumineuses, la concentration en composés d'intérêt nutritionnel des produits est augmentée. Cet effet est lié à une augmentation de la vitesse de transit dans le tube digestif et à l'impact de certains métabolites secondaires contenus dans les végétaux.
- La présence de légumineuses augmente le risque de défauts de saveur de la viande d'agneau, à cause de la formation ruminale de scatole, un composé odorant issu de la dégradation dans la panse de certains acides aminés de l'herbe
- Lorsque les prairies sont très riches en plantes diverses (comme le sont les prairies permanentes de montagne), les composés aromatiques des plantes ingérées par les animaux se retrouvent dans leur lait et leur tissu adipeux.

Conseils pour réussir

- Maximiser la part du pâturage dans l'alimentation.
- Offrir une herbe de bonne qualité et en quantité suffisante, notamment pour les animaux à forts besoins.
- Eviter les stress de manipulation, de transport et d'attente à l'abattoir, qui peuvent conduire à un pH de la viande trop élevé. Ce risque est accru pour les animaux engraisés au pâturage.
- Surveiller le parasitisme, notamment pour les petits ruminants qui y sont très sensibles.
- Pour les ovins, veiller à l'alimentation des brebis en fin de gestation de manière à ce que les agneaux soient lourds à la naissance et reçoivent beaucoup de lait, ces 2 éléments sont déterminants dans la réussite de la production d'agneaux à l'herbe.
- A l'échelle de l'exploitation, la diversité du milieu (sol, altitude, exposition) et des pratiques est à l'origine d'une variété de prairies qui possèdent chacune leurs propres atouts et contraintes. Prendre en compte cette diversité (distinguer notamment prairies précoces et tardives) pour réaliser le meilleur compromis entre quantité et qualité de l'herbe de façon à nourrir au mieux les animaux.



Témoignage ...

« En tant qu'acheteur de bovins en Limousin, nous cherchons à avoir des animaux de très bonne qualité pour nos réseaux de bouchers. Les critères primordiaux pour identifier les carcasses destinées à ce marché sont la tendreté et le persillé, une couleur de viande bien rouge et du gras de couverture plutôt jaune-ivoire, des viandes qui ont de la tenue. Il s'avère que ce sont les animaux engraisés au pâturage qui présentent ces qualités de carcasse ». Claude, acheteur de bovins, fils et petit-fils de bouchers (19).

« Chez nous, l'herbe représente 85% de la ration de base. Notre système d'élevage est raisonné pour favoriser la richesse floristique de l'alimentation du troupeau laitier. Plus de diversité botanique, c'est une composition aromatique des fromages plus complexe et variée. La biodiversité, c'est bon pour l'environnement, et c'est aussi capital pour la spécificité de nos fromages ! » Patrice, éleveur de bovins laitiers (63).

Impacts pour la durabilité

- * Des produits issus de systèmes herbagers, moins consommateurs d'intrants et d'énergie et qui entretiennent des prairies (biodiversité et régulation du climat).
- * Des produits meilleurs pour la santé.
- * Des produits liés au terroir, plus typés en terme de qualités organoleptiques.



Un troupeau d'ovins revenant des herbus (prés salés) du Mont St Michel (viande AOP)

Pour en savoir plus ...

- * Engraisser des bovins au pâturage - Fiche Adapa, Civam Limousin, 2017.
- * Importance des produits issus de bovins au pâturage sur les apports nutritionnels et la santé du consommateur - Duru et al, Fourrages, 2017.
- * Maîtrise par l'alimentation des teneurs en acides gras et en composés vitaminiques du lait de vache - Ferlay et al, Productions Animales, 2013.
- * Qualités des viandes : influences des caractéristiques des animaux et de leurs conditions d'élevage - Lebret et al, Productions Animales, 2015.
- * Herbe et qualités nutritionnelles et organoleptiques des produits laitiers - Martin et al, Fourrages, 2009.

Vers d'autres fiches ...

- Fiche 8 - tirer parti de la diversité
- Fiche 9 - finition au pâturage
- Fiche 27 - parasitisme et pâturage
- Fiche 32 - le pâturage, pour quels bienfaits ?
- Fiche 34 - fier de pâturer