

BIO INFOS

Qualité de la viande bovine: les facteurs déterminants

La qualité est un élément décisif dans l'achat de viande suisse. Entre viande bio et conventionnelle, quelques différences de qualité existent, mais de nombreux facteurs d'influence sont communs à ces deux modes de production et ne sont pas nécessairement liés au cahier des charges.

Comment définir la qualité d'une viande? Il n'y a pas de réponse simple à cette question, mais on peut la juger selon quatre paramètres: nutritionnel (composition chimique), technologique (couleur de la viande, consistance de la graisse, etc.), gustatif et hygiénique (absence de résidus). Les facteurs qui influencent la qualité sont nombreux, comme le montre le schéma, ce qui la rend difficile à maîtriser.

Conditions de production

La qualité de la viande bovine se détermine dès la naissance de l'animal, selon les critères de sélection ou la race choisie. Agroscope a testé de nombreux facteurs pouvant l'influencer. On retiendra par exemple que la viande de génisse est plus tendre que celle du bœuf. Ou que la saveur se développe avec l'âge, qui entraîne par ailleurs une baisse de la tendreté.

La législation suisse garantit la qualité de la viande au niveau des conditions de production, en limitant l'utilisation des antibiotiques ou de certains aliments (interdiction des farines animales ou des stimulateurs de croissance).

Pour la viande bovine, différents labels (IP-Suisse, Bio Suisse, KAG Freiland, Natura-Beef, etc.) offrent au consommateur des garanties supplémentaires: limitation des concentrés et des traitements vétérinaires, accès à un pâturage quotidien ou encore du-

rée minimale de maturation de la carcasse.

Ces viandes labellisées garantissent aussi un meilleur prix payé au producteur. En moyenne, la différence entre une vache bio ou Natura-Beef T3 (charnure et engraissement moyens) et une vache AQ T3 a été de 0,70 fr./kg poids mort entre 2005 et 2015 (données Proviande).

Transport, abattage et réfrigération

La durée de trajet des animaux en Suisse, plus exigeante que les normes européennes, est limitée à six heures. L'abattage est soumis à des normes strictes pour garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire du produit final.

Au final, le consommateur aura le dernier mot

L'abattage au pâturage vient d'être autorisé par la loi, après une phase pilote chez un agriculteur bio (voir Agri du 17 juin 2016). Des études ont pu mesurer que le stress avant abattage était réduit, avec une influence positive sur la qualité de la viande.

La qualité se joue aussi après abattage, avec le refroidissement de la carcasse (rôle déterminant dans la tendreté

de la viande) et sa maturation, qui devrait durer au minimum deux à trois semaines d'après Agroscope. Les premières vingt-quatre heures sont déterminantes et les facteurs de pH et de température sont à surveiller. Une bonne congélation et décongélation de la viande (température et vitesse) aura aussi un impact sur sa qualité en limitant les pertes en eau.

Qualités nutritionnelles

La viande de bœuf est riche en vitamines et minéraux et permet l'apport de protéines de haute qualité. Différentes études ont montré qu'il était possible d'influencer les acides gras de la viande grâce à l'alimentation des bovins. Les régimes herbagers ont des effets bénéfiques sur les qualités nutritionnelles de la viande: teneur en oméga-3 augmentée, rapport n-6/n-3 amélioré. Ces acides gras peuvent être utilisés comme biomarqueurs pour identifier une région d'élevage ou un type d'alimentation.

Au final, c'est quand même le consommateur qui aura le dernier mot: outre son pouvoir d'achat (choix du morceau), la cuisson et la dégustation conditionneront aussi la qualité de son morceau de viande.

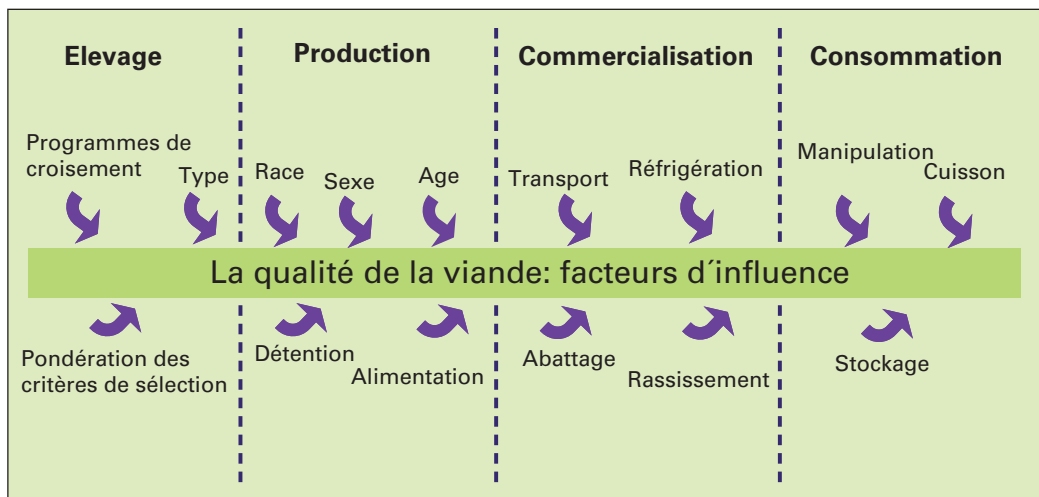
FABIENNE GRESSET, AGRIDEA

Les atouts de la viande bio

Par son cahier des charges, l'agriculture bio peut influencer positivement la qualité de la viande en garantissant par exemple l'absence d'additifs chimiques de synthèse ou l'emploi de compléments minéraux naturels dans l'alimentation des animaux. En cas d'utilisation de médicaments vétérinaires classiques, le délai d'attente avant l'utilisation de la viande est doublé. Les exigences dans la détention (programme SRPA ou engraissement uniquement au pâturage) peuvent aussi jouer un rôle. Une publication récente a montré des différences significatives entre viandes bio et conventionnelle (toutes espèces confondues). La viande bio présente de meilleures qualités nutritionnelles en termes d'acides gras polyinsaturés et d'oméga-3, malgré une grande hétérogénéité dans les résultats. Cette différence s'explique principalement par la grande quantité d'herbe et de fourrages grossiers consommée par les animaux bio.

FG

Les facteurs qui influencent la qualité sont nombreux



Source: Revue suisse d'agriculture - 31 (6): 277-283, 1999.

Brèves

Renforcer les forêts protectrices

Le canton du Jura s'engage depuis de nombreuses années en faveur de la protection contre les dangers naturels. L'entretien régulier et efficace des forêts protectrices joue à cet effet un rôle primordial. A partir de 2016, une stratégie nouvellement formalisée guide les acteurs dans la réalisation des soins aux forêts de protection.

Actuellement, les forêts jurassiennes protègent environ 200 kilomètres de routes cantonales et communales, 30 kilomètres de voies de chemins de fer ainsi que différents villages. Un tiers des forêts (10750 hectares) sont définies comme forêts protectrices. Les soins apportés à ces dernières nécessitent une bonne connaissance préalable du type de danger, des caractéristiques des lieux et de l'état du boisement.

L'Office de l'environnement, se basant sur les recommandations de la Confédération et sur les particularités locales, a nouvellement formalisé au sein d'une stratégie les modalités de gestion des forêts protectrices. En parallèle, le canton arrive au terme d'une campagne de plantations de 10000 arbres dans ces forêts. Cette démarche a été réalisée et financée par Helvetia Assurances, dans le cadre de son engagement pour la forêt protectrice.

SP

La 8^e édition d'Equus helveticus avec près de 12000 spectateurs

Le festival du cheval Equus helveticus a accueilli près de 12000 personnes ce week-end à Avenches. Les visiteurs ont pu admirer à cette occasion environ 1000 chevaux et poneys s'illustrant dans différentes disciplines telles que le saut d'obstacles, le dressage, la monte western, le gymkhana, l'atelage, le débardage ou les courses. Tout au long du week-end, les spectatrices et spectateurs ont pu apprécier la diversité de l'élevage chevalin suisse lors de plus de 60 épreuves différentes.

Le National FM (Finales suisses de sport et d'élevage des Franches-Montagnes) et le Championnat suisse des chevaux de sport CH ont couronné les meilleurs chevaux de l'année dans différentes disciplines. Les courses de Franches-Montagnes ont été impressionnantes: l'une avec des chars romains et l'autre avec de jeunes cavalières et cavaliers montant sans selle. Samedi soir, les plus beaux étalons Franches-Montagnes ont été présentés lors d'un spectacle riche et varié. (www.swisshorse.ch, www.iena.ch, www.fm-ch.ch, www.nationalgestuet.ch, quatre sites pour découvrir les résultats des concours.)

SP-MP



Les vendanges valaisannes et tessinoises ont déjà débuté

Les vendanges débuteront officiellement lundi en Valais. Mais si l'Interprofession de la vigne et du vin (IVV) fixe la date de l'ouverture officielle, les viticulteurs sont libres de vendanger les cépages déjà prêts, rappelle l'IVV. Ainsi, les vendanges ont déjà commencé pour le pinot noir et le gamay en Valais, selon Léa Chevrier du service sociétaire de Provins. Cette ouverture était «urgente».

Pour les cépages de blancs, il faudra encore attendre le 28 septembre. Au sud du Tessin, les vendanges ont également commencé pour les cépages blancs. «La qualité est bonne», a dit à l'ats Uberto Valsangiacomo, président de Ticinowine. Le rouge devra quant à lui attendre la semaine prochaine.

ATS/AGIR

COMMENTAIRE DU MARCHÉ

Les prix des bovins de janvier à septembre donnent un premier bilan

Le prix des vaches reste stable, avec 7,40 francs pour les animaux de classe T3 qui étaient payés en moyenne 7,35 fr. la semaine dernière.



Sur les marchés publics, 835 vaches étaient inscrites lors de la semaine 37, or 920 ont été amenées. La demande a été très bonne et les prix hebdomadaires ont été dépassés parfois de 45 ct/kg poids vif. L'offre en vaches reste stable: 777 vaches sont inscrites sur les marchés publics la semaine prochaine. Pour l'année en cours, la re-

cette moyenne entre janvier et septembre atteint 7,80 fr., soit 7 ct de moins que pour la même période l'année précédente. Le prix des taureaux augmente de 10 ct et atteint 9,40 fr. pour les animaux de classe T3. La semaine der-

nière, 9,31 fr. étaient versés en moyenne. La demande est très bonne et les prix hebdomadaires des taureaux et des génisses ont été dépassés parfois de 40 ct/kg poids vif. L'offre en taureaux reste stable. Pour l'année en cours, la re-

cette moyenne entre janvier et septembre pour les taureaux AQ de classe T3 atteint 8,97 fr., soit 4 ct de plus que pour la même période l'année précédente. Le prix des veaux augmente de 40 ct et atteint 15,40 fr. pour les animaux de classe T3. La semaine dernière 14,78 fr. étaient versés en moyenne. La demande est très bonne. L'offre en veaux reste limitée. Pour l'année en cours, la recette moyenne entre janvier et septembre pour les veaux AQ de classe T3 atteint 13,06 fr., soit 20 ct de moins que pour la même période l'année précédente.

HANS RÜSSLI, USP

Ville-campagne

Le Marché bio investit Fribourg

Samedi 24 septembre, la place Georges-Python à Fribourg accueillera pour la cinquième fois le Marché bio. Organisé par Notre Panier Bio et Bio Fribourg, ce marché est l'événement annuel de l'agriculture biologique dans le canton. Il réunira 23 producteurs et productrices, des associations partenaires et des artisans locaux pour recréer une véritable place du village autour de la paysannerie locale et des produits biologiques du terroir. Des réflexions sur la biodiversité, la durabilité de l'agriculture et les enjeux environnementaux de l'alimentation seront présentés. Le Marché bio est placé cette année sous le drapeau de la biodiversité, ce thème choisi par Bio Suisse est décliné dans les différents marchés régionaux. Infos et programme sur le site www.marchebio-fribourg.ch

SP-RA