

“Des agneaux finis sur prairies”



DES PRATIQUES AGROÉCOLOGIQUES EN ÉLEVAGE OVIN VIANDE

Itinéraire d'un bon agneau d'herbe

DES REPÈRES DE HAUTEURS D'HERBE SUR GRAMINÉES

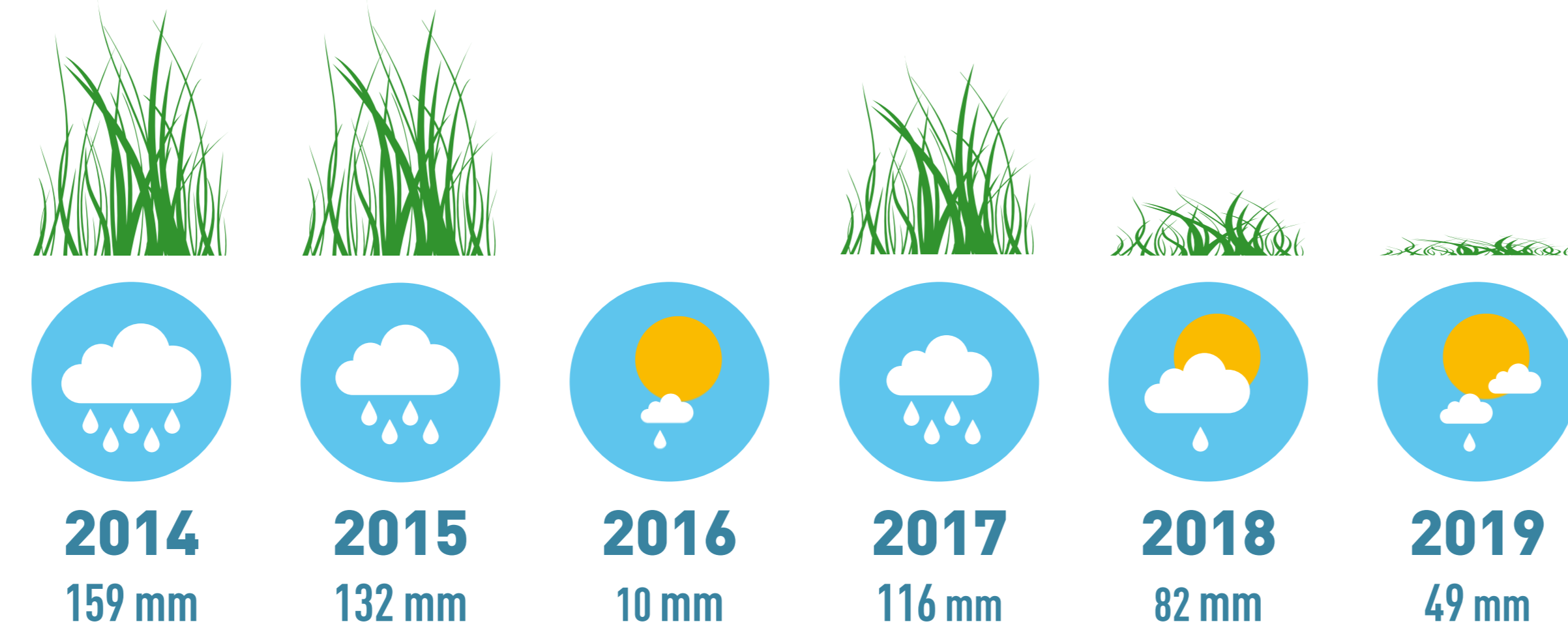
Source: CIIRPO

Hauteurs d'herbe	A l'entrée sur la parcelle	A la sortie sur la parcelle
5 cm	Trop bas	Hauteurs possibles
8 cm	Hauteurs idéales	
10 cm		



LA PLUVIOMÉTRIE ESTIVALE : LE FACTEUR CLEF

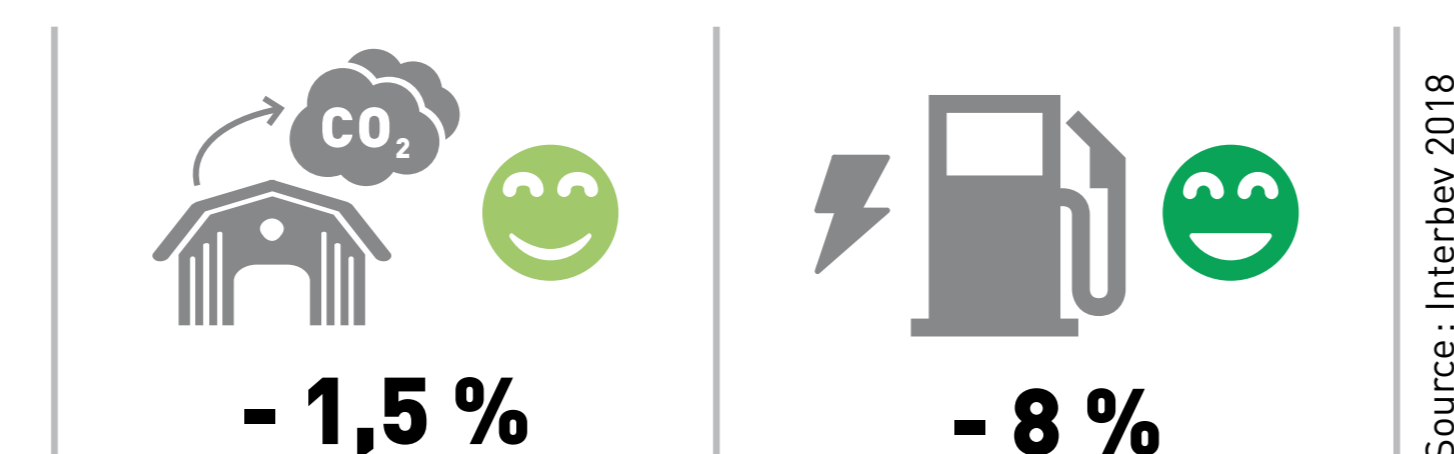
La disponibilité en herbe n'est pas toujours suffisante pour finir les agneaux. Sur les six dernières années, seulement 3 étés ont été favorables à la pousse des prairies (pluviométrie en juillet-août en Haute-Vienne).



Source: CIIRPO, site expérimental du Mourier (87)

UNE PRATIQUE VERTUEUSE POUR L'ENVIRONNEMENT

On observe de notables diminutions des émissions de gaz à effet de serre et des consommations d'énergie par rapport à une conduite en bergerie.



Source: Interbev 2018



UNE TECHNIQUE ADAPTÉE AUX EXPLOITATIONS EN ZONES HERBAGÈRES AVEC UN NIVEAU DE CHARGEMENT ANNUEL FAIBLE OU MODÉRÉ

LES POINTS CLÉS POUR UNE FINITION RAPIDE

- Des agneaux de plus de 28 kg au sevrage,
- De l'herbe en quantité, courte et feuillue,
- Une parfaite maîtrise du parasitisme,
- 20 à 30 agneaux finis par ha.

Étude réalisée avec la contribution financière du Compte d'Affectation Spéciale « Développement Agricole et Rural » du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, projet CASDAR IP 5560 – ECOLAGNO, pilotée par l'Institut de l'Élevage.

Avec le soutien financier de :



Les partenaires techniques :



“Des agneaux finis sur prairies”

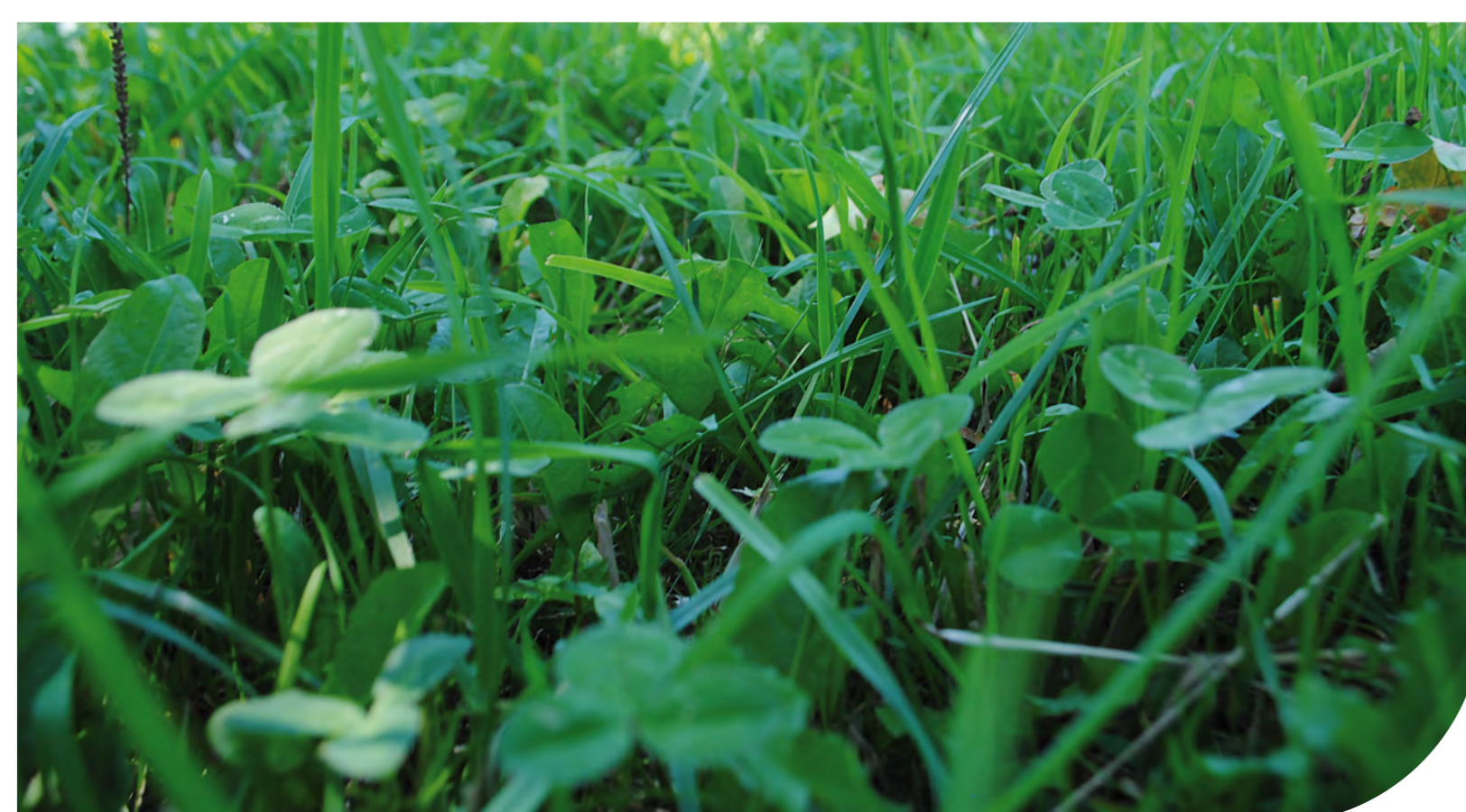


Le CIRPO



➔ DES PRATIQUES AGROÉCOLOGIQUES EN ÉLEVAGE OVIN VIANDE

Une viande avec les mêmes qualités gustatives



LE MÊME « BON GOÛT » D'AGNEAU

À la dégustation, il n'y a pas de différence de profil sensoriel entre les agneaux finis sur prairies et ceux finis en bergerie après un allaitement à l'herbe.

Le même profil sensoriel déterminé par un jury de 12 experts

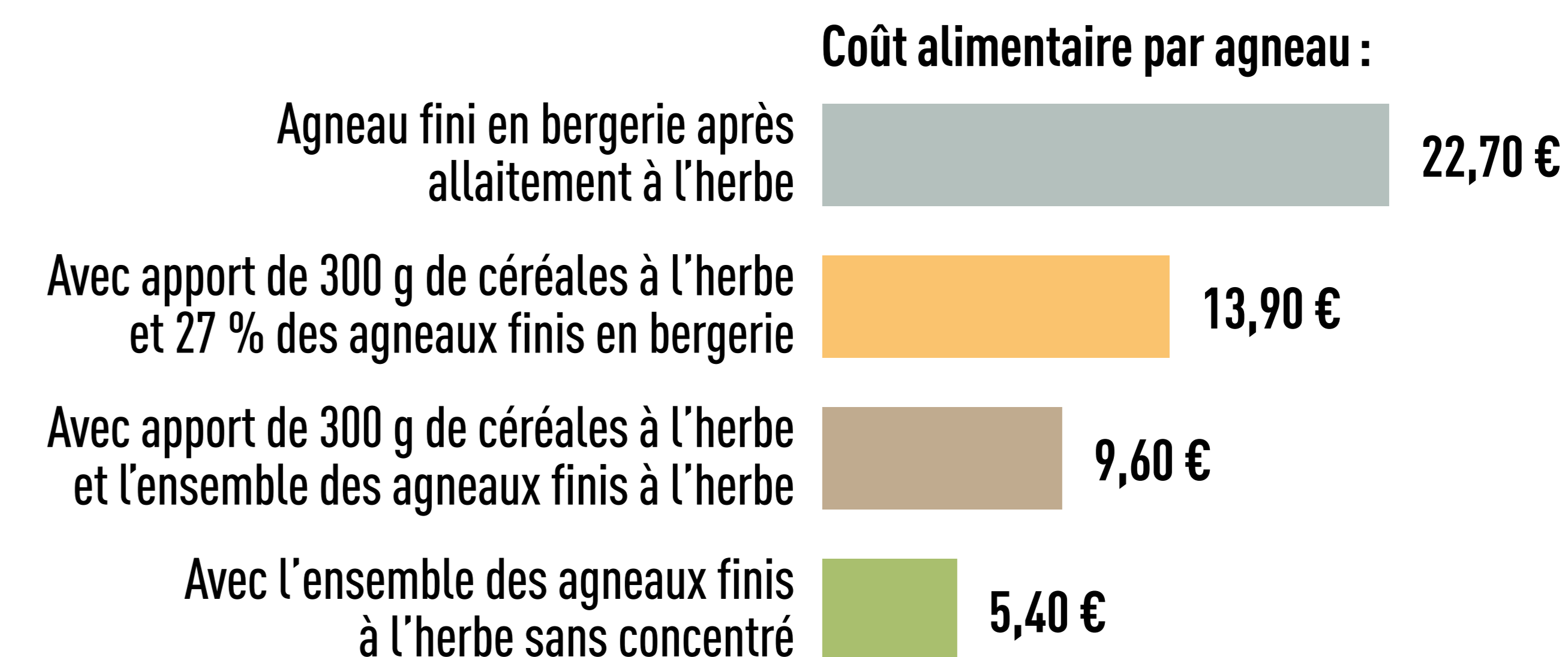
Dégustation	Critères	Mode de finition après un allaitement à l'herbe	
		En bergerie	À l'herbe
	Nombre d'agneaux dégustés	24	24
Partie maigre	Odeur globale	5,7	5,6
	Flaveur	5,9	5,6
	Tendreté	5,4	5,3
Partie grasse	Jutosité	5,1	4,9
	Odeur globale	5,6	5,5
	Flaveur	5,9	5,7

Une note d'intensité est donnée pour chaque critère : de 0 pour faible à 10 pour fort.

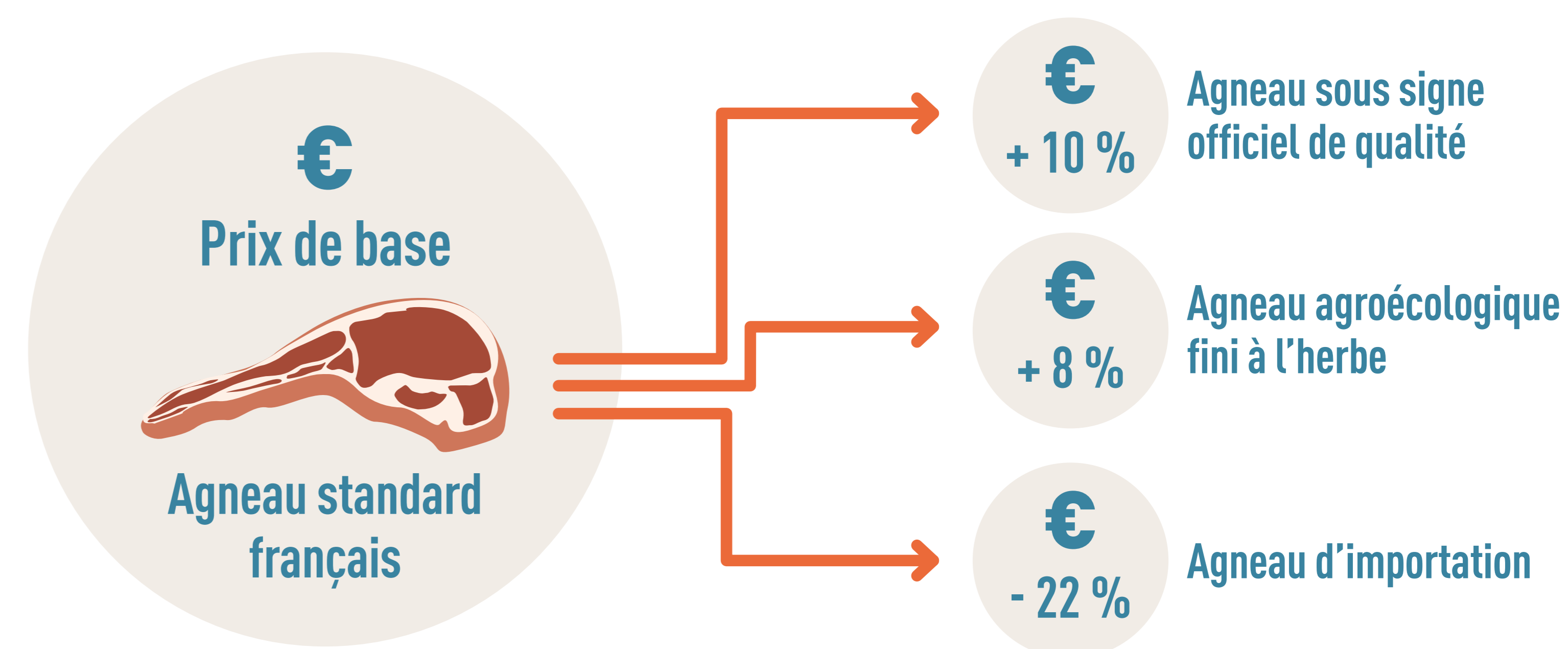
DEUX À TROIS FOIS PLUS D'OMÉGA 3

Avec un rapport des précurseurs oméga 6/oméga 3 nettement inférieur à 5, ce qui est recommandé par les nutritionnistes.

UNE RATION MOINS CHÈRE



Des amateurs de viande d'agneau prêts à payer 8 % plus cher qu'une viande standard



POUR EN SAVOIR PLUS
www.idele.fr et www.inn-ovin.fr

Avec le soutien financier de :



Étude réalisée avec la contribution financière du Compte d'Affectation Spéciale « Développement Agricole et Rural » du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, projet CASDAR IP 5560 – ECOLAGNO, pilotée par l'Institut de l'Élevage.

Les partenaires techniques :



Source : CIRPO 2017

Source : Institut de l'Élevage 2017