

# Qualité des viandes : les jeunes animaux laitiers répondent-ils aux besoins des marchés ?

**Frédéric GUY** – Institut de l'Élevage - Service Productions de Viandes

**Pierre SIMONET** – Interbev Bretagne

**Mathilde Vaillant** – Institut de l'Élevage - Service Qualité des Carcasses et des Viandes

# Contexte

**Frédéric GUY**

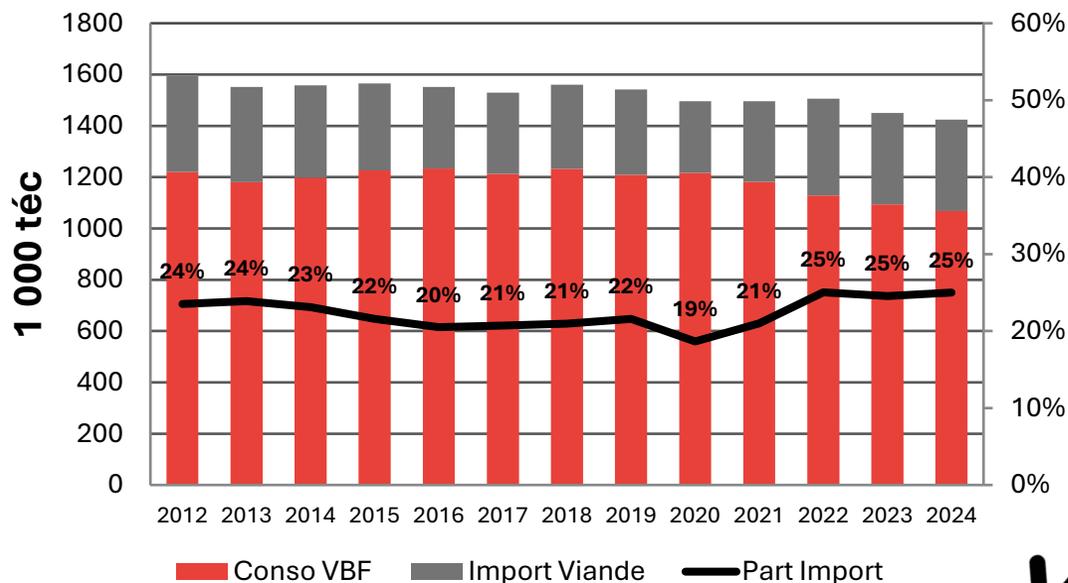
Institut de l'Élevage - Service Productions de Viandes

# À la croisée des filières Lait et Viande : des opportunités à saisir

## De la place à prendre dans le secteur de la RHD

### Consommation française de viande de gros bovins et de veaux : Viande française et Viande importée

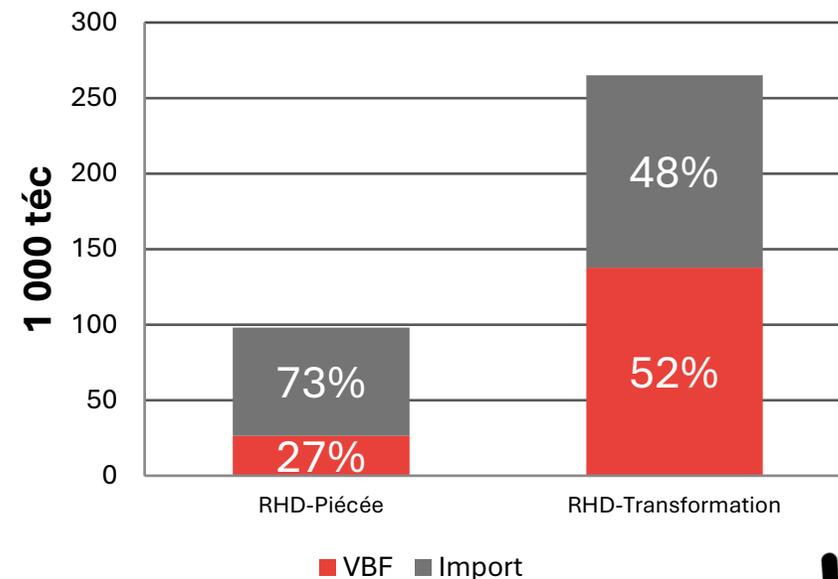
Estimation GEB-IDELE, d'après SSP et Eurostat



**25 %** de la viande bovine consommée en France en 2024 est importée.

### Approvisionnement de la RHD en viande bovine en France en 2022

GEB-IDELE, d'après enquêtes et estimations



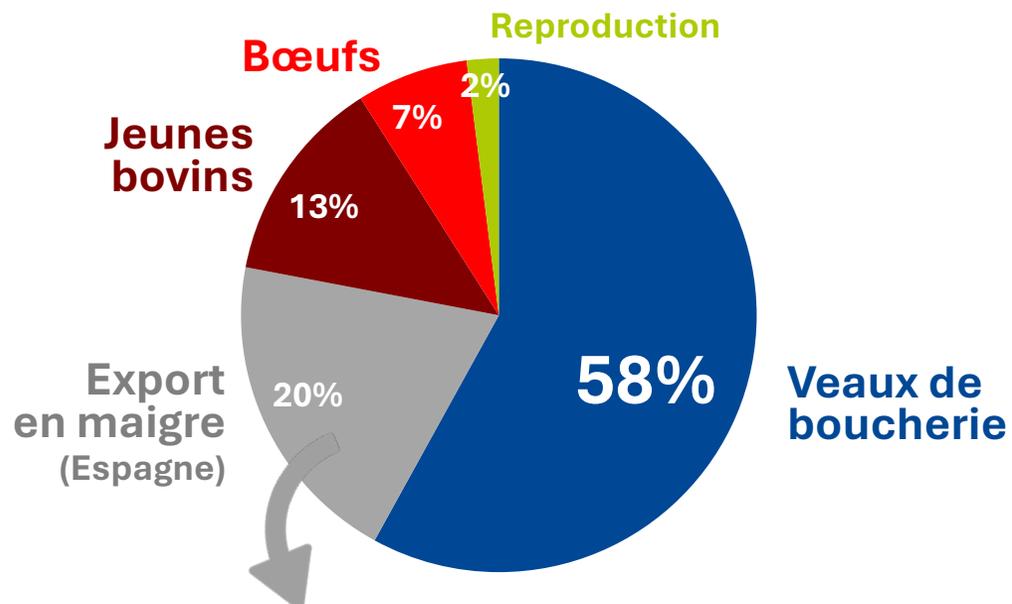
**55 %** de la viande bovine consommée en RHD en 2022 est importée.

# À la croisée des filières Lait et Viande : des opportunités à saisir

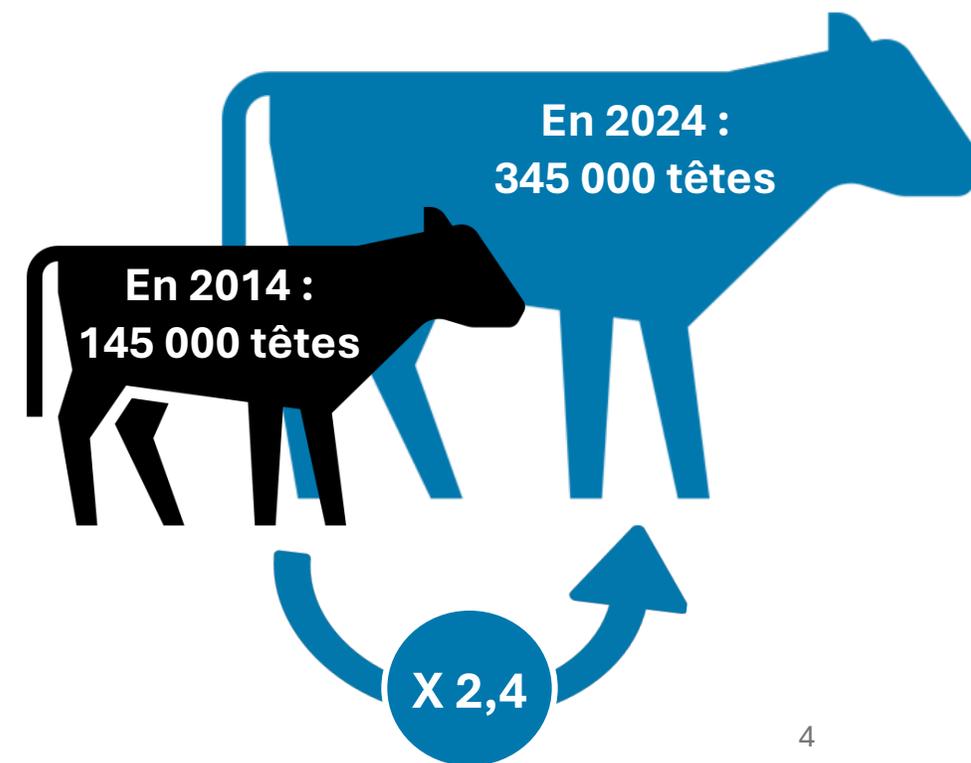


Un potentiel de veaux laitiers français à valoriser

DESTINATION DES VEAUX MÂLES  
ISSUS DU CHEPTEL LAITIER NÉS EN 2022



EVOLUTION DES VOLUMES DE VEAUX MÂLES LAITIERS  
EXPORTÉS ENTRE 2014 ET 2024



En 2022, les marchés export valorisaient autant de veaux laitiers que la filière JB/Bœufs

# Quelle production pour répondre aux attentes de la RHD ?



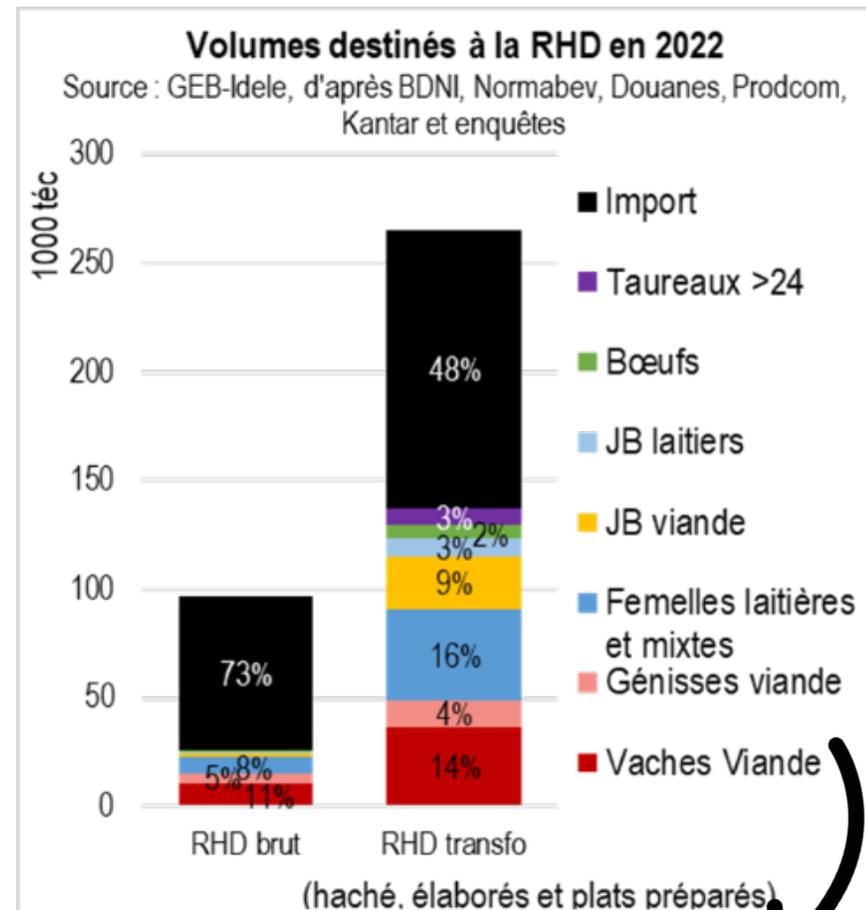
## Des carcasses

- **légères** : environ 300 kg
- **jeunes** : de 17 à 19 mois
- **bien finies** : engraissement de 3

avec un approvisionnement régulier

qui concilient coûts de production et enjeux sociétaux

© Ercan Senkaya / StockAdobe



80 % des 305 000 tecs importées = génisses + vaches laitières



# L'origine de la démarche EJENDU

## Une demande de l'interprofession

**Pierre SIMONET**

Interbev



# Historique de la démarche EJENDU



## Avant 2015

- Début de la réflexion sur le produit et la valorisation des veaux



## Avril 2019

- Première mise en place des génisses en élevage par le groupe BIGARD



## Mars 2020

- Début des mises en place EUREDEN



## Septembre 2020

- Poursuite des essais à la station de Mauron

## Septembre 2015

- Début des essais à la station expérimentale de Mauron



## Septembre 2019

- Présentation au SPACE de l'EJENDU



## Juin 2020

- Premier abattage de génisses EJENDU en Bretagne



## 2021 -2023

- Plan de Relance France AgriMer



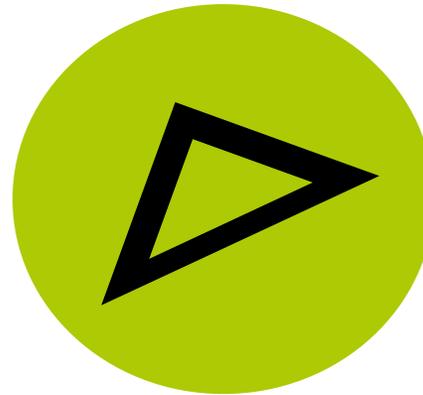
# Renforcer les observations par des critères pondérables

## Les indicateurs mesurés



### CROISSANCE des animaux

Consommation, GMQ,  
conformations,  
comportements



### CARACTÉRISATION des carcasses

Poids, rendements, couleurs  
et qualités gras et viande,  
tendreté, persillé

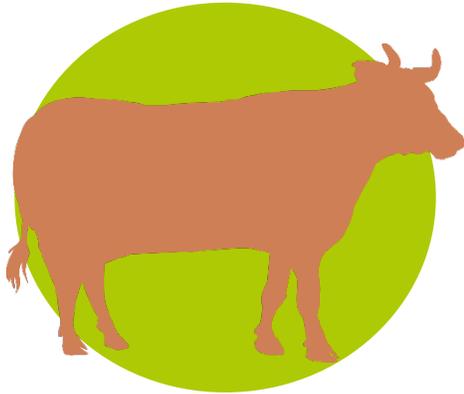


### APPRÉCIATION des consommateurs

Approches qualitative (focus  
groupe) et quantitative  
(tendreté, intention d'achat)

# Des résultats probants

## Validation des hypothèses amont ET aval



### AMONT

Modélisation économique favorable liée à la viabilité du projet



### AVAL

Qualité et régularité du produit reconnue par des caractérisations individuelles exigeantes



© Microgen / StockAdobe

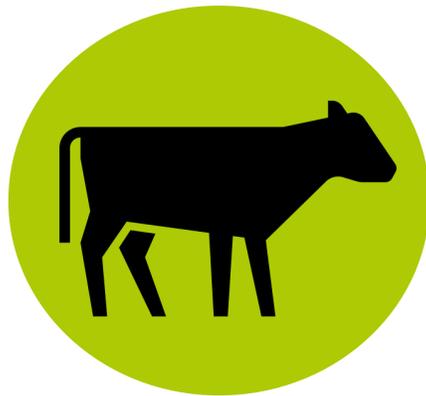
# Ejendu

## Structuration de la filière

Organiser une nouvelle démarche

# Un schéma d'élevage nouveau

Adapter la conduite d'élevage aux savoir-faire



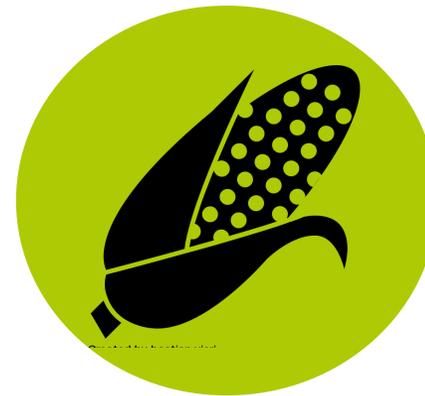
**NAISSAGE**

**Veaux femelles  
croisés  
Limousin**



**SEVRAGE**

**Phase lactée  
et préparation  
à l'ingestion**



**ENGRAISSEMENT**

**Transition et  
valorisation  
des fourrages**

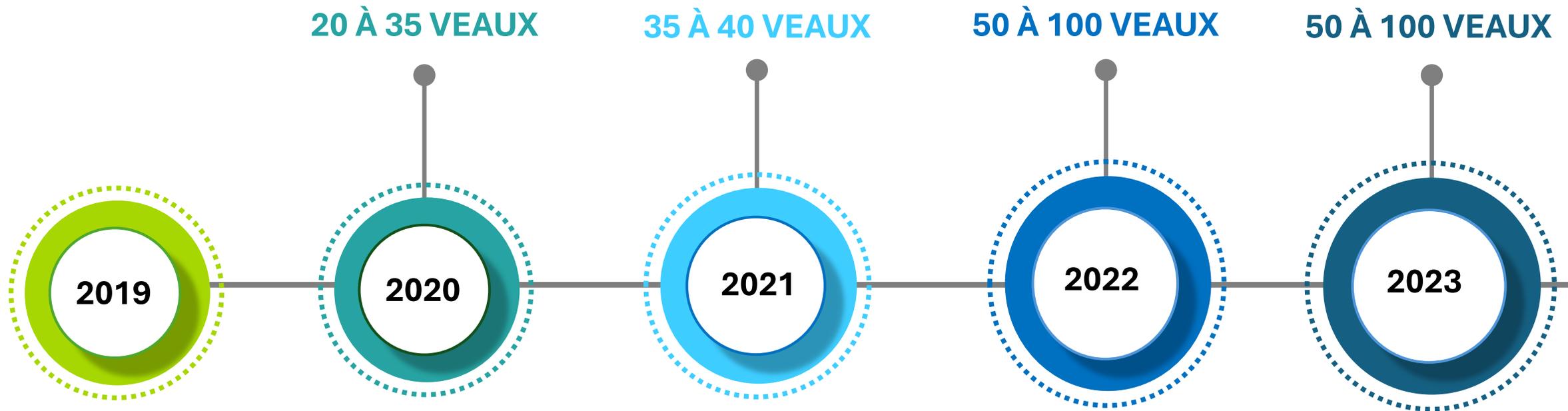


**ACHAT ET ABATTAGE**

**Animaux « calibrés »  
et homogène,  
répondant à la  
demande RHD**

# Du projet vers la structuration amont

Développer une filière régionale pérenne



DÉVELOPPEMENT

CONSOLIDATION

# Ejendu

## Les caractéristiques du produit

Qualités organoleptiques et attentes consommateurs

# Le potentiel du produit



## Une viande rouge...

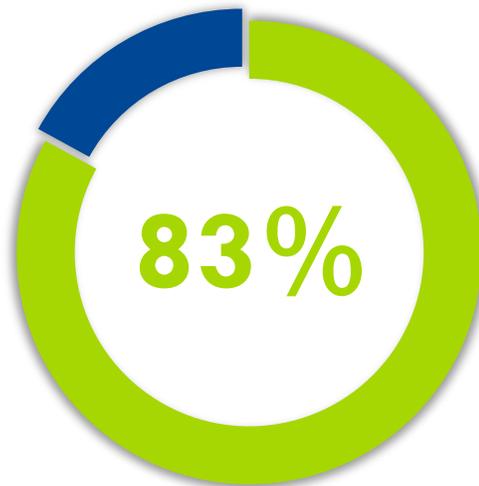
-  Origine Bretagne
-  Tendreté et jutosité
-  Calibrage portion
-  Qualité restauration

# Bonne projection consommateur

## Résultats de test Eurofins, organisme de référence hédonique

70 consommateurs – Juin 2018

### INTENTION DE RE-CONSOMMATION



des interrogés ont  
répondu « **OUI** »

*Standards : 64 % et 57 %*

### APPRÉCIATION GLOBALE



des interrogés ont  
**beaucoup aimé \***

*Standard : 67 %*

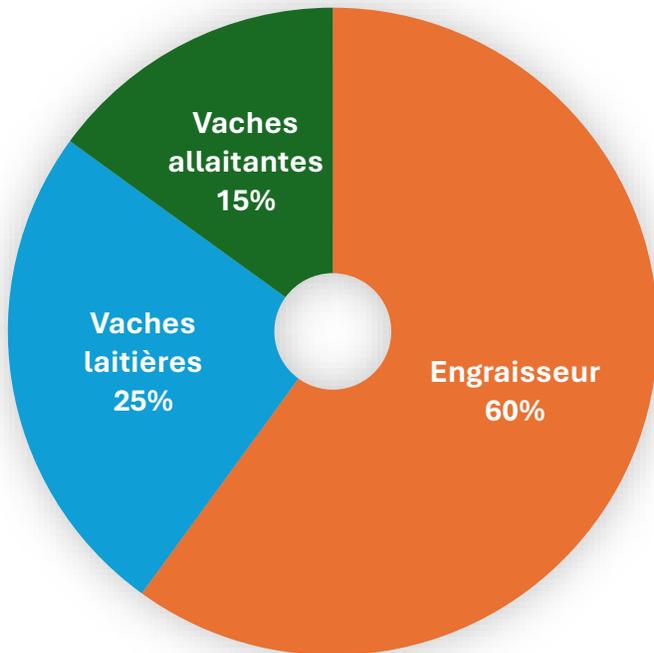
\* équivaut à une note de 7 à 10 sur 10

# Ejendu

## Les résultats techniques

Évolution des résultats au fil du temps

# Profil et répartition des élevages



 62 % de producteurs de viande bovine spécialisé

 30 % suite à l'arrêt du lait

# Résultats d'abattage en 2022

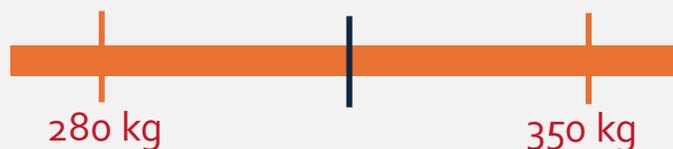
## ÂGE À L'ABATTAGE

18,4



## POIDS DE CARCASSE

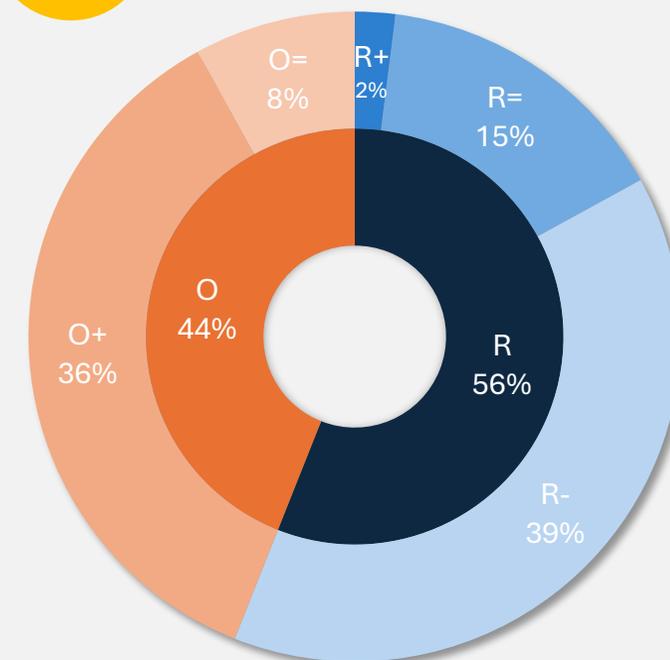
313 kg



## CONFORMATION CARCASSE



75 % : O+ / R-



## GMQ MOYEN

1 011 gr/j

## ÉTAT D'ENGRAISSEMENT

3



# Et aujourd'hui ?

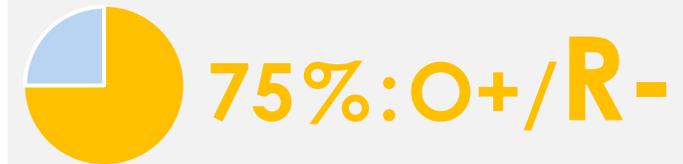
## ÂGE À L'ABATTAGE



## POIDS DE CARCASSE



## CONFORMATION CARCASSE



## GMQ MOYEN

1 011 gr/j ↗

	Moy. Groupe	Quart Supérieur
Poids moyen	312,5 kg	320,3 kg
Âge moyen	18,7 mois	17,2 mois
Poids à la mise en place	120 kg	125,7 kg
GMQ moyen	1 055 g/j	1 186 g/j

# Et ensuite ?

## UNE FILIÈRE AUTONOME

- 5 000 à 5 500 bovins sont aujourd'hui produits par an selon le protocole EJENDU par 60 à 70 éleveurs
- Un protocole que chacun peut s'approprier

## UNE MAÎTRISE TECHNIQUE

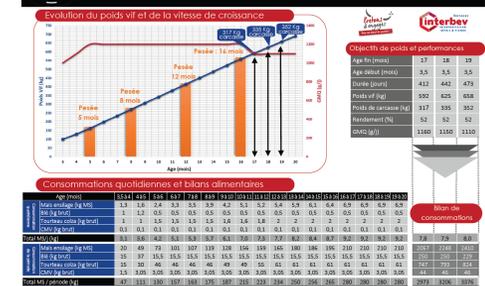
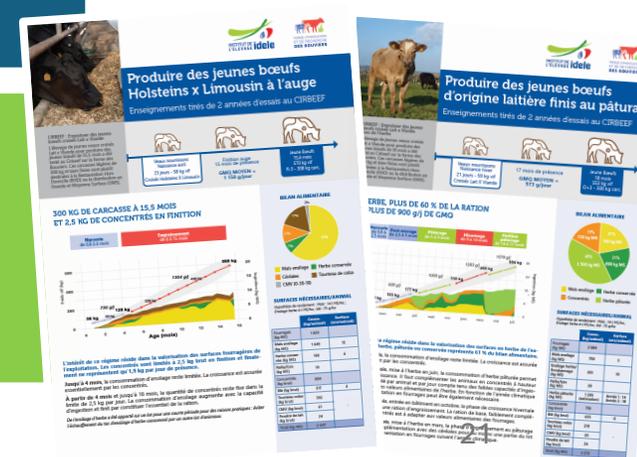
- Des outils techniques à disposition
- Un retour de 10 ans d'essais sur la station
- Un retour de 5 ans des entreprises impliquées

## UNE ATTENTE MARCHÉ RENFORCÉE

- RHD
- Export petits veaux





# Qualité des carcasses : que retenir ?

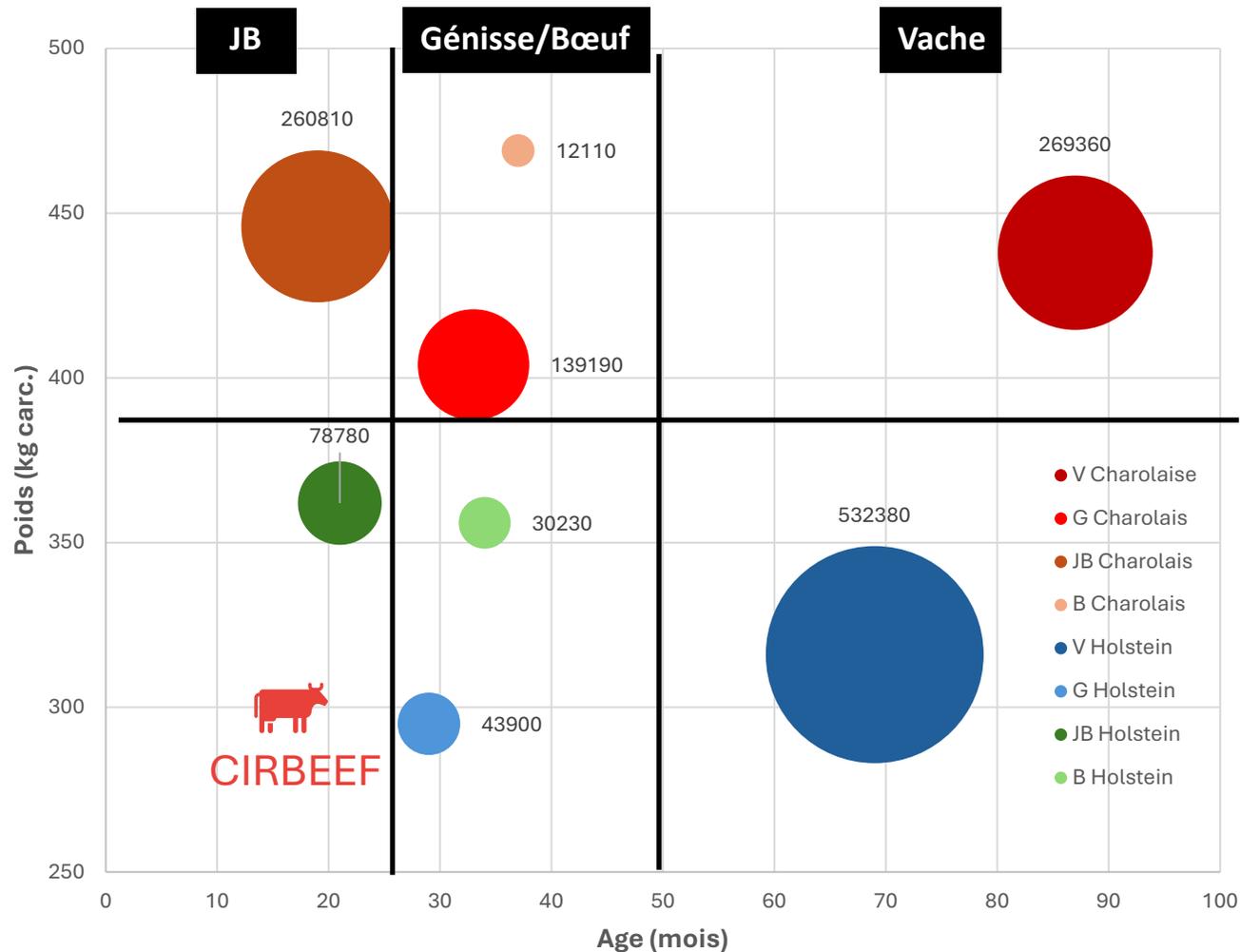
**Frédéric GUY**

Institut de l'Élevage - Service Productions de Viandes

# Une offre de viande française plurielle pour répondre à une diversité de marchés

Charolais

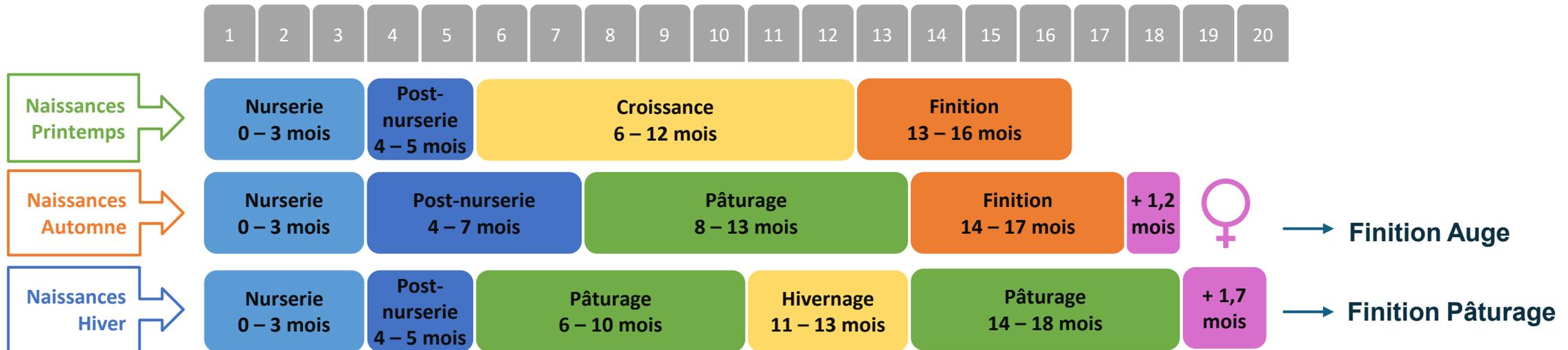
Holstein



## UN COMPLÉMENT DE GAMME

Les carcasses de 300 kg font partie des plus légères sur le marché, le but étant de se substituer aux viandes d'importation notamment en termes de portion.

# Pour un objectif de 300 kg carcasse : le pâturage allonge le cycle



Les bœufs sont plus performants que les génisses :  
**+1,2 à 1,7 mois** à l'âge à l'abattage pour un même poids.

# Les 7 types génétiques testés au CIRBEEF en bœuf et en génisse

## VEAUX ISSUS D'UNE MÈRE PRIM'HOLSTEIN

Veaux croisés Blanc Bleu Belge



Veaux croisés Angus



Veaux croisés Limousin



Veaux croisés Charolais



Veaux croisés INRA95



## VEAUX ISSUS D'UNE MÈRE NORMANDE

Veaux Normands



Veaux croisés Limousin



# Des types génétiques « précoces » ...

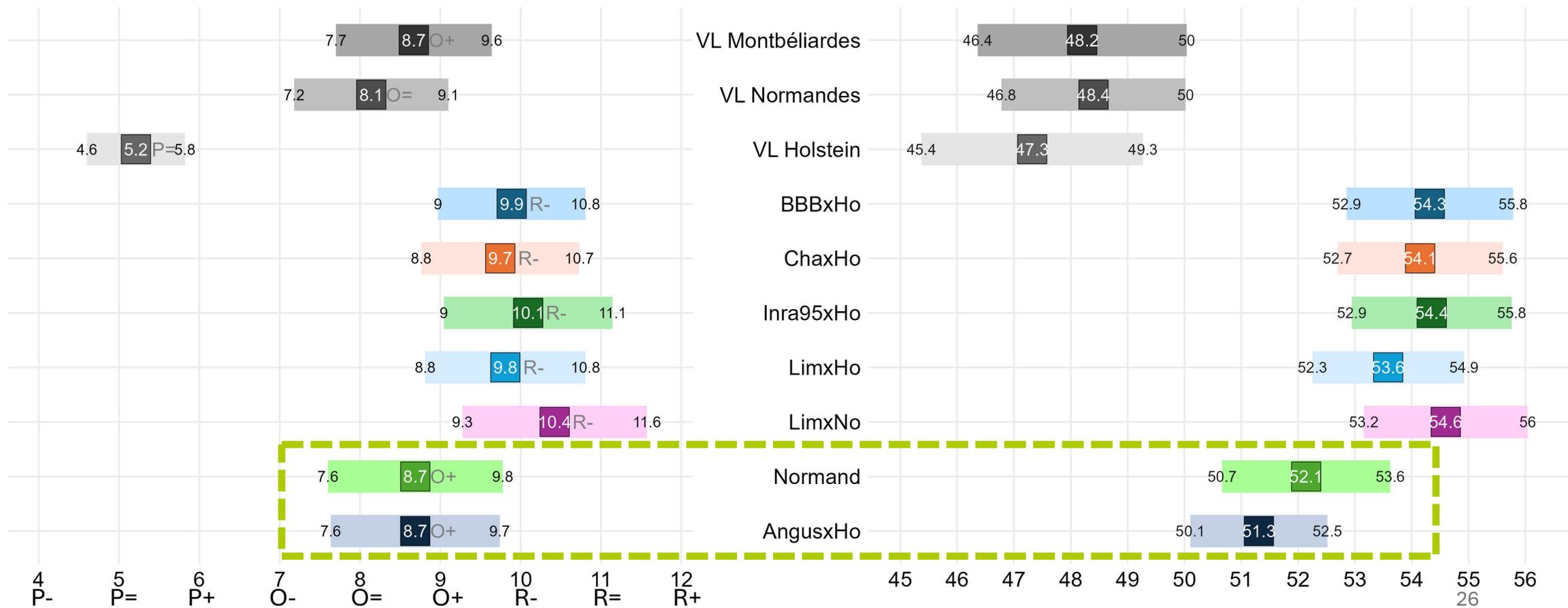
tous sexes

...MOINS CONFORMÉS

...ET AVEC DES RENDEMENTS CARCASSES PLUS FAIBLES

Conformation par type génétique (Grille EUROP)

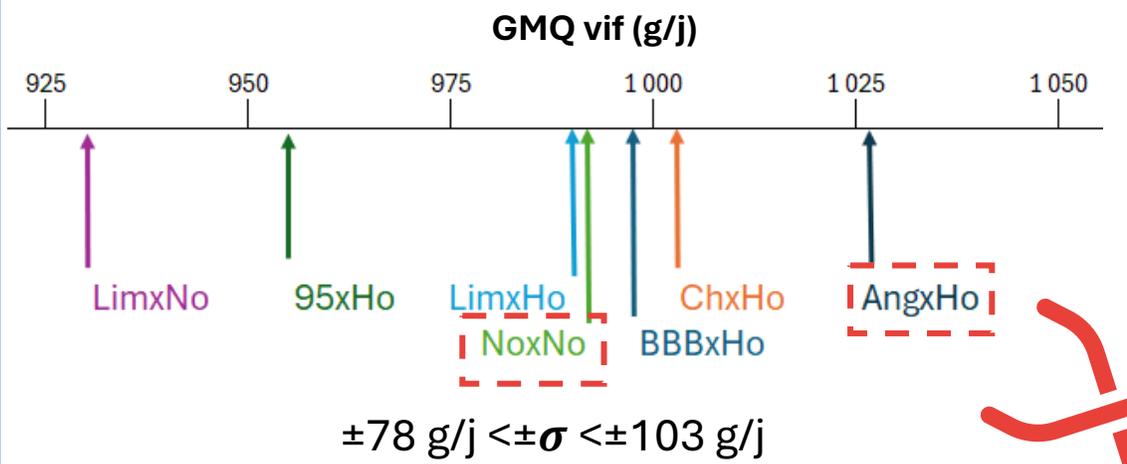
Rendement d'abattage par type génétique



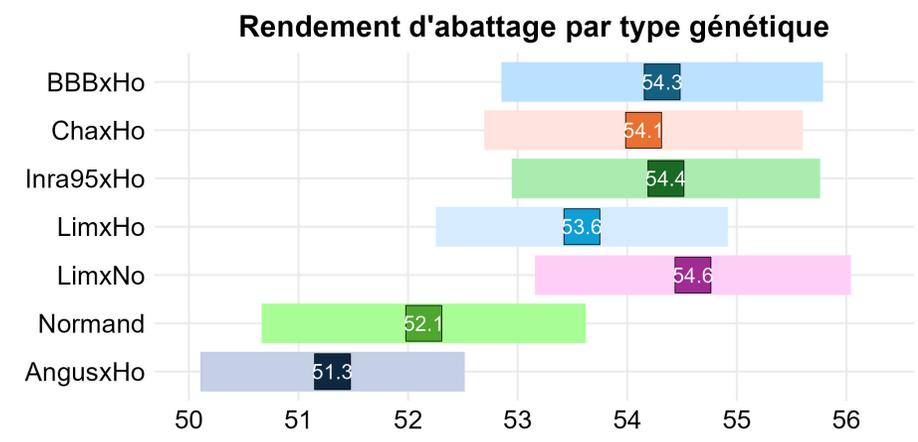
# Des rendements carcasses qui relativisent les performances observées en ferme

tous sexes

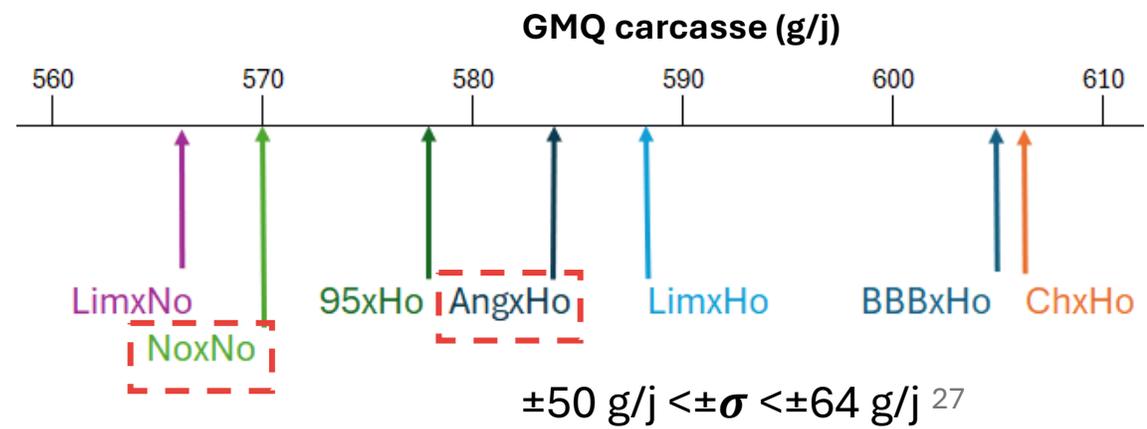
## Croissance de poids vif



## Rendement carcasse



## Croissance de poids carcasse



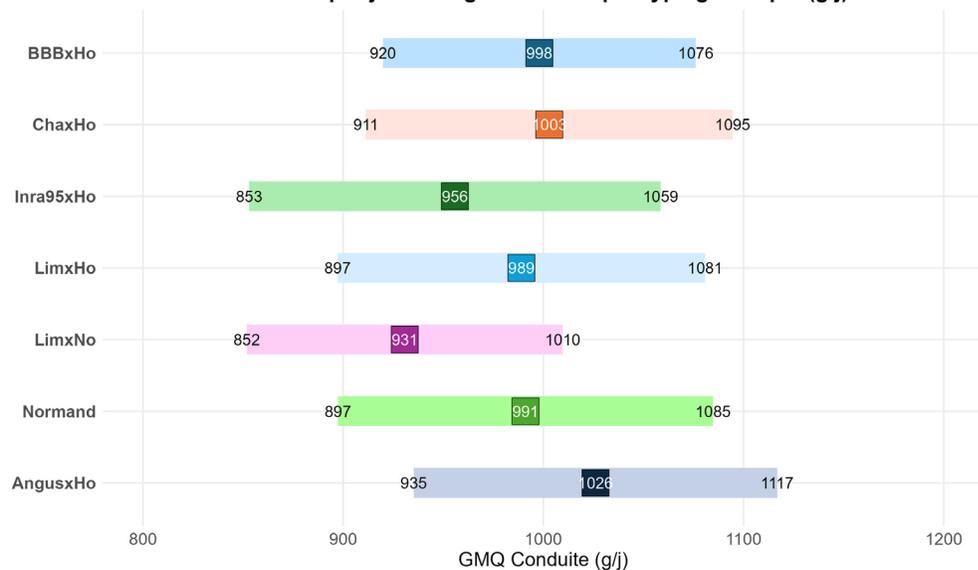
GMQ carc. : 606 versus 566 g carc./j  
 → 35 j d'engraissement en plus entre LimxNo et les ChxHo 300 kg carc.

# Des rendements qui relativisent les performances observées en ferme

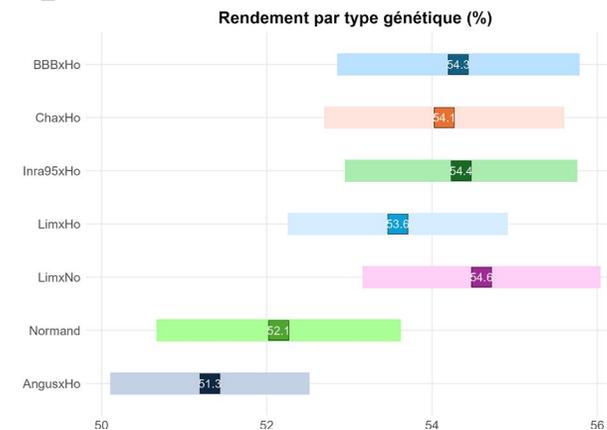
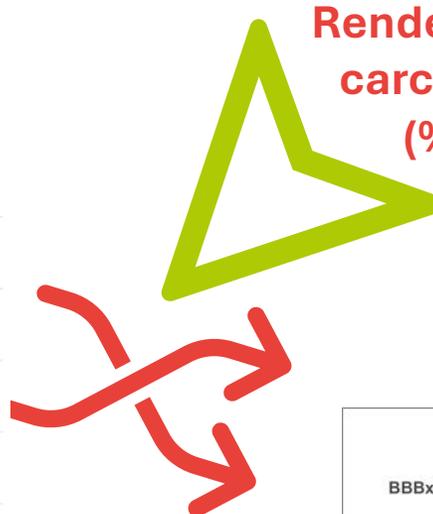
Tous sexes

Croissances de poids vif  
GMQ vif (g/j)

Poids vif par jour d'engraissement par type génétique (g/j)\*

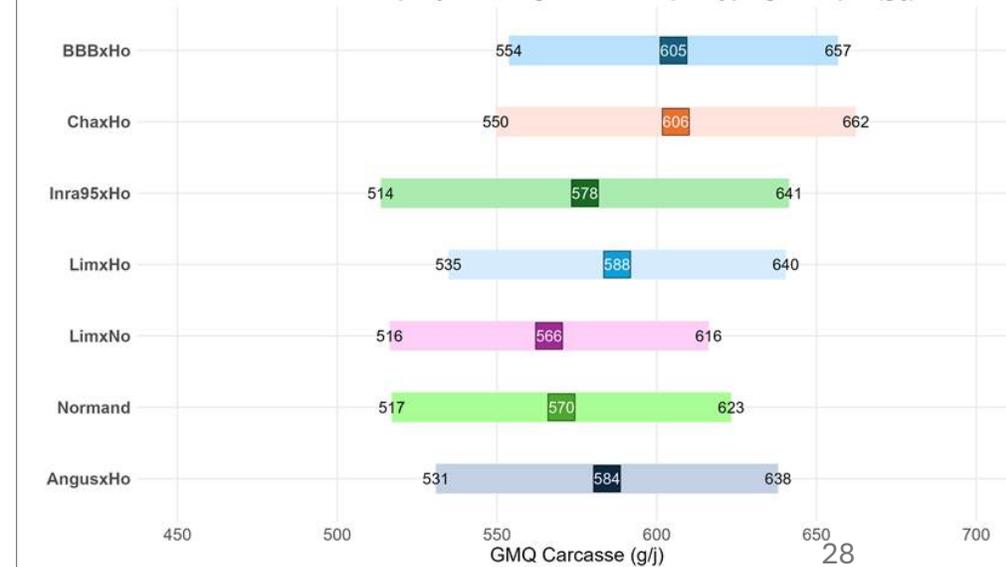


Rendement carcasse (%)



Croissances de poids carcasse  
GMQ carcasse (g/j)

Poids carcasse par jour d'engraissement par type génétique (g/j)\*



606 versus 566 g carc./j → 35 j d'engraissement en plus entre LimxNo et les ChxHo 300 kg carc.

# Nos animaux ont-ils répondu aux attentes?

Des **objectifs carcasses atteints** en moyenne, tous types génétiques et conduites



**Légères** : 300 kg

**Jeunes** : 17 – 19 mois

**Bien finies** :  
état d'engraissement de 3

© Yuri Zushchik / StockAdobe

**Malgré une variabilité inter et intra type génétique**

# Qualité des viandes : que retenir ?

**Mathilde VAILLANT**

Institut de l'Élevage - Service Qualité des Carcasses et des Viandes

# Comment a été caractérisée la viande produite ?

Les 437 carcasses et viandes produites passées au crible

## Mesures réalisées à l'abattoir

### Mesures sur les carcasses le jour de l'abattage

- Critères commerciaux : poids, conformation et état d'engraissement
- Pesées des gras d'abattage : parage, rognon et bassin

### Mesures sur les carcasses à la coupe primaire, au niveau de la 5<sup>e</sup> côte

- Couleur viande
- Persillé et marbré

## Analyses complémentaires sur le muscle long dorsal

- Analyses chimiques (6<sup>e</sup> côte : lipides totaux (NF V04-402), fer héminique (méthode Horney, 1956))
- Analyses sensorielles par un jury expert (NF EN ISO 13299) sur produits crus et en cuits (7-8-9<sup>e</sup> côtes des bœufs)



Note 0	Note 1	Note 2	Note 3	Note 4	Note 5
Absence					«dégénérescence grasseuse»

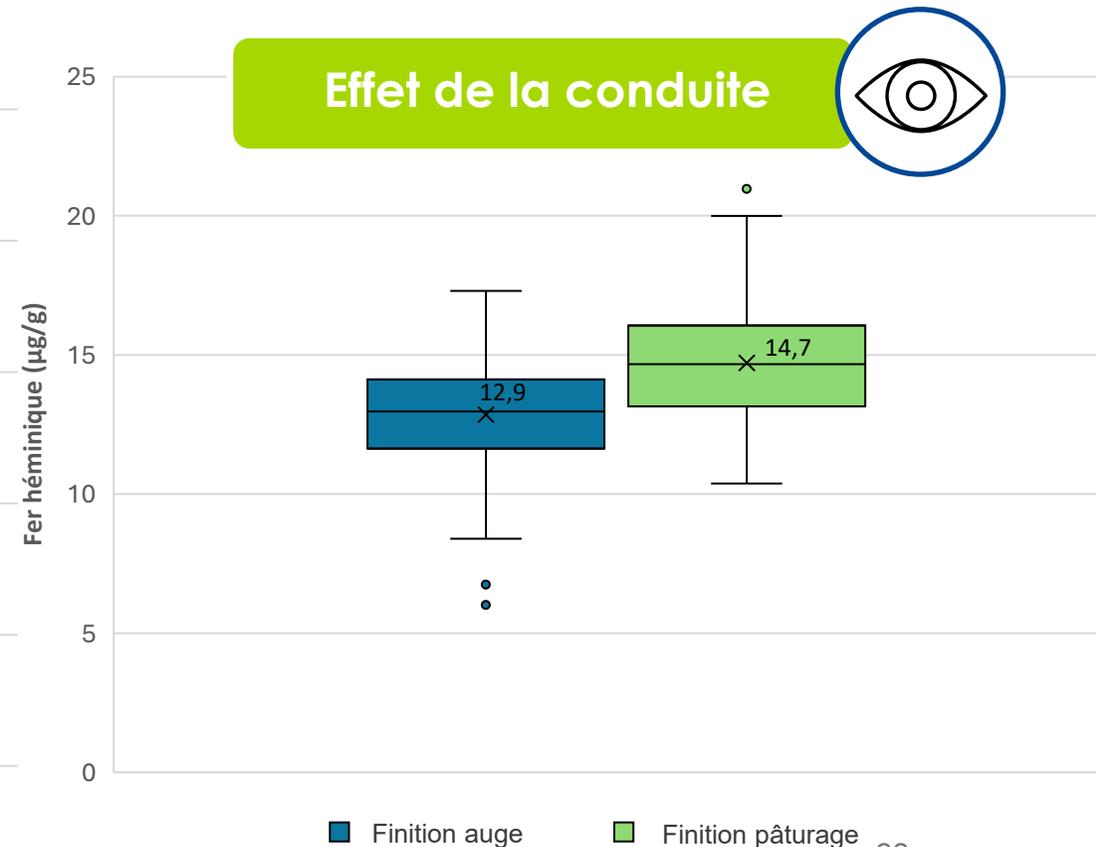
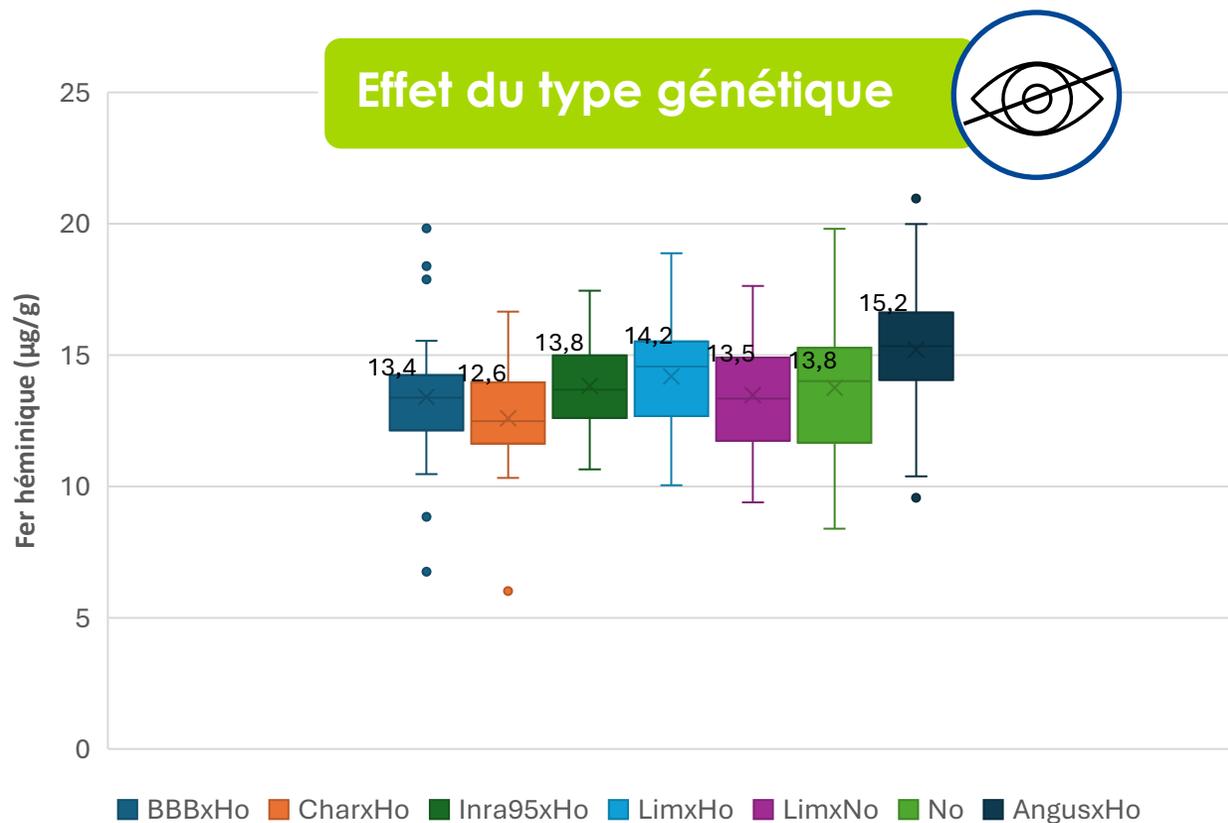
Note 1	Note 2	Note 3	Note 4
Rosé (rouge très clair)	Rouge clair	Rouge vif	Rouge foncé



# Des teneurs en fer héminique plus importantes pour les Angus x Ho et les finitions au pâturage



La teneur en fer héminique : une mesure chimique de la pigmentation des viandes

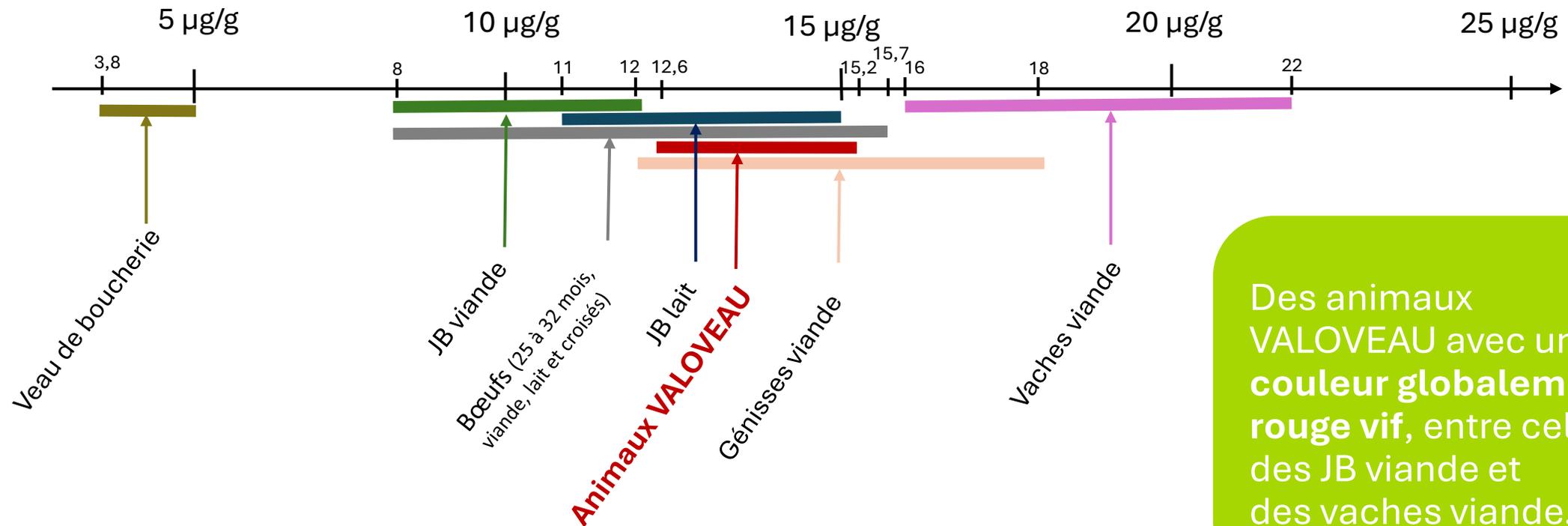


# Des viandes VALOVEAU de couleur intermédiaire...

... avec une forte variabilité intra-catégorie

## Teneur en fer héminique de différentes catégories bovines

D'après une compilation d'essais de l'Institut de l'Élevage (étendues des moyennes des différents lots).

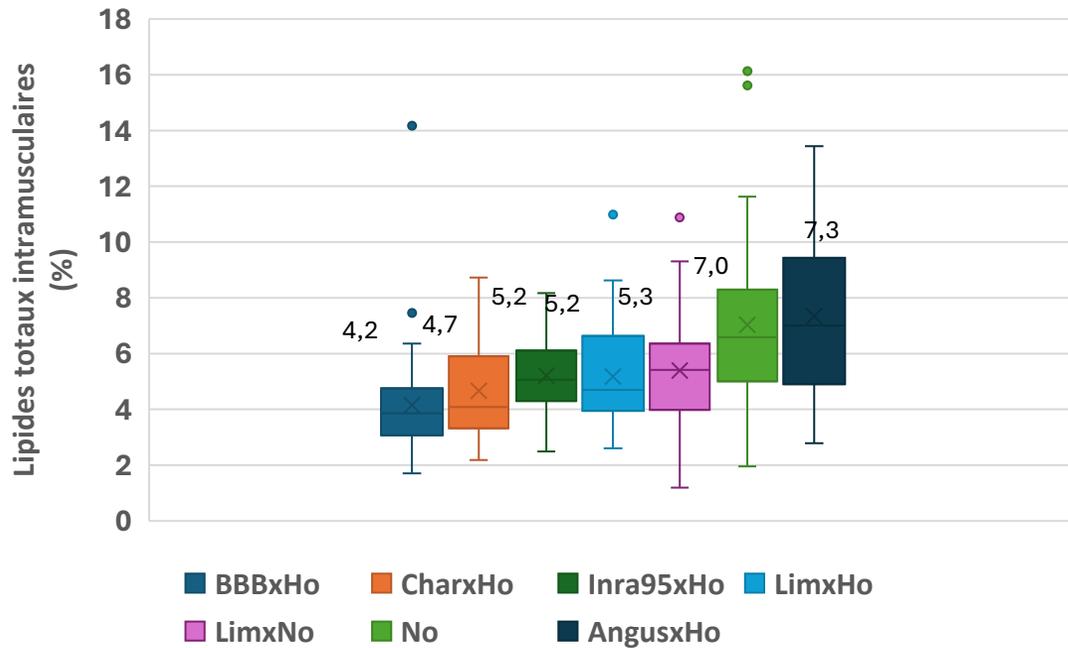


Des animaux VALOVEAU avec une couleur globalement rouge vif, entre celles des JB viande et des vaches viande.

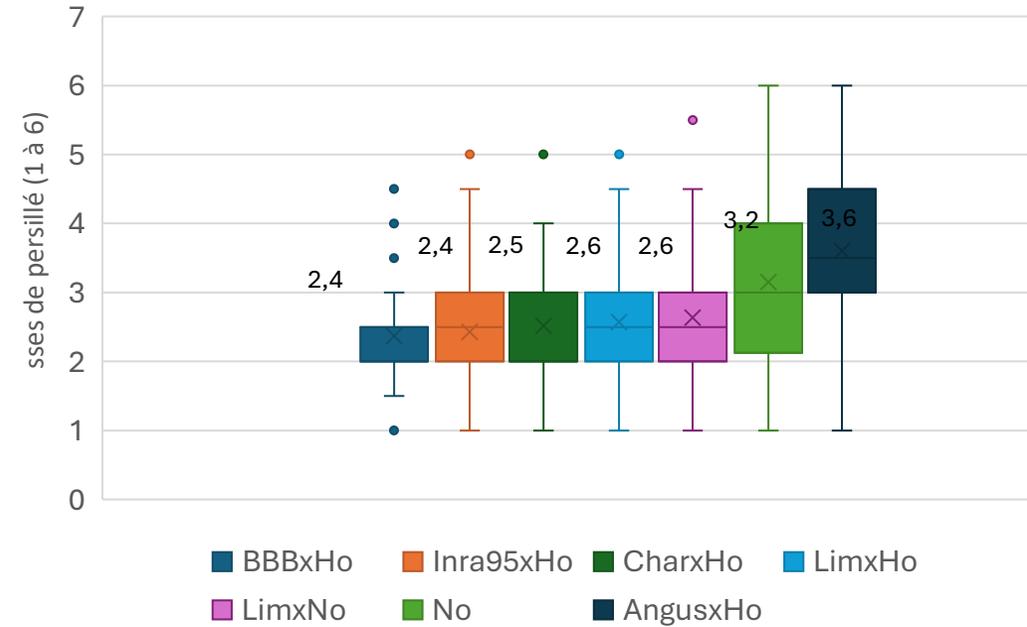
# Des viandes plus grasses pour les types génétiques plus précoces...

... mais avec une variabilité intra-type génétique

Lipides totaux du gras intramusculaire



Notation visuelle du persillé



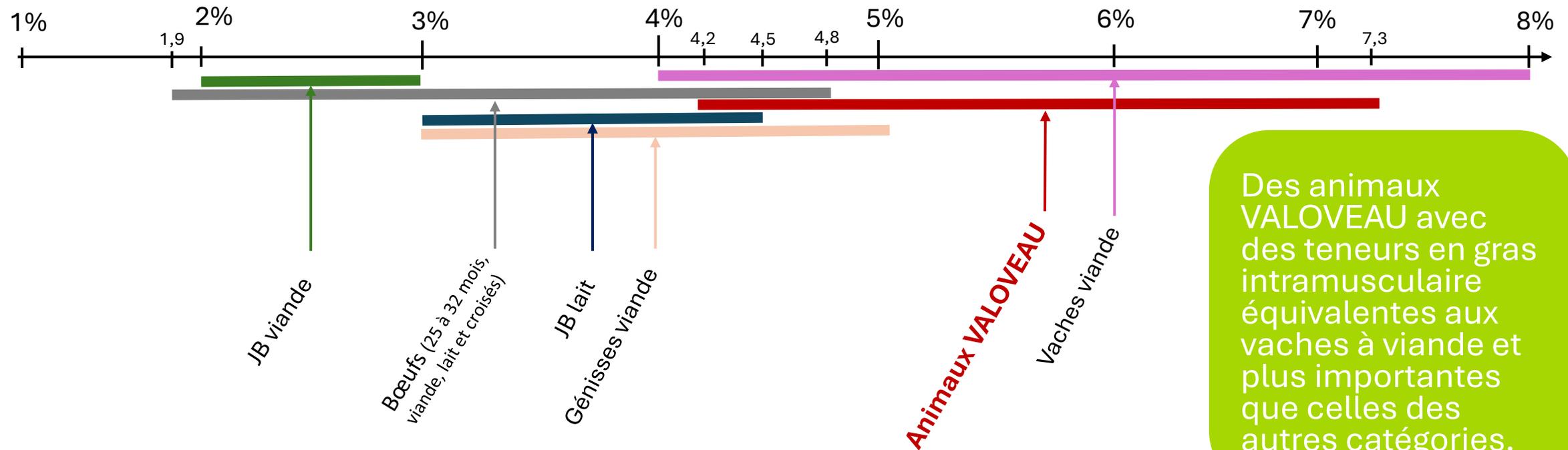
→ Résultats conformes à la littérature

# Les viandes VALOVEAU : même niveau de gras que la catégorie vache....

... mais avec une FORTE variabilité intra-catégorie

## Teneur en lipides totaux intramusculaires de différentes catégories bovines

D'après une compilation d'essais de l'Institut de l'Élevage (étendues des moyennes des différents lots).



Des animaux VALOVEAU avec des teneurs en gras intramusculaire équivalentes aux vaches à viande et plus importantes que celles des autres catégories.

# Une différence visuelle des viandes entre les finitions



Caractérisation visuelle des produits crus d'après une méthode inspirée du Profil Flash par un jury expert

Viandes issues des finitions à l'auge



- « Claire et peu brillante »
- « Grasse et persillé »

Viandes issues des finitions au pâturage



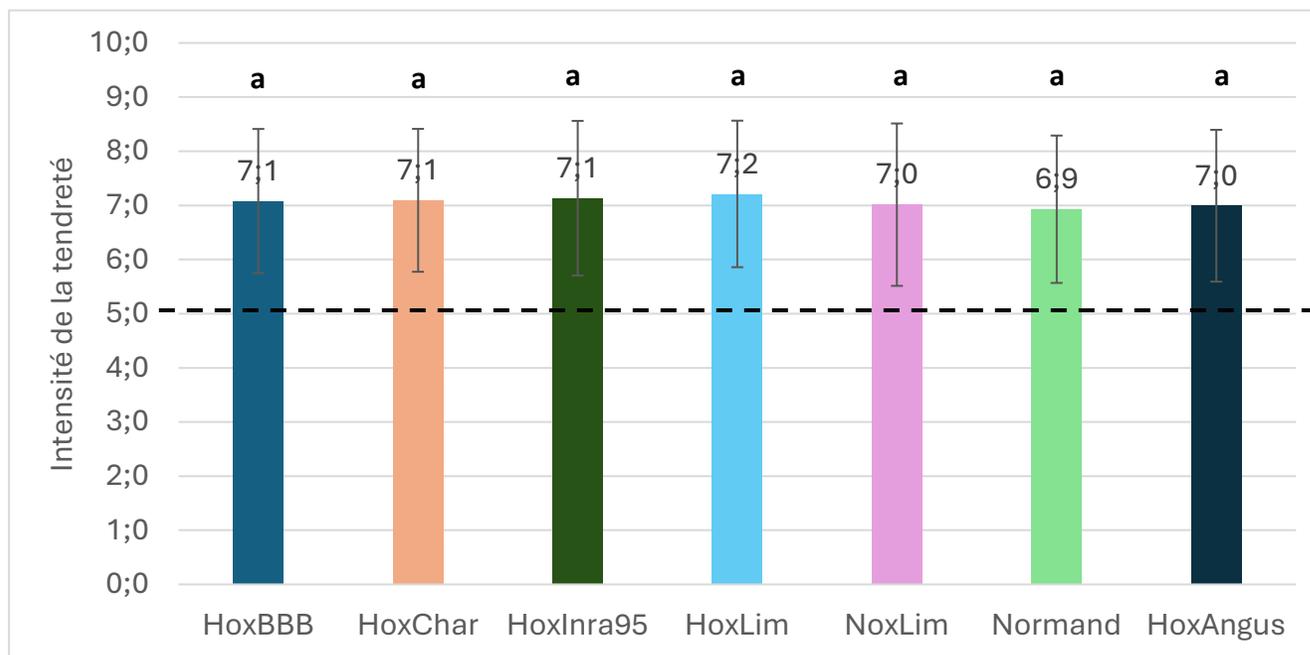
- « Peu grasse et peu persillé »
- « Foncée et brillante »

Les échantillons issus des finitions à l'auge sont caractérisés par une viande claire et persillée.

Cohérent avec les résultats des analyses chimiques.

# L'évaluation en bouche : pas de différence de tendreté entre les types génétiques

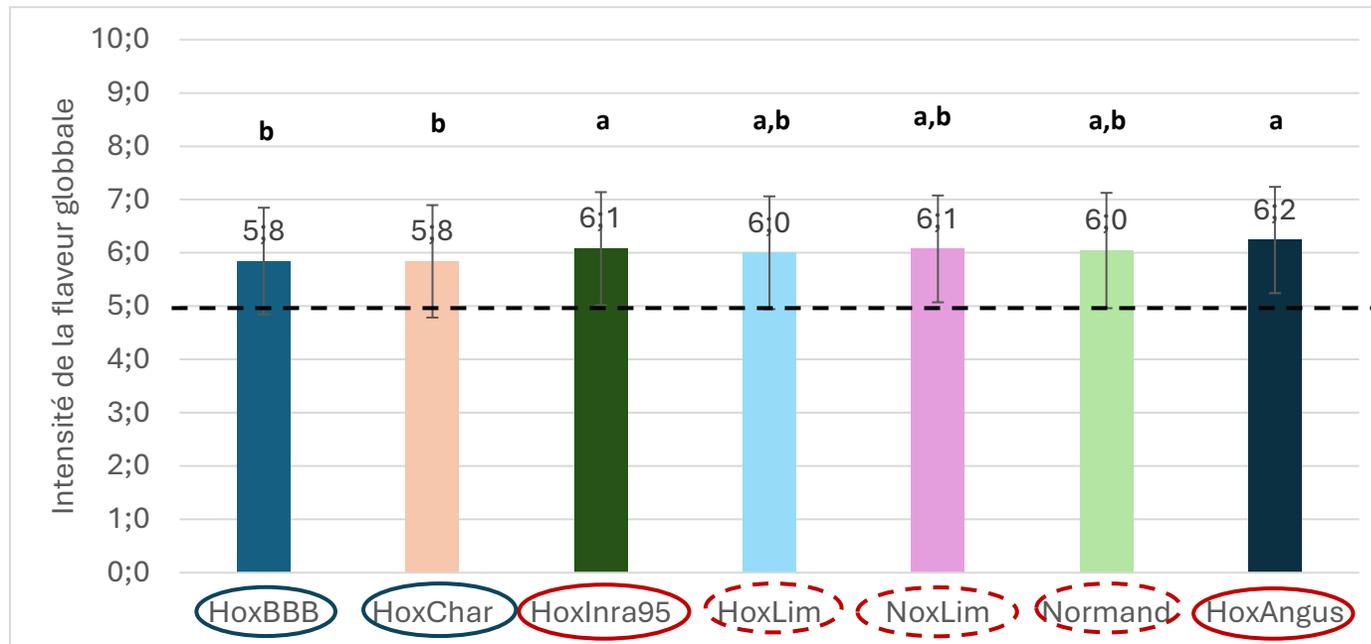
La tendreté : une caractérisation du profil sensoriel des produits cuits par un jury expert



Des notes moyennes de tendreté satisfaisantes : autour de 7<sub>/10</sub>

# L'évaluation en bouche : un effet de la précocité sur la flaveur

La flaveur : une caractérisation du profil sensoriel des produits cuits par un jury expert

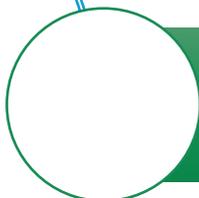


- Les types génétiques tardifs ont des notes plus faibles :
  - des notes de persistance aromatique,
  - de flaveur globale des produits,
  - et de 1ère jutosité
- Cohérent avec les teneurs en gras des viandes

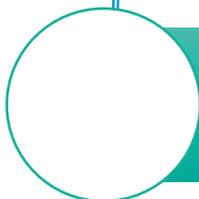
# Nos jeunes animaux laitiers répondent aux besoins des marchés



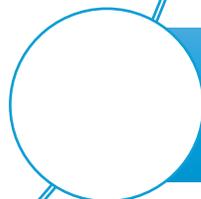
- Des opportunités à saisir de valorisation des veaux issus du cheptel laitier en viande rouge
- Une filière **Ejendu** qui se développe car adaptée aux besoins



Des objectifs carcasses atteints en moyenne tous types génétiques et conduites malgré une variabilité inter et intra-génétique



Des génétiques avec des viandes plus grasses mais de couleur similaire à l'œil ET de tendreté équivalente



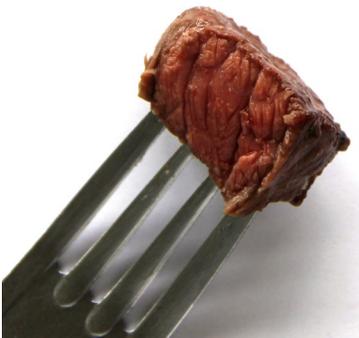
Un effet de la finition au pâturage sur la viande des bœufs : une viande plus maigre et rouge plus foncé

# Place à la dégustation

Scannez le QRcode pour accéder au Mentimeter :



[https://www.mentimeter.com/app/presentation/almoepwzn\\_v2cy4h6t5kiodp4f8bqmotc/edit?question=e6jbwyz1yqqd](https://www.mentimeter.com/app/presentation/almoepwzn_v2cy4h6t5kiodp4f8bqmotc/edit?question=e6jbwyz1yqqd)





# 1<sup>ère</sup> Journée Portes-Ouvertes du CIRBEEF

19 JUIN 2025  
à Mauron

ORGANISÉE AVEC LE CONCOURS DE :

DANS LE CADRE DE :



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

