



Dégustation de viande bovine BIO Sauté de Très Jeunes Bovins mâles (Bouvibio) au comité de pilotage Proverbial de Laqueuille

Année 3 – 07/07/2023

Fiche technique – Résultats finaux



© Isabelle Legrand



Objectif et méthodologie

Objectif

Mesurer l'appréciation d'un sauté de viande de Très Jeunes Bovins BIO auprès des membres du comité de pilotage de PROVerBIAL en situation réelle de consommation



Ferme expérimentale INRAE de Laqueuille (63), Juillet 2023

Produit dégusté

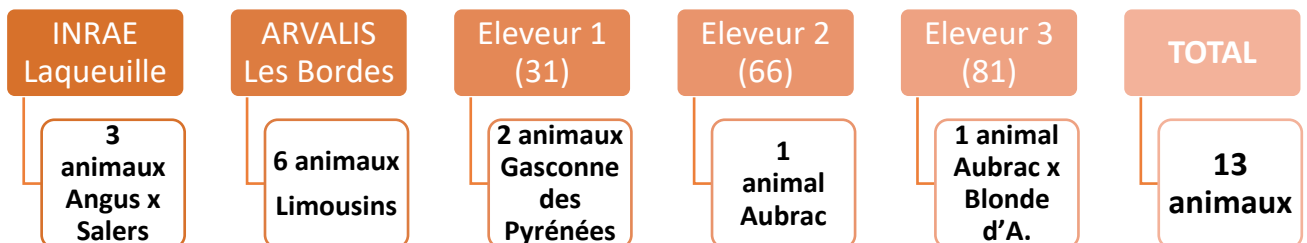
Une seule viande dégustée :
du **sauté de collier basse côte**, en morceaux
de 40-50 g non maturés avant cuisson.
Pas de viande bovine témoin.



© Isabelle Legrand

Origine de la viande BIO

Viande issue de 13 très jeunes mâles BIO de races allaitantes, de 9 à 12 mois et 180 à 220 kg de carcasse, produits lors du projet PROVerBIAL



Préparation du sauté

Sauté à la Mexicaine cuisiné
par le laboratoire Idele selon la
recette Restau'co utilisée au
lycée Hippolyte
Fontaine de Dijon



- Garniture aromatique : carottes, oignons, eau, jus d'orange, bière, sel, poivre, roux à huile
- En fin de cuisson : tabasco vert, cumin, origan
- Temps de préparation + cuisson : 30 min + 2h30-3h
- Réchauffage après dessouvidage le matin

Déroulement du test

Dégustation du sauté par les convives et réponse à un questionnaire sur :

- le degré de satisfaction **sensorielle**
- **les autres attentes et perceptions** concernant les sautés habituellement proposés en restauration hors domicile

Résultats

Profil des consommateurs

TOUS	Femme	Homme	Âge moyen des femmes	Âge moyen des hommes
19	9 (47%)	10 (53%)	46,6 ± 10,5	44,4 ± 15,5

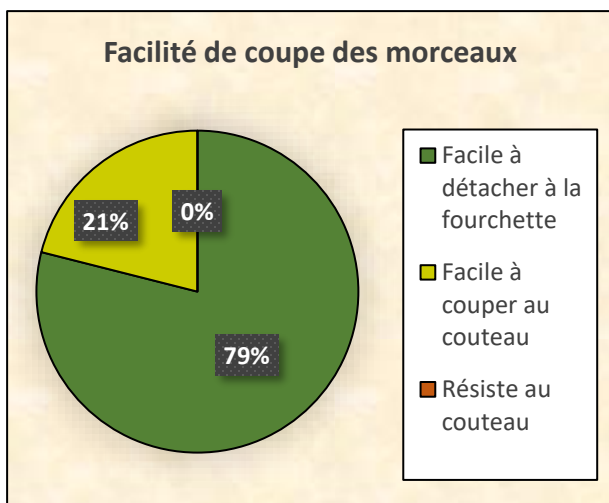
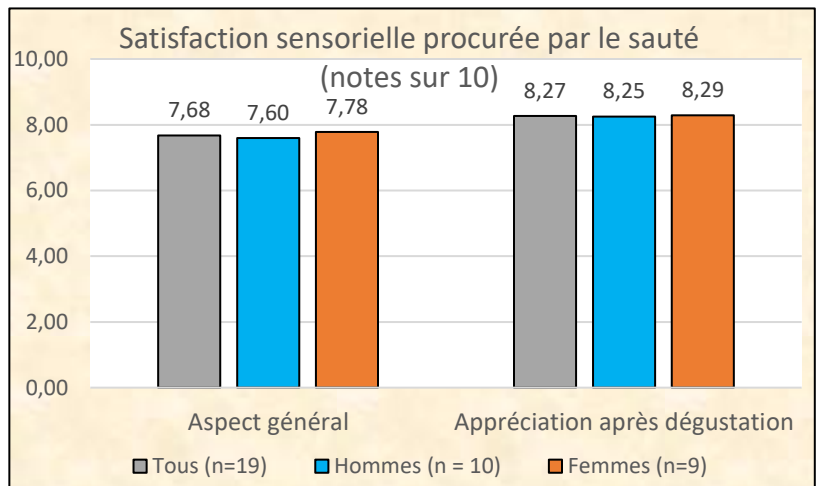
- Une petite vingtaine de convives
- Des résultats à relativiser et à considérer comme complémentaires de ceux obtenus lors du test sensoriel de Dijon sur la même préparation culinaire : le sauté.



© Isabelle Legrand

Appréciation des convives

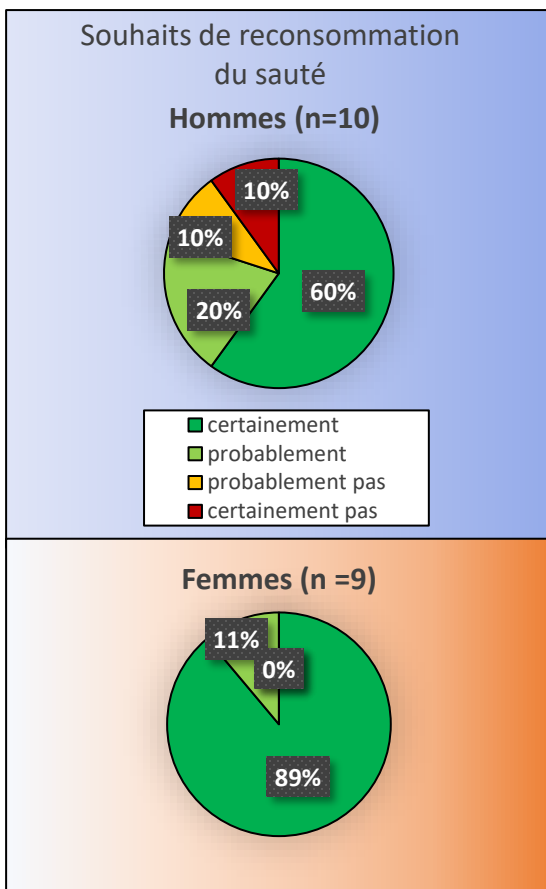
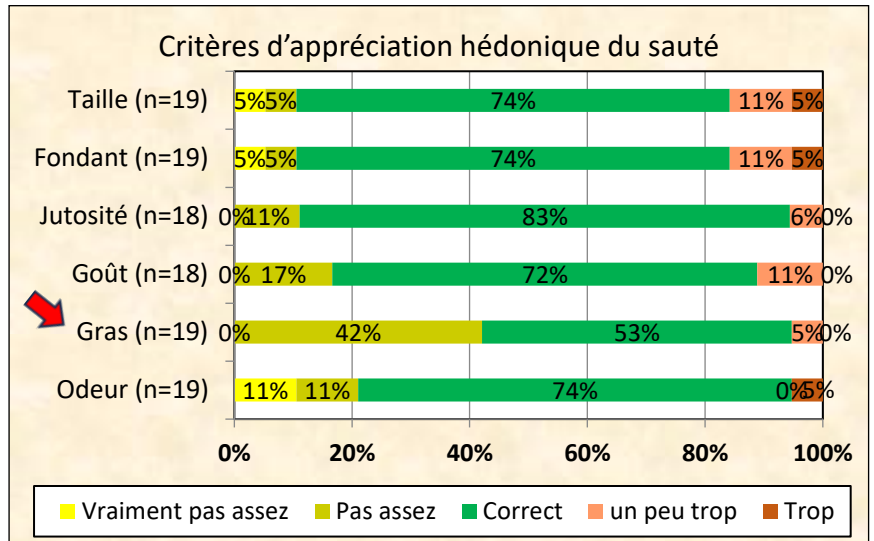
- Appréciation très satisfaisante du sauté à l'aspect, avec une légère augmentation (non significative) à la dégustation
- 79% des consommateurs donnent des notes supérieures ou égales à 7 avant dégustation et 73% après



- Pas de différences majeures d'appréciation entre hommes et femmes, même si les avis masculins semblent moins dispersés (50% des notes à 8).
- Le sauté est considéré comme assez chaud pour l'évaluation.
- Les morceaux se détachent facilement.

Atouts et défauts sensoriels du sauté

- Globalement, des caractéristiques sensorielles assez bien équilibrées (ni trop, ni trop peu), avec une majorité de notes correctes
- Mais, les morceaux auraient sans doute gagné à être un peu plus gras.



Une recette qui plaît à une majorité de convives

89% des convives sont prêts à reconsommer cette recette, surtout les femmes (100%).

A la dégustation, les morceaux de viande du sauté BIO sont décrits comme :

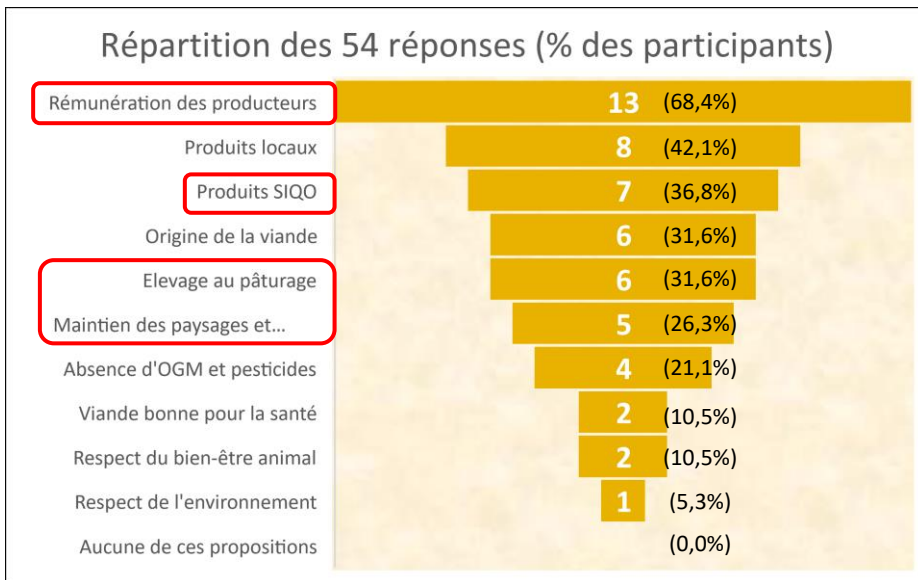
- Fondants (89% des convives)
- Ayant du goût (63%)
- Filandreux (47%)
- Odorants (21%)
- Hétérogènes (16%)

Les termes de gras, gélatineux, durs, caoutchouteux, compacts, secs, fades et foncés ne sont pas ou peu utilisés.

En conclusion :

- Une satisfaction au rendez-vous, tant à l'aspect qu'à la dégustation, entraînant une intention de reconsommation élevée
- Une recette exotique donnant un sauté fondant ayant du goût et odorant, malgré son côté parfois perçu comme filandreux et hétérogène.

Quelles autres attentes pour la viande du sauté consommée en cantine ?

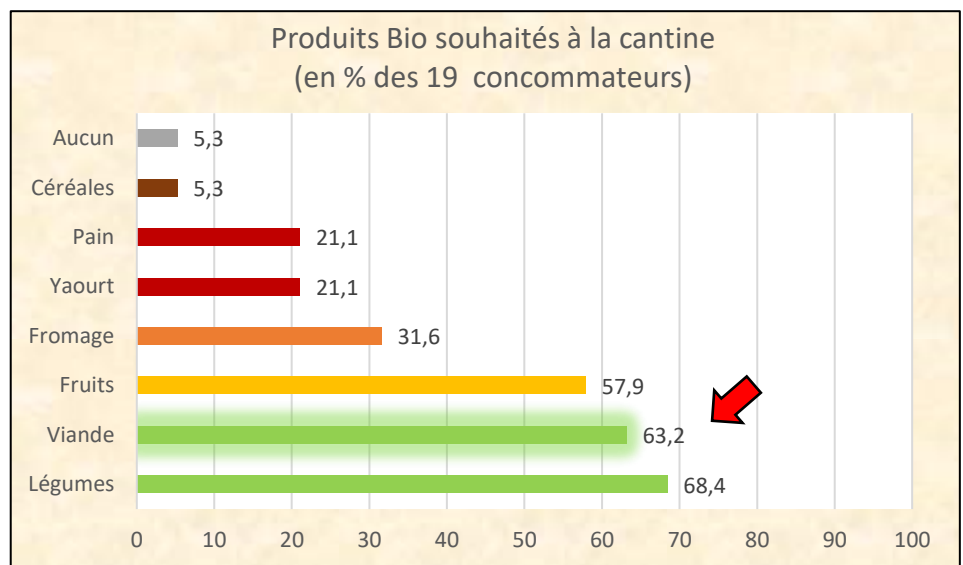


La rémunération des producteurs est de loin le premier critère attendu des participants, traduisant leur proximité avec le milieu agricole. Comme l'aspect local des produits, il rejoint les critères les plus cités lors des différents tests réalisés.

Ce n'est pas le cas des SIQO*, qui viennent

ensuite, ni de l'élevage au pâturage ou du maintien des paysages et de la biodiversité, ici assez bien positionnés. Seuls 11% des personnes évoquent les bienfaits pour la santé ou le respect du bien-être animal, le respect de l'environnement pris dans sa globalité étant également peu mis en avant.

Si 36% des participants se disent sensibles à la consommation de produits BIO, 63% souhaiteraient trouver de la viande BIO à la cantine.



*Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine



CasDar 20AIP1628208
(2021 – 2024)

Proverbial « Produire de la viande biologique qui valorise les territoires avec le troupeau bovin allaitant »

ACTION 3 - Caractérisation de ces nouveaux produits face aux attentes des consommateurs de Restauration Collective

La responsabilité du financeur ne saurait être engagée vis-à-vis des analyses et commentaires développés dans la publication.

Rédaction : Isabelle LEGRAND, Idele, isabelle.legrand@idele.fr

Remerciements aux membres du comité de pilotage ayant participé et à Faustine NOËL et Paul TRIBOT-LASPIERE, Idele, pour la préparation de la recette

Pour plus d'informations sur PROVerBIAL et sur d'autres résultats de tests en restauration collective, consulter le site internet du projet : <https://idele.fr/proverbial/>

Date de publication Décembre 2023 – Référence 0023 301 156 – Crédit photos : IDELE