



# Conférence Grand Angle Viande



#GAViande

En collaboration avec :



**12<sup>e</sup> édition**  
**Jeudi 13 novembre 2025**



Maria Kaczurak - Flickr



Yurii Zushchuk - Stock-Adobe



Edson Saldana - Unsplash



# Viande persillée : Perceptions des consommateurs, Pilotage et impacts économiques en élevage

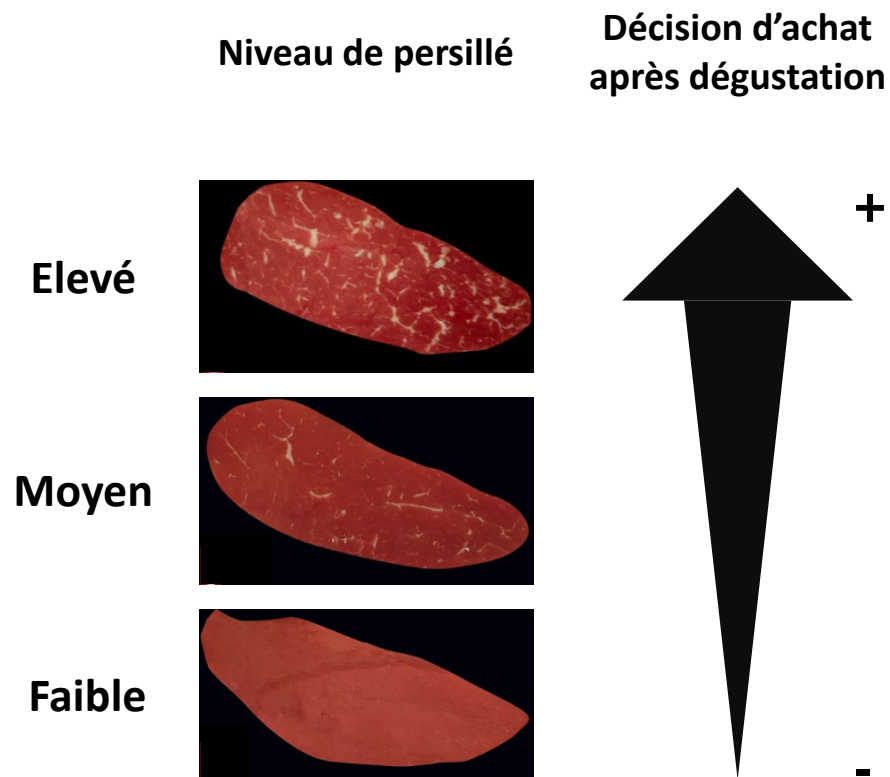
**J. Normand, M. Vaillant, A. Nicolazo de Barmon – Institut de l'Élevage**  
**S. Dumerchat – Ferme Expérimentale des Etablières**

En collaboration avec :



# Contexte

- Le plan de la filière bovine, confirmé par les Assises du bœuf, prévoit **l'intégration de nouveaux paramètres d'évaluation** des viandes afin de **mieux répondre aux attentes des consommateurs**
- **Le persillé a un impact positif sur la qualité organoleptique de la viande bovine**
- La filière a mis en place un plan d'action sur cette thématique



*\*Etude réalisée en 2017 auprès de 300 consommateurs (Normand et al., 2017)*

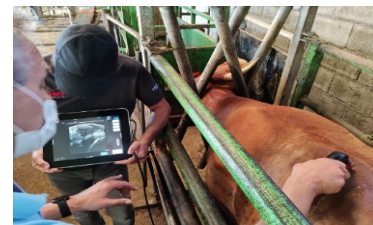
# Le plan d'action d'INTERBEV sur le persillé

Le persillé : un nouveau critère pour évaluer la qualité des carcasses



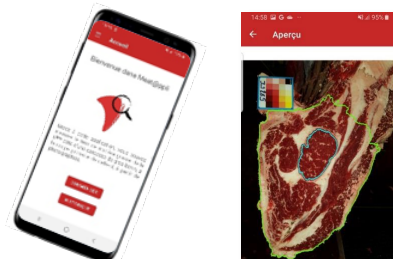
## 1. Comment mesurer le persillé ?

- Création d'une grille interprofessionnelle ✓
- Développement d'outils de mesure (cofinancé par APIS-GENE) ⚙️



## 2. Quels objectifs se fixer ?

- **Etude sur les perceptions des consommateurs**
- Etat des lieux des niveaux de persillé
- Cartographie du persillé (*financée par APIS-GENE*)



## 3. Comment piloter la production de carcasses persillées en élevage ?

- Bibliographie ✓
- Enquêtes en élevage ✓
- Tests de conduites alimentaires en station expérimentale ✓



Achevé

En cours



Maria Kaczurak - FlickrR



Yurii Zushchuk - Stock-Adobe

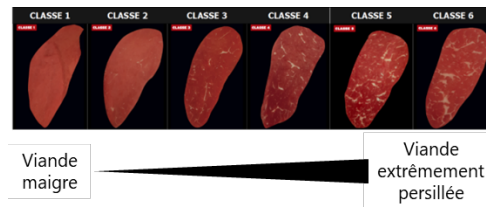


Edson Saldanha - Unsplash



## Quels objectifs se fixer ?

**Perception par les consommateurs des viandes bovines représentatives des différentes classes de la grille de notation du persillé**



En collaboration avec :



Financé par



# Dispositif expérimental

## 2 volets indépendants

- Vaches de réforme allaitantes
- Vaches de réforme laitières

## Sélection des viandes

- En abattoir / atelier de découpe
- Représentatives des différentes classes de persillé

## Jury de consommateurs

- Consommateurs de viande bovine
- Représentatifs de la population française

## Analyses sensorielles consommateurs

### Dégustation

- Satisfaction
- Tendreté
- Goût
- Intention de re-consommation

### Présentation en cru

- Aspect global du produit
- Intention d'achat



# Sélection des viandes



- Muscle : **faux-filet**
- Type d'animal : **vaches laitières ou allaitantes** suivant le volet
- **Sur la base d'une évaluation du persillé, réalisée à la coupe du faux-filet, selon la grille interprofessionnelle d'évaluation du persillé**
- Maturation : 13 jours

	<b>Volet Vache Allaitante</b>	<b>Volet Vache Laitière</b>
<b>Nb animaux / classe de persillé 2-3-4-5</b>	<b>12 VA (soit 48 VA au total)</b>	<b>12 VL (soit 48 VL au total)</b>
<b>Nb animaux / classe de persillé 1-6</b>	<b>3 VA (soit 6 VA au total)</b>	<b>3 VL (soit 6 VL au total)</b>

# Caractérisation des jurys de consommateurs

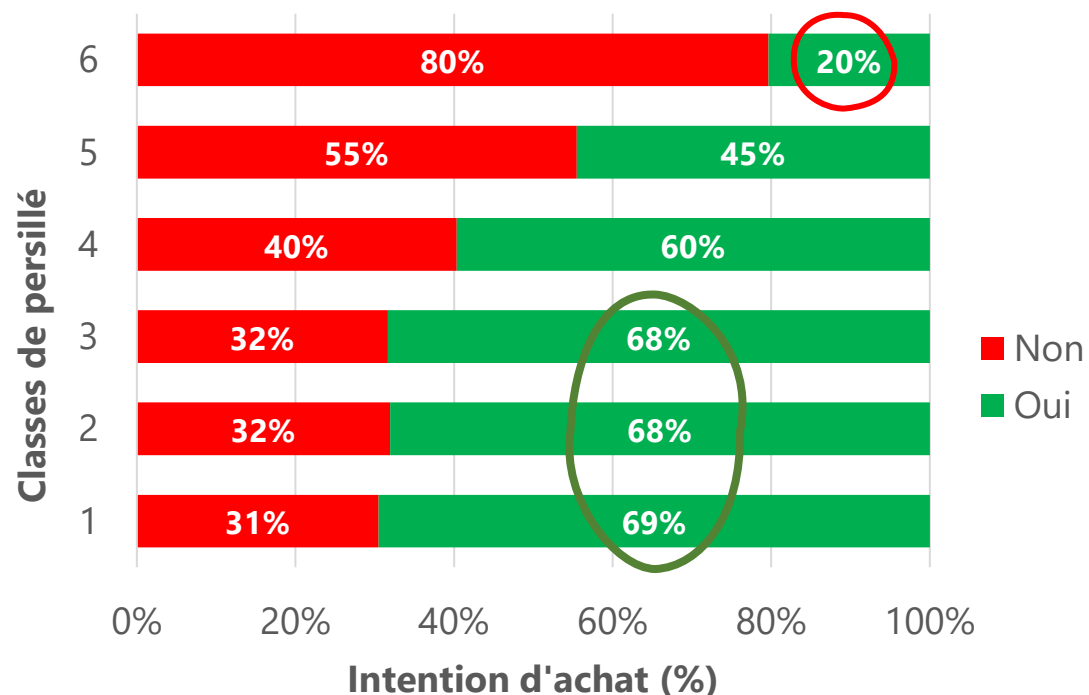
	Volet Vache Allaitante	Volet Vache Laitière
Nb consommateurs	60	60
Localisation	Lille (59)	Villers-Bocage (14)
Caractérisation du jury	Un jury assez représentatif de la population française	Un jury un peu plus féminin, un peu plus âgé et avec un peu plus de retraités que dans la population française mais sans impacts sur les résultats

*Des habitudes de consommation probablement différentes entre les deux localisations*



# Intention d'achat des produits crus

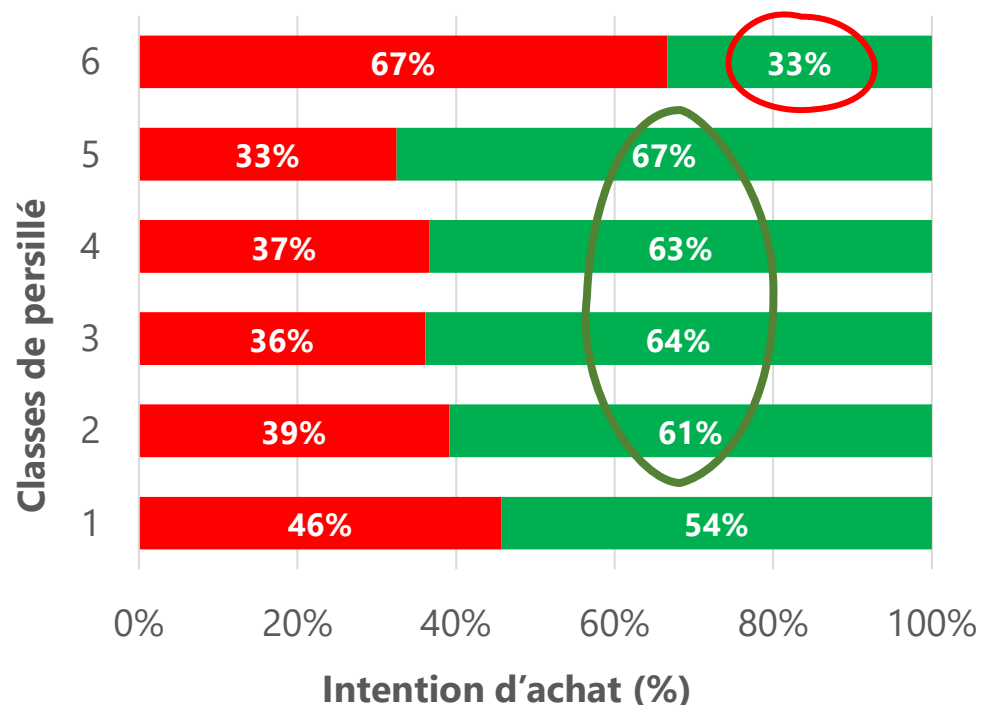
Vaches  
allaitantes



- Des intentions d'achats **élevées (68-69 %)** pour les **classes 1, 2 et 3**
- La classe 4 encore acceptée (60 %)
- **Décrochage à partir de la classe 5 (45 %)**

# Intention d'achat des produits crus

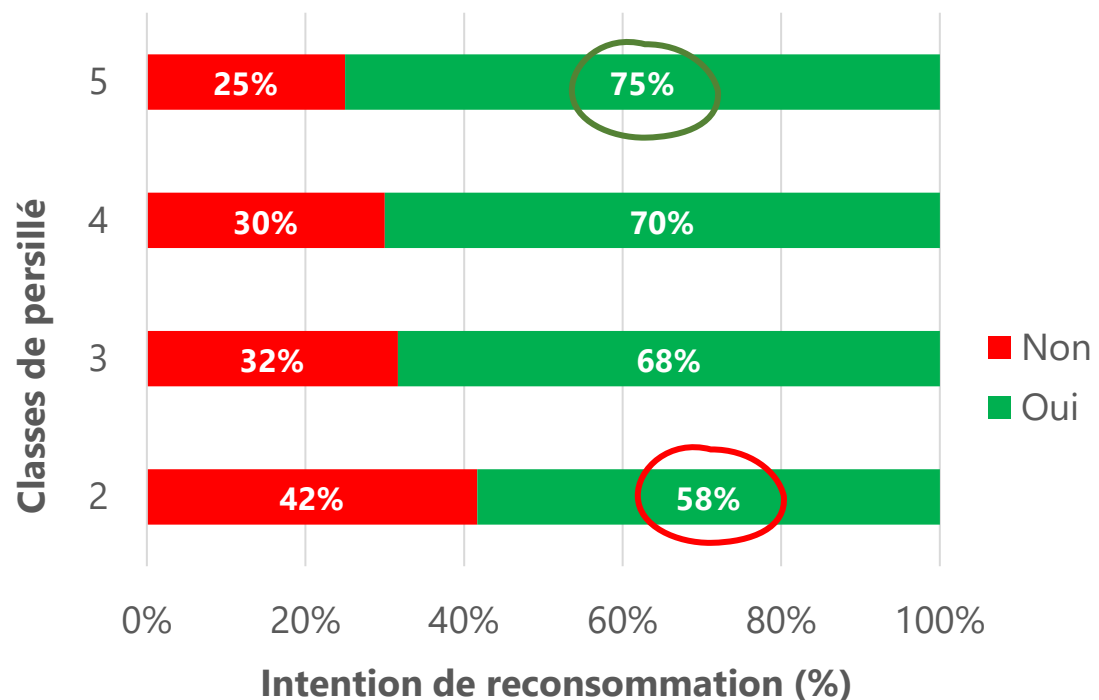
Vaches  
laitières



■ Non  
■ Oui

- Des intentions d'achats comprises entre **61 et 67 %** pour les **classes 2, 3, 4 et 5**
- 54 % d'intention d'achat pour la classe 1
- **33 %** d'intention d'achat pour la **classe 6**

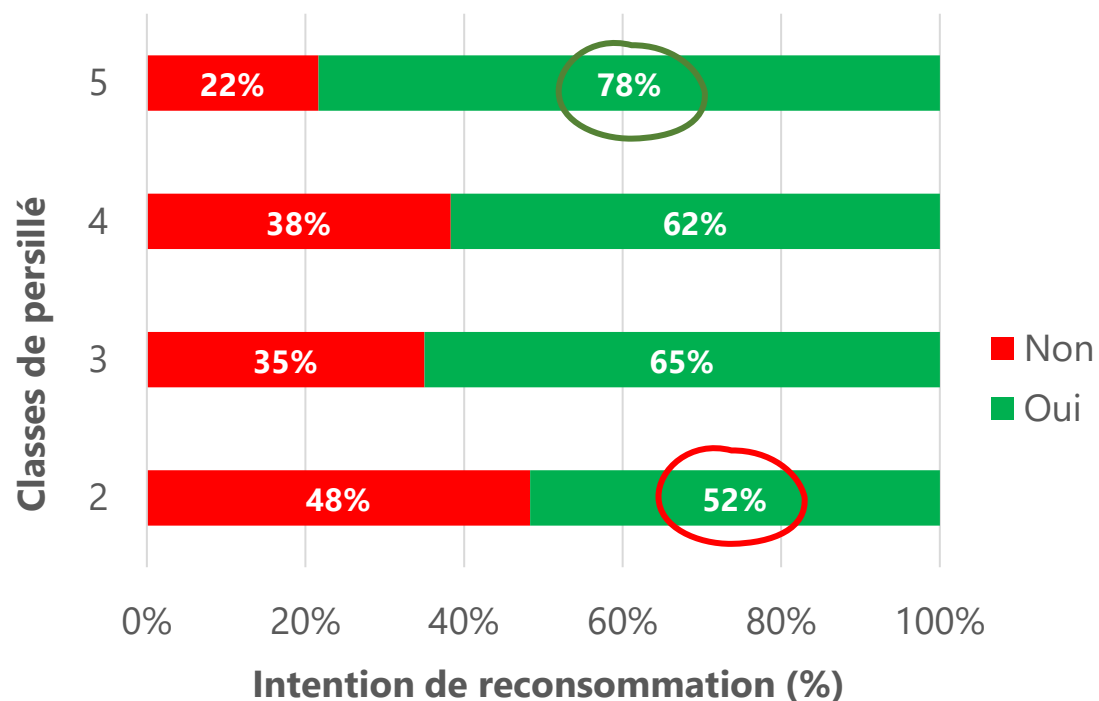
# Intention de re-consommation des produits cuits



Vaches  
allaitantes

- Intention de re-consommation **la plus élevée pour la classe 5 (75 %)**
- Intention de re-consommation **la plus faible pour la classe 2 (58 %)**

# Intention de re-consommation des produits cuits



Vaches  
laitières

- Intention de re-consommation **la plus élevée pour la classe 5 (78 %)**
- Intention de re-consommation **la plus faible pour la classe 2 (52 %)**

# Conclusions

		Classe 1	Classe 2	Classe 3	Classe 4	Classe 5	Classe 6
Intention d'achat (cru)	Vaches allaitantes	69%	68%	68%	60%	45%	20%
	Vaches laitières	54%	61%	64%	63%	67%	33%
Intention de re-consommation (cuit)	Vaches allaitantes		58%	68%	70%	75%	
	Vaches laitières		52%	65%	62%	78%	

- **A l'achat** : les classes 2, 3 et 4 font le plus consensus
- **A la dégustation** : la classe 2 est la plus déceptive, les classes 3 et 4 sont bien appréciées sans distinction, la classe 5 offre la meilleure garantie de satisfaction
  - **Classes 1 et 2 : globalement déceptives** pour les consommateurs à la dégustation
  - **Classes 3 et 4 : meilleur compromis** entre appréciation visuelle et satisfaction à la dégustation
  - **Classes 5 et 6 : meilleure garantie** pour satisfaire les consommateurs **au niveau gustatif**

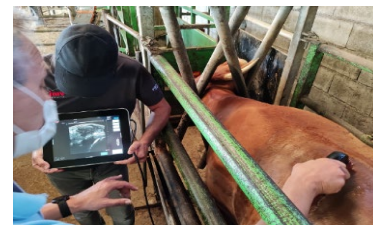
# Le plan d'action d'INTERBEV sur le persillé

Le persillé : un nouveau critère pour évaluer la qualité des carcasses



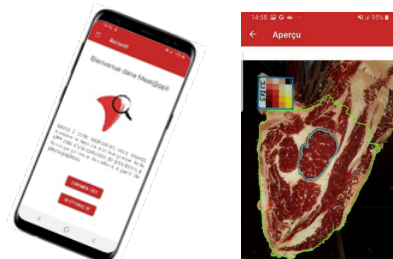
## 1. Comment mesurer le persillé ?

- Création d'une grille interprofessionnelle ✓
- Développement d'outils de mesure (cofinancé par APIS-GENE) ⚙️



## 2. Quels objectifs se fixer ?

- Etude sur les perceptions des consommateurs ✓
- Etat des lieux des niveaux de persillé ✓
- Cartographie du persillé (financée par APIS-GENE) ⚙️



## 3. Comment piloter la production de carcasses persillées en élevage ?

- Bibliographie
- Enquêtes en élevage
- **Tests de conduites alimentaires en station expérimentale**



Achevé

En cours



Maria Kaczurak - Flickr



Yurii Zushchuk - Stock-Adobe



Edson Saldanha - Unsplash



# Essai à la ferme des Etablières

- Schéma expérimental
- Performances zootechniques des animaux
- Caractéristiques des carcasses et des viandes
- Résultats économiques



Financé par



En collaboration avec :





# Dispositif expérimental

**Etudier l'impact de la note d'état corporel (NEC) croisée à la quantité d'énergie ingérée sur la quantité de persillé déposée dans la viande**

Analyses de 2 séries d'essai sur vaches de réforme Charolaises avec :

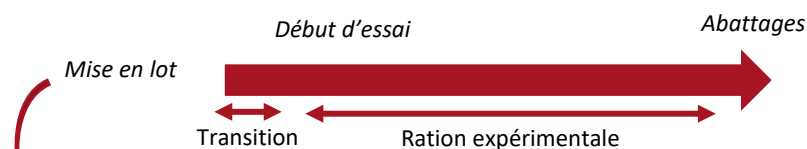
- Deux régimes alimentaires (**NRJ= vs NRJ+**)
- Deux objectifs d'abattages via la note d'état corporel (**NEC 3 vs NEC 4,5**)

+ 2 à 3 UFV/j

Rations à base d'ensilage de maïs, blé, paille, tourteau de colza et craie

	<b>NRJ+</b> 12-14% de blé 1% de paille	<b>NRJ=</b> 1-3% de blé 13-14% de paille
<b>NEC 3</b>	NRJ+ NEC 3	NRJ= NEC 3
<b>NEC 4,5</b>	NRJ+ NEC 4,5	NRJ= NEC 4,5

## Conduite expérimentale



	<b>Série 1</b>	<b>Série 2</b>
Âge (année)	5,6	4,9
Poids vif (kg)	710	740
NEC	1,5	1,4
Effectif final	34	35



# NEC et durée d'engraissement des animaux

	NRJ+ NEC 3	NRJ+ NEC 4,5	NRJ= NEC 3	NRJ= NEC 4,5
NEC à l'abattage	3,1	4,4	3,0	4,4
Durée d'engraissement (j)	93	146	101	179

Diagram illustrating the relationship between NEC and duration of fattening (j):

- From 93 to 146: +54 (red arrow)
- From 146 to 101: -8 (green arrow)
- From 101 to 179: +78 (red arrow)
- From 179 to 146: -33 (green arrow)

- **Effet ration** : plus d'énergie ingérée par jour, c'est **8 à 33 jours** de durée d'engraissement **en moins**
- **Effet NEC** : une NEC à l'abattage de **4,5 au lieu de 3**, c'est **54 à 78 jours d'engraissement en plus**

# Poids et croissances des animaux

	NRJ+ NEC 3	NRJ+ NEC 4,5	NRJ= NEC 3	NRJ= NEC 4,5
Croissance (g/j)	1514 → -147	1367 ← +135	1379 → -281	1098 ← +269
Poids carcasse (kg)	468 → +37	506	461 → +37	498

- **Effet ration** : augmenter **l'énergie ingérée par jour** améliore **la croissance de 43 à 426 g/j** selon la série
- **Effet NEC** : **+1,5 point de NEC** à l'abattage, c'est **37 kg de carcasse en plus**, mais de **moindres croissances** (-147 à -281 g/j)

# Caractéristiques des carcasses

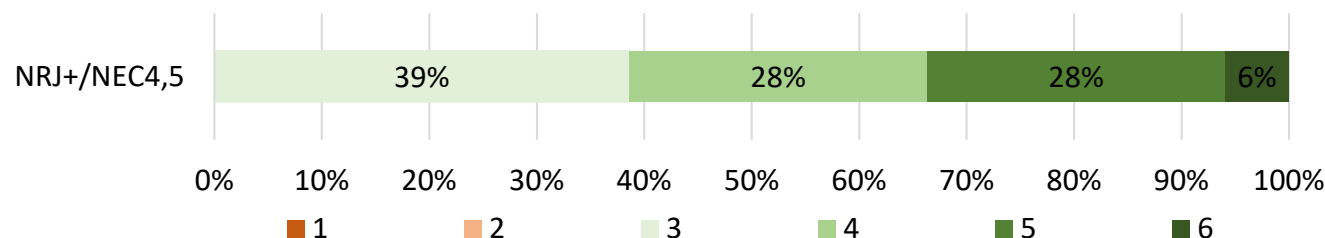
	NRJ + NEC 3	NRJ+ NEC 4,5	NRJ= NEC3	NRJ= NEC 4,5
Pourcentage de gras émoussé (en %)	3,4	+0,7 ⇒ 4,1	3,2	+0,8 ⇒ 4,0
Rendement d'abattage (en %)	55,2	55,1	53,9	54,4
Etat d'engraissement (de 1 à 5)	3,0	3,2	3,0	3,1

- Effet NEC : **+1,5 point de NEC** à l'abattage, c'est une augmentation du **pourcentage de gras émoussé** (+0,8 pt)
- Effet ration : **plus d'énergie ingérée par jour (+2 UF)**, c'est une amélioration du **rendement d'abattage** (+0,7 à +1,3 pt)

# Persillé des viandes

	NRJ+ NEC 3	NRJ+ NEC 4,5	NRJ= NEC 3	NRJ= NEC 4,5
<b>Note de persillé</b> (grille INTERBEV de 1 à 6)	3,1	<b>4,1</b>	3,6	3,5
<b>Lipides totaux</b> (en %)	4,3	<b>7,3</b>	5,1	5,9
<b>Note de marbré</b> (de 0 à 5)	1,9	<b>2,6</b>	2,0	2,1

## Distribution des notes de persillé pour la conduite NRJ+ NEC 4,5



**100 %** des carcasses ont des notes **supérieures ou égales à 3**

Toutefois, il subsiste **une hétérogénéité importante !**

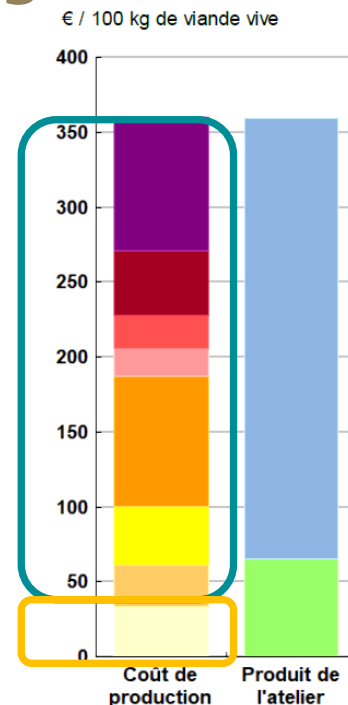
**Nécessité de finitions longues** (environ 5 mois), avec des **niveaux énergétiques soutenus** (+ 2UFV, soit 0,85 UFV/kg MSI pour des vaches de 900 kg vif à l'abattage) pour déposer du persillé

# Chiffrage économique sur les bases des résultats de l'essai des Etablières

- **Résultats techniques issus des essais** : poids carcasse, conformation, bilan alimentaire, durée d'engraissement
- **Calcul du surcoût total par vache engraisée (+ 54 jours), en deux parties :**

○ **Pour les consommations supplémentaires d'aliments achetés + paille litière :** estimation du surcoût avec des hypothèses de prix d'achat en conjoncture **2023/2024/2025** (Equipe Inosys Réseaux d'Elevage)

○ **Pour TOUS les autres postes, dont ensilage de maïs produit sur l'exploitation, avec la méthode Coût de Production, ramené à l'UGB, avec comme modèle retenu le cas-type *Naisseurs-Engr, de JB en PdL-BZH, conjoncture 2023 ou 2024***



# Un surcoût de production en partie compensé par un produit supplémentaire

Charges supplémentaires pour passer de NEC 3 à NEC 4,5 en 54 j	Conjoncture 2023 (par vache)	Conjoncture 2024 (par vache)	Conjoncture 2025 (par vache)
Achats appro aliments supplémentaires (€/vache)	69	71	65 (3 trimestres)
Achats de paille litière supplémentaire (€/vache)	26	26	26 (3 trimestres)
Charges de structure supplémentaire (€) (prorata de 0,13 UGB)	153	154	154 (eq 2024)
<b>TOTAL charges</b>	<b>248</b> <i>soit 0,49 €/kg carc.</i>	<b>251</b> <i>soit 0,49 €/kg carc.</i>	<b>245</b> <i>soit 0,48 €/kg carc.</i>
Produit supplémentaire obtenu (+37 kg carc)	2023	2024	2025
<b>Produit de vente supplémentaire (€/vache)</b>	<b>197</b> <i>5,32 €/kg carc.</i>	<b>199</b> <i>5,38 €/kg carc.</i>	<b>231</b> <i>6,24 €/kg carc. (3 trimestres)</i>
Reste à charge (charges suppl. – produits suppl.)	2023	2024	2025
<b>Charges supplémentaires – produit supplémentaire (€)</b> <i>ramené au kg carc. en NEC 4,5 (506 kg) (en €/kg carc.)</i>	<b>51</b> <i>soit 0,10 €/kg carc.</i>	<b>52</b> <i>soit 0,10 €/kg carc.</i>	<b>14</b> <i>soit 0,03 €/kg carc.</i>



# A retenir

- Viser une carcasse de vache charolaise « persillée ++ » nécessite de :
  - Apporter une alimentation **concentrée en énergie** (+ 2 UFV/j)
  - Abattre les animaux à **NEC de 4,5**, soit autour de **54 jours d'engraissement en plus** par rapport à un abattage à NEC 3
  - Alourdir la carcasse de **37 kg** (*attention l'augmentation du poids de carcasse au-delà d'un certain seuil peut être problématique pour certains marchés*)
  - Accepter une **variabilité** sur le **niveau de persillé** des carcasses (*notes de 3 et +*)
  - Envisager un **mode de commercialisation** permettant de valoriser **le reste à charge** (*entre 0,03 et 0,10 €/kg carc.*)



# Perspectives

- **Être capable de faire des recommandations aux éleveurs pour atteindre une plus grande satisfaction des consommateurs**
  - Etudier l'impact de la conduite au jeune âge
  - Sélection des animaux adaptés (volet génétique)
- **Faciliter l'évaluation du persillé avec des outils de mesure semi-automatiques**
  - En vif (échographie)
  - En carcasse (Meat@ppli)
- **Réaliser une cartographie de la répartition du persillé dans la carcasse**
  - Connaître la relation entre le persillé mesuré à la 5<sup>ème</sup> côte et celui de plusieurs muscles d'intérêt
  - Caractériser l'hétérogénéité de persillé au sein de chaque muscle





## Merci pour votre attention !

Retrouvez tous les diaporamas et le replay prochainement sur [idele.fr](http://idele.fr)

**Merci aux collaborateurs IDELE ayant participé à ces travaux :**

Jean-Jacques Bertron, Bertrand Deroche, Benoit Rubin, Mylène Berruyer, Faustine Noel, Mathilde Vaillant, Laurent Allais, Alisson Baron

**Merci à l'équipe de la ferme expérimentale des Etablières**

En collaboration avec :



**#GAViande**