



Webinaire « ECOLAGNO »

Les pratiques agroécologiques en élevage ovin : la filière ovine à l'écoute de ses consommateurs

ecolagno.idele.fr

Les réponses d'Isabelle Legrand, Laurence Sagot et Jérôme Normand aux questions posées lors du webinaire du 19 juin 2020

Y a-t-il possibilité pour un éleveur de faire évaluer sa viande ? Quel coût ?

Oui bien sûr, un éleveur peut faire évaluer les qualités nutritionnelles de la viande de ses animaux. De nombreux laboratoires d'analyses privés réalisent ces analyses en routine. Il suffit de leur envoyer un échantillon de viande représentatif du morceau à analyser (100 g de muscle au minimum). En fonction des nutriments analysés, le coût peut être rapidement élevé. Mais il existe des tables de composition nutritionnelle des viandes qui permettent de donner la composition nutritionnelle d'une très grande variété d'aliments, et notamment de différentes viandes. La table de composition nutritionnelle française est la table du Ciqual, accessible librement : <https://ciqual.anses.fr/>.

Le [Laboratoire d'Analyses et de Technologie des Produits](#) de l'Institut de l'Élevage pratique ce type d'analyse. Compter environ 400 € HT pour une analyse comprenant : matière sèche, protéines, lipides, acides gras, fer total, fer héminique, zinc, sélénium, vitamine B₁₂.

Quel est l'impact financier de la finition sur luzerne ?

Il n'a pas été calculé dans cette étude à l'inverse de toutes les autres pratiques agroécologiques testées.

Effets mâle et mâle castré sur le goût ?

Il y a une vingtaine d'années, l'Institut de l'Élevage a travaillé sur les qualités organoleptiques des viandes d'agneaux femelles, mâles et mâles castrés. Dans ces essais, la viande des femelles était un peu plus tendre et avait un goût moins prononcé que celle des mâles entiers. La viande des agneaux castrés était intermédiaire pour la tendreté et s'est apparentée à celle des femelles pour la saveur.

Les pratiques agroécologiques sont-elles compatibles avec des systèmes accélérés ?

Oui, il n'y a pas d'antagonisme entre ces deux notions.

Quid de la recherche sur la définition de valeurs nutritives des fourrages arboricoles et parcours de landes ?

Le projet Ecolagno ne s'est pas intéressé à cette question. Pour plus d'information, vous pouvez contacter Jean Christophe Moreau à l'Institut de l'Élevage qui a réalisé une étude sur le sujet : jean-christophe.moreau@idele.fr

Il n'y a pas de complémentation en vitamine B12 en agneau, comme pour les volailles ?

Chez les ruminants, la vitamine B₁₂ est synthétisée par les micro-organismes du rumen. Cette synthèse nécessite la présence de cobalt. Chez l'agneau, on a donc une supplémentation des aliments concentrés en cobalt.

Pourquoi le bien-être animal n'est-il pas intégré à la définition de l'élevage agroécologique ?

Pendant longtemps l'agroécologie est restée centrée sur les productions végétales ; ses principes n'ont été adaptés au monde de l'élevage que récemment (équipe Inrae de Dumont en 2013). Le bien-être animal n'est pas ciblé par cette notion qui s'intéresse principalement au respect de l'environnement et de toutes les formes de vie qu'il héberge, animales et végétales. Selon ce courant de pensée, améliorer la durabilité des systèmes existants passe par là. La santé animale est prise en compte sous l'angle de l'allègement des traitements thérapeutiques et des pollutions associées, mais l'objectif n'est pas d'améliorer le bien-être animal en soi. Celui-ci relève d'une autre thématique, sans rapport direct avec la préservation de l'environnement.

Y a-t-il des différences dans l'attente des consommateurs en fonction de leur âge et de leur classe sociale ?

Le dispositif expérimental n'a pas été conçu pour comparer les consommateurs sur leur classe d'âge ou leur catégorie socioprofessionnelle (CSP). Pour ce faire, il eut fallu recruter différemment les consommateurs, avec un dispositif d'environ 60 consommateurs par classe d'âge ou par CSP. Dans le projet Ecolagno, ces critères ont été pris en compte de même que le sexe pour l'obtention d'un échantillon de personnes représentatif de la population française au moins sur ces paramètres majeurs.

Y avait-il des contraintes particulières pour les itinéraires techniques des fourrages (stade de récolte de la luzerne pour optimiser la MAT par exemple, utilisation limitée des intrants...)?

Oui, vous trouverez des fiches techniques sur le sujet sur le WEB avec les itinéraires techniques conseillés pour conserver le maximum de feuilles lors des récoltes. On peut citer par exemple : <https://www.arvalis-infos.fr/exploitation-des-luzernes-bien-rythmer-les-coupes-dans-une-luzerniere-@/view-14068-arvarticle.html>

Est-ce que des agneaux nés en zone de montagne ne pourraient pas être engraisés en zone herbagère ? Plutôt qu'avoir des camions de céréales, d'aliments et des bateaux de protéines végétales, ne vaudrait-il pas avoir des camions de transport d'animaux sur la route ?

Cette question n'a pas été traitée dans le projet Ecolagno.

Y a-t-il confusion pour les consommateurs entre agroécologie et bio ?

Les résultats des tests menés auprès de 582 consommateurs français dans le projet Ecolagno montrent que c'est effectivement le cas et que la confusion est même encore plus large puisqu'elle englobe l'ensemble des SIQO [signes officiels de la qualité et de l'origine, lesquels comprennent le label rouge (LR), l'agriculture biologique (AB), l'appellation d'origine contrôlée et son équivalent européen l'appellation d'origine protégée (AOC/AOP), l'Indication géographique protégée (IGP) et la spécialité traditionnelle garantie (STG)]. Agroécologie et SIQO sont clairement deux notions très proches dans la tête des consommateurs.

Avez-vous demandé aux consommateurs quel type d'agneau ils achetaient aujourd'hui ?

Oui, mais les résultats obtenus ne sont pas exploitables selon nous : la qualité des agneaux consommés est visiblement surestimée dans les dires des consommateurs au regard des chiffres dont nous disposons pour le marché français de cette viande.

L'agneau d'import était issu de quel type d'élevage : plutôt standard ou agroécologique ?

Nous n'avons aucun moyen de le savoir, les 48 agneaux d'importation évalués par les consommateurs ayant été choisis au hasard dans divers abattoirs français, donc jugés représentatifs des agneaux étrangers que tout consommateur peut se voir présenter à la vente ou à la dégustation hors domicile. Ces agneaux étaient d'origines variées (Grande-Bretagne, Irlande, Espagne, Hongrie). Pour ne pas prêter le flanc à la critique, nous nous sommes attachés à collecter au moins pour partie des agneaux jugés de qualité au regard de leurs caractéristiques de carcasse, mais celles-ci restent néanmoins très variables. Force est également de constater que les informations disponibles sur tous ces agneaux sont limitées : date d'abattage, sexe, poids et classement carcasse.

Comment explique-t-on cette différence de résultats entre le cru et le cuit ?

Dans les deux cas, il s'agit de perceptions sensorielles (et liées à l'image que se fait le consommateur des produits lorsque ceux-ci sont étiquetés), mais les évaluations de viandes crues font principalement appel à l'œil, alors que celles sur viandes cuites sont plus riches, mettant en jeu l'odorat, la vue et les sensations en bouche immédiates ou plus tardives (rémanence). Un bel aspect visuel ne garantit absolument pas une satisfaction en bouche : les critères pris en compte dans l'évaluation sont très différents entre ces deux stades. Il s'agit d'un phénomène assez classique dans l'alimentaire : qui ne s'est jamais plaint de fruits sans goût et pourtant très beaux ?

Quelle est la part des ventes en rayon LS de la viande d'agneau ?

La répartition en volume des achats des ménages en viande ovine était la suivante en 2018 : 63% en hypermarchés et supermarchés, 4% en hard discount et 33% dans d'autres circuits, dont la boucherie artisanale (soit un peu plus que pour les viandes bovines, par exemple), chiffres ne prenant pas en compte la restauration hors domicile (source : Idele, CN [2019], les chiffres clés du GEB. Ovins 2019 : productions lait et viande). En revanche, nous ne disposons pas de chiffres récents sur la répartition entre rayons traditionnel et libre-service en GMS. Certaines GMS n'ont pas les moyens d'avoir en parallèle les deux types de rayons, d'autant que le rayon traditionnel nécessite l'embauche de personnel spécialisé.

Comment l'étiquetage produit peut influencer sur la perception gustative en cuit ???? On ne mange pas l'étiquette ...difficilement compréhensible ...

Dans ces travaux, deux stades d'évaluation des viandes étaient concernés : la situation d'achat avec l'évaluation visuelle de barquettes de viande d'agneau étiquetées ou non, et la situation de consommation avec la dégustation de viandes à l'aveugle ou en présence d'information sur la nature de cette viande (pic informatif planté dans le morceau à évaluer). Il s'avère que les consommateurs ne positionnent pas de la même façon les différentes viandes d'agneau étudiées, dans l'absolu sur des échelles de satisfaction ou les unes par rapport aux autres, selon qu'ils savent ou non de quel type de viande il s'agit. Et ceci vaut non seulement à l'achat, ce qui est assez classique, mais aussi à la dégustation du produit. Lorsque la consommation de la viande se fait en connaissance de cause, les performances sont améliorées s'il s'agit d'une viande agroécologique, dégradées s'il s'agit d'une viande d'importation et ne sont pas significativement modifiées pour de l'agneau standard. Ces résultats montrent l'impact des *a priori* des consommateurs sur ces différentes catégories de produits (l'image plus ou moins positive qu'ils en ont) dans le résultat final : la plus ou moins grande satisfaction à la consommation. C'est tout l'objet des démarches marketing que de développer un *a priori* positif sur le produit ciblé dans la tête du consommateur : cela augmentera sa satisfaction, donc sa fidélisation. Les résultats du projet Ecolagno présentent l'intérêt de l'avoir montré et quantifié sur de la viande d'agneau.

Quelles différences au niveau des critères entre les pratiques agroécologiques et bio ?

L'agriculture biologique (AB) est un signe officiel de qualité et d'origine (SIQO). Il dispose en ce sens d'un cahier des charges précis à respecter, faisant l'objet de contrôles notamment par un organisme tiers indépendant. Les pratiques acceptées dans le cahier des charges tiennent par définition de l'agroécologie. Dans le cas du projet ECOLAGNO, les pratiques agroécologiques testées ne relevaient pas du respect d'un cahier « Agriculture Biologique » ; il s'agissait de pratiques allant dans le sens des principes de l'agroécologie au sein d'ateliers de production d'agneaux « classiques ».

L'écoconception, c'est quoi ?

Approche préventive des problèmes d'environnement, l'éco-conception est une démarche centrée sur le produit qui peut être appliquée dans tous les secteurs de l'économie. Elle est aujourd'hui mise en œuvre à des degrés divers et avec une grande variété d'outils dans de très nombreux secteurs comme l'électronique, l'automobile, l'aéronautique, les produits d'équipement et la plupart des produits de grande consommation (source : ministère de la transition écologique).



Pourquoi ne pas avoir pris en compte le label Bio existant (écart de qualité, différenciation de pratiques, prix) ? C'est difficile de comprendre les techniques concrètes associées à l'agneau agroécologique. On a l'impression que l'agneau bio a été ignoré alors que c'est un SIQO. Faut-il plein de démarches au risque de perdre le consommateur ?

Les agneaux SIQO pris en compte étaient ceux des partenaires ODG (Organismes de Défense et de Gestion des SIQO) du projet, lesquels souhaitaient logiquement des données sur leurs propres produits. Par ailleurs, le label AB participe par définition des principes de l'agroécologie et n'aurait donc pas constitué un produit fondamentalement « différent », du moins dans l'image, des produits agroécologiques issus de nos essais.

Concernant la question de la multiplication des démarches, les résultats de ces travaux montrent que les consommateurs tendent effectivement à mélanger les différents SIQO existants, sans les différencier, en les opposant aux produits tout-venant, et en englobant tous types de critères qualitatifs (qualités intrinsèques et extrinsèques).

Une « Labellisation » des élevages en « Agroécologie » est-elle envisageable à court ? Moyen terme ? Un cahier des charges est-il déjà créé ?

Il n'y a pas de volonté de développer de nouvelle labellisation en lien avec l'agroécologie, bien au contraire. Les résultats de ces travaux montrent que les consommateurs tendent à mélanger les différents SIQO existants, sans les différencier, en les opposant globalement aux produits tout venants et en globalisant tous les critères qualitatifs, qu'il relèvent de qualités intrinsèques (qualités en bouche, atouts nutritionnels) ou de qualités extrinsèques (respect de l'environnement, du bien-être animal, production locale...). Les données obtenues ici vont alimenter la réflexion des ODG (Organismes de Défense et de Gestion) des SIQO, lesquels cherchent déjà à intégrer plus de pratiques agroécologiques à leurs cahiers des charges, et/ou de manière plus visible. C'est à la profession de faire ses choix en la matière.

Existe-t-il un lien avec la démarche Label bas Carbone (green sheep) ?

Pas pour le moment, le projet Green Sheep vient tout juste de démarrer.

Les autres « pétales » de l'agroécologie feront-ils l'objet d'études prochainement ?

Des réflexions sur les perspectives de suite au projet sont en cours, même s'il est clair que le « pétale » des ressources nécessaires à la production demeurera important, notamment via la limitation de la compétition « feed/food ».

Quelles sont les suites de ce webinaire ? Davantage de tests ? Etudier d'autres pistes techniques ? Création d'une nouvelle labélisation ?...

Ainsi qu'évoqué dans la réponse précédente, des réflexions sont en cours sur les suites possibles de ce projet. Il est déjà possible de mentionner [le projet CASDAR ReVABio](#) sur « La REGularité des Ventes clé de développement de l'Agneau BIOlogique », qui démarre et s'achèvera en 2023. Une action de ce projet s'intéresse à l'impact des techniques d'étalement et de finition sur la viande d'agneau, sous l'angle de deux thématiques : définir une durée minimale de pâturage pour observer les bénéfices d'une finition à l'herbe, et comparer l'impact des techniques de report sur la qualité de la viande en travaillant sur des agneau de 9-11 mois, donc encore plus âgés que ceux étudiés dans le projet Ecolagno.

Le projet ReVABio devrait apporter des éléments d'informations supplémentaires sur certains des aspects étudiés dans Ecolagno, ceci pour la production en AB, qui tient par définition de l'agroécologie. En revanche, ainsi que déjà dit, il n'y a pas de volonté de développer de nouvelle labellisation en lien avec l'agroécologie, bien au contraire. Les résultats de ces travaux montrent que les consommateurs tendent à mélanger les différents SIQO existants, sans les différencier et en les opposant globalement et pour tous types de critères qualitatifs aux produits tout venants. Les données obtenues ici vont alimenter la réflexion des ODG (Organismes de Défense et de Gestion) des SIQO, lesquels cherchent déjà à intégrer plus de pratiques agroécologiques à leurs cahiers des charges, et/ou de manière plus visible.

Réponses apportées pendant la conférence **Pour accéder aux réponses, voir le replay du webinaire**

- **Agroécologique = bio ?**
- **Le bien-être des brebis est-il un facteur de productivité ?**
- **Agneau SIQO et bien-être animal ?**
- **L'impact d'une augmentation de la durée de lactation des brebis sur la reproduction a-t-il été évalué ?**
- **Est-ce que les consommateurs considèrent le HVE pour de l'agroécologie ?**
- **Enfinement l'agroécologie peut s'assimiler à de l'agriculture Raisonnée ?**
- **Quid de la récupération / usages / création de couverts fourrager en sous-bois ?**
- **Avons-nous la comparaison des résultats GTE entre agneau agroécologique et les autres systèmes ?**
- **La perception de dureté de la viande ne peut-elle pas être due à une cuisson trop forte ?**
- **A quelle période de l'année ont été réalisées les dégustations ?**
- **Pourrez-vous nous donner des repères nutritionnels en comparaison avec les autres viandes svp ?**
- **Différences / rapports des valeurs nutritionnelles entre viande fraîche et viande congelée?**
- **Y-a-t-il des différences avec d'autres viandes rouges ?**
- **Les agneaux d'herbe étant plus âgés que les agneaux de bergerie, le taux de fer supérieur à l'herbe est-il du plutôt dû à l'âge ou à l'alimentation ?**
- **L'effet racial est-il important ?**
- **ODG (label rouge) ?**
- **Quid de la présentation des exemples de pratiques agroécologiques illustrées de leurs intérêts économiques, environnementaux et techniques, annoncés dans le programme de cette restitution ?**