



Action 3 - Qualité des produits



Dégustation de viande bovine BIO

Steaks hachés de Très Jeunes Bovins mâles au self du campus de VetAgro Sup

Année 2 – 11/10/2022

Fiche technique – Résultats finaux



© Myriam Vallas



Objectif et méthodologie

Objectif

Tester l'appréciation de steaks hachés de Très Jeunes Bovins BIO auprès d'adolescents et de jeunes adultes en situation réelle de consommation



Self de VetAgro Sup, Institut d'Enseignement supérieur en sciences vétérinaires et en agronomie, Lempdes (63) – Octobre 2022

Produits dégustés

Deux types de **steaks hachés surgelés** de 120 g :

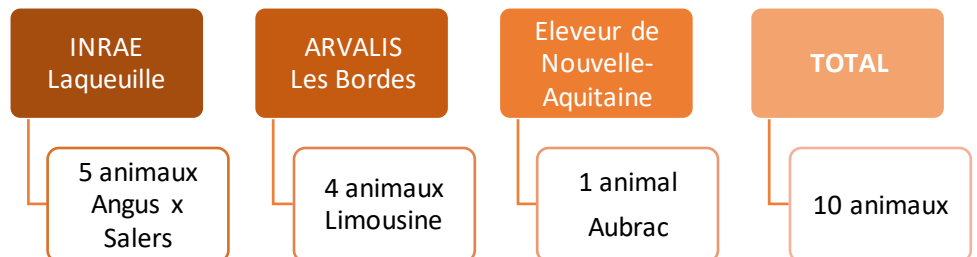
- **Steaks BIO** : 6% de matières grasses (MG), formés haute pression par un industriel normand
- **Steaks Témoins** : 15% de MG, façon bouchère (basse pression)



© Isabelle Legrand

Viande de 10 très jeunes mâles BIO de races allaitantes, de 9 à 12 mois et 180 à 220 kg de carcasse, produits lors du projet PROVerBIAL

Origine de la viande BIO



Mode de cuisson des steaks surgelés

Préparation habituelle du cuisinier :

- 5 min/face dans du beurre et de l'huile d'olive, sur plaque chauffante
- puis stockage en étuve à 75°C avant le service



© Mathilde Klingler



© Myriam Vallas

Déroulement du test

Dégustation de l'un des 2 steaks par les convives et réponse à un questionnaire sur :

- le degré de satisfaction **sensorielle**
- **les autres attentes** sur les steaks proposés

Pesée des déchets de steaks laissés dans l'assiette

Résultats

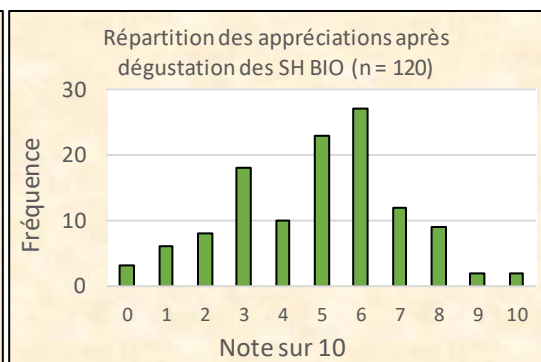
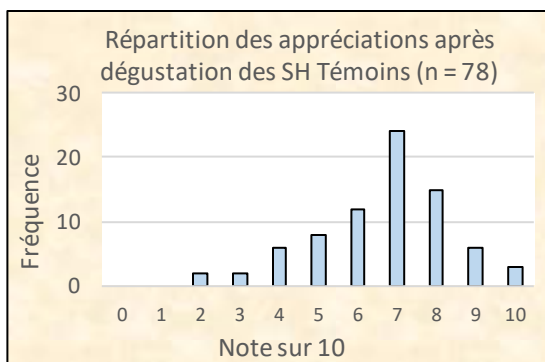
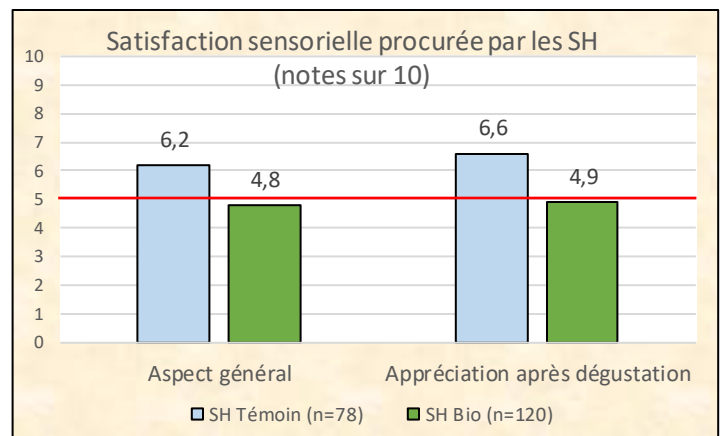
Profil des consommateurs par type de steak haché dégusté

	Ensemble (100%)	Femme (69%)	Homme (31%)	Non généré (€)	Jeune 19-25 ans (72%)	Adulte + de 26 ans (28%)	Non renseigné (€)
Total SH	198	136	61	1	147	55	1
SH Témoin	78 (39%)	42%	34%	0%	54%	3%	0%
SH BIO	120 (61%)	58%	66%	100%	46%	97%	100%

Remarque : Impossible d'étudier d'éventuels divergences entre jeunes et adultes, les adultes n'ayant testé quasiment que les SH BIO

Appréciation des convives

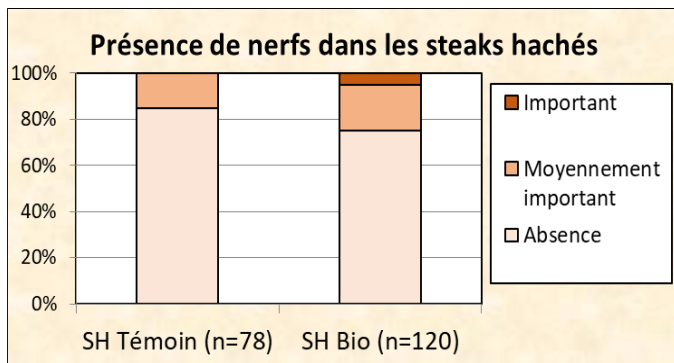
- Des steaks hachés BIO moyennement satisfaisants, à l'aspect comme à la dégustation
- Des steaks hachés Témoins mieux appréciés avant et après dégustation
- Pas d'écart majeur d'appréciation entre genres



Des avis plus partagés sur les SH BIO que sur les Témoins.

Atouts et défauts sensoriels des steaks

- Pour les consommateurs, les 2 types de SH manquent de goût, de tendreté et d'odeur, surtout les SH BIO.
- Une jutosité et un taux de gras du SH BIO jugés insuffisants par une majorité de personnes, mais qui semblent moins impacter la satisfaction en bouche.
- Des SH Témoins pénalisés par leur manque de jutosité et parfois de gras.



Des SH Bio et Témoins proches pour :

- Le degré de cuisson
- La présence de « nerfs » dans le steak
- La facilité de coupe

Des spécificités par rapport à l'offre habituelle de la cantine :

57% des consommateurs (n=66) jugent les steaks BIO :

- plus secs
- plus compacts et/ou plus durs
- plus fades
- plus clairs



© Mathilde Klingler



Des pertes très modestes

- 262 g, soit 1% des viandes proposées
- Légèrement supérieures en BIO (1,5%)
- Provenant de 7 personnes (3,5% des participants), dont 6 ayant testé le SH BIO

En conclusion :

- **Des steaks hachés BIO** acceptables mais jugés de qualité moyenne du fait d'une insuffisance de tendreté, de goût et d'odeur
- **Des steaks hachés Témoins** donnant meilleure satisfaction, mais inhabituels pour la cantine, formés sous basse pression et plus gras que les steaks BIO (15% vs 6%), ce qui a pu les avantager lors de la dégustation
- **Piste d'amélioration** : possibilité de **fabriquer des SH BIO plus gras**, en incorporant nettement plus de capa que de collier dans la mêlée

Quelles autres attentes pour les steaks hachés proposés à la cantine ?



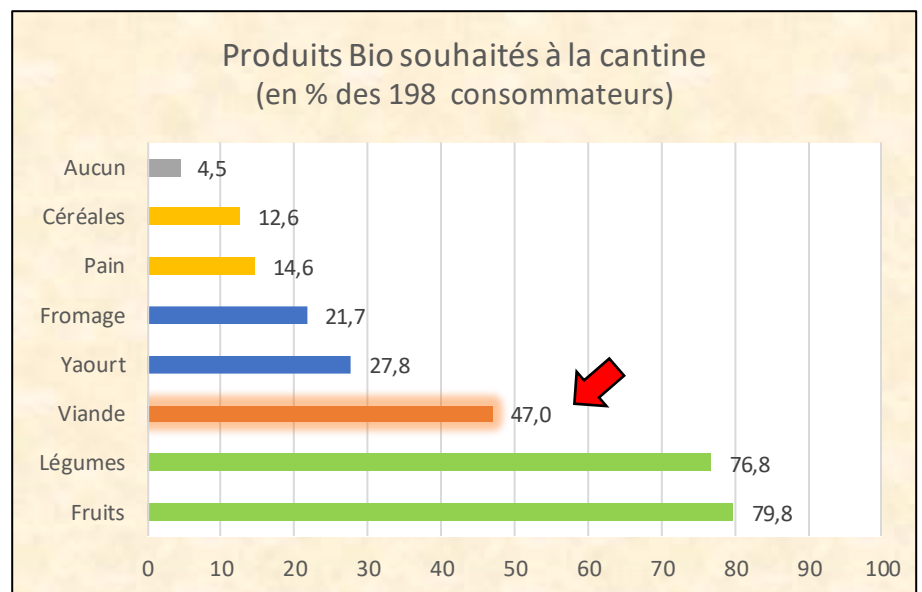
L'aspect local et la rémunération des producteurs sont les 2 critères les plus cités (respectivement par 63% et 49% des participants, plusieurs réponses possibles par personne).

Le respect du bien-être animal vient juste après.

Seuls 22% des personnes évoquent le respect de l'environnement ou les produits SIQO.

Mais 70% des participants se disent sensibles à la consommation de produits BIO.

Et 47% des personnes interrogées souhaiteraient trouver de la viande BIO à la cantine.



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

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Liberté Équité Fraîcheur

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 (ou Contact) : Isabelle LEGRAND, Idele, isabelle.legrand@idele.fr

Cécile BORD, VetAgro Sup ; Mathilde KLINGLER et Faustine NOËL, Idele

Remerciements aux étudiants, personnels et à la direction de l'Institut VetAgro SUP

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 : Novembre 2023 – Référence IDELE 0023301107 – Crédit photos : IDELE, Myriam Vallas