



Dégustation de viande bovine BIO

Sauté de Très Jeunes Bovins mâles

au lycée Hippolyte Fontaine de Dijon

Année 3 – 05/05/2023

Fiche technique – Résultats finaux



© Isabelle Legrand



Objectif et méthodologie

Objectif

Mesurer l'appréciation d'un sauté de viande de Très Jeunes Bovins BIO auprès d'adolescents et de jeunes adultes en situation réelle de consommation



Self du lycée professionnel Hippolyte Fontaine de Dijon (21), Mai 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, mais d'autres plats possibles pour les convives.



© Faustine Noël

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

INRAE Laqueuille	ARVALIS Les Bordes	Eleveur 1 (31)	Eleveur 2 (66)	Eleveur 3 (81)	TOTAL
3 animaux Angus x Salers	6 animaux Limousins	2 animaux Gasconne des Pyrénées	1 animal Aubrac	1 animal Aubrac x Blonde d'A.	13 animaux

Préparation du sauté

Sauté à la Mexicaine proposé par le formateur Restau'co lors de la Master Class de Dijon organisée par le Conseil régional.



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

Déroulement du test



© Isabelle Legrand

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

Pesée des déchets de sauté laissés dans l'assiette

Résultats

Profil des consommateurs

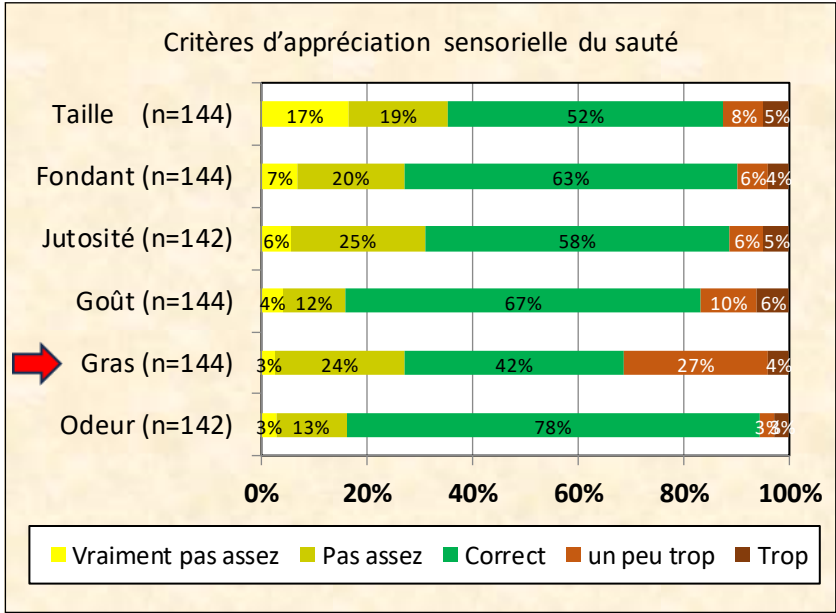
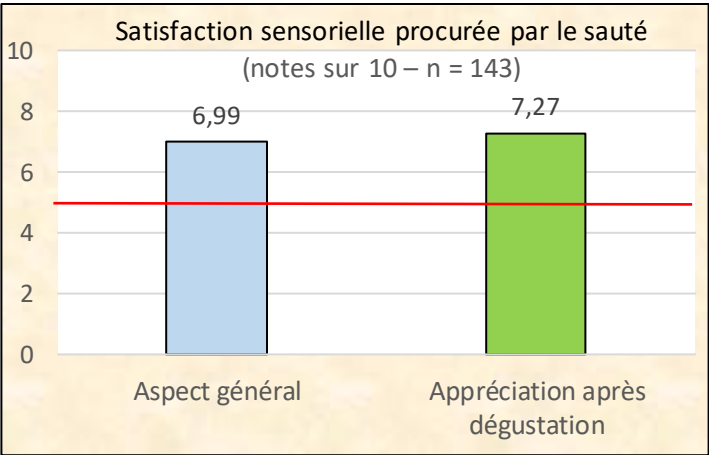


TOUS	Femme	Homme	Non genré	Non répondu
144	30 (21%)	99 (69%)	11	4

Adolescent 15-20 ans	Jeune adulte 21-25 ans	Adultes + de 35 ans	Non répondu
129 (90%)	3	8	4

Appréciation des convives

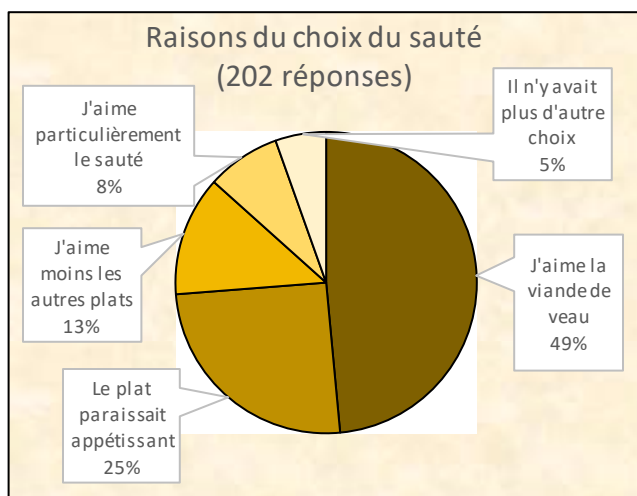
- Appréciation satisfaisante du sauté à l'aspect et à la dégustation
- 50% des consommateurs donnent des notes entre 7 et 8 après dégustation
- Pas de différences majeures d'appréciation entre hommes et femmes, même si les avis masculins semblent légèrement supérieurs (note de 7,5 après dégustation vs 6,9 pour les femmes) et moins dispersés.



Atouts et défauts sensoriels du sauté

- Globalement, des caractéristiques sensorielles assez bien équilibrées (ni trop, ni trop peu) mais :
- Les morceaux auraient gagné à être un peu plus gros et juteux
- Il n'y a pas de consensus sur le gras

Bien que la préparation en sauté ne soit pas recherchée, la recette plaît à une majorité de convives

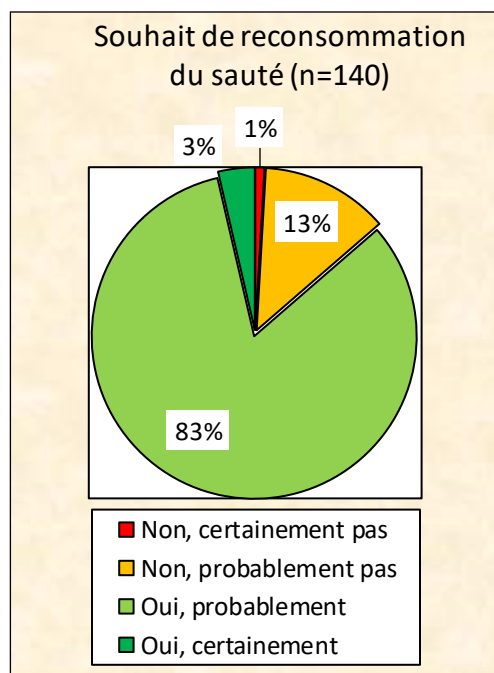


83% des convives sont prêts à reconsommer cette recette



A la dégustation, le sauté BIO est décrit comme :

- Ayant du goût (69% des consommateurs)
- Fondant (55%)
- Gras (32%)
- Filandreux (30%)
- Foncé (24%)
- Caoutchouteux (19%)
- Gélatineux (15%)



Des pertes très modestes

A peine 1,3 kg laissé par 18 personnes (12,5% des participants), soit 70 g par personne

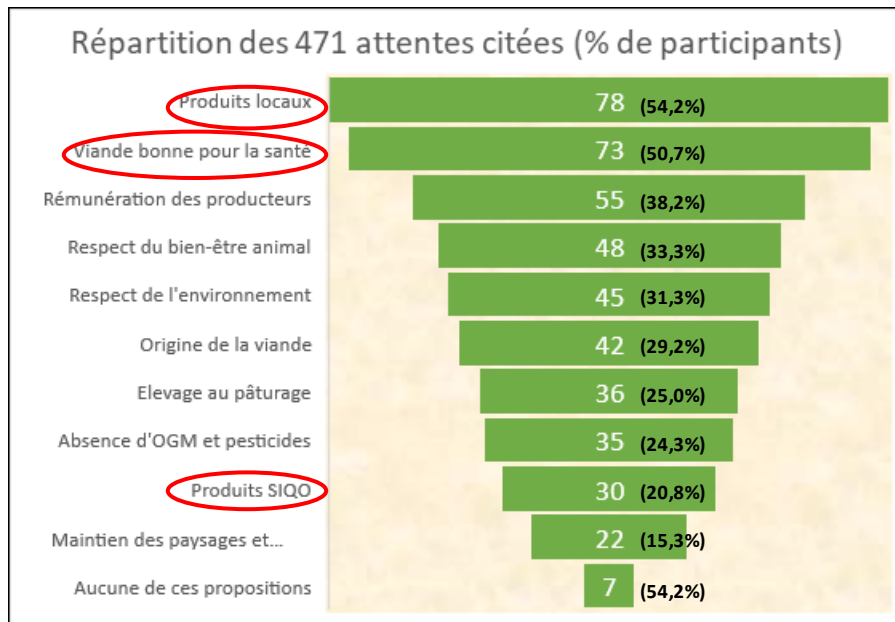


© Isabelle Legrand

En conclusion :

- Une **satisfaction au rendez-vous**, tant à l'aspect qu'à la dégustation, entraînant une intention de reconsommation élevée
- Une **recette exotique** pour plaire aux jeunes, donnant un sauté fondant ayant du goût malgré des avis partagés sur l'impression de gras en bouche
- De l'avis des cuisiniers, une **viande pratique, car plus rapide à cuisiner** que celle de bovins plus âgés

Quelles autres attentes pour la viande du sauté consommée au self ?



L'aspect local et les bienfaits de la viande pour la santé sont les 2 critères les plus cités (respectivement par 54% et 51% des participants, plusieurs réponses possibles par personne).

La rémunération des producteurs et le respect du bien-être animal viennent juste après.

Si 31% des personnes évoquent le respect de l'environnement, ils ne sont que 21% à choisir les produits SIQO.

Seulement 32% des participants se disent sensibles à la consommation de produits BIO.

Mais 48% des personnes interrogées souhaiteraient trouver de la viande BIO à la cantine.

