



Dégustation de viande bovine BIO Pièces à griller de Très Jeunes Bovins mâles au restaurant interadministratif de Lyon

Année 3 – 03-05/10/2023

Fiche technique – Résultats finaux



© Isabelle Legrand



INRAE
l'Institut de l'Agriculture
et de l'Élevage Biologiques



Objectif et méthodologie

Objectif

Mesurer l'appréciation de steaks et de pièces de faux-filet de Très Jeunes Bovins BIO auprès d'adultes en situation réelle de consommation



RIL : Restaurant interadministratif de Lyon (69) – Octobre 2023

Produits dégustés

Trois types de **viandes surgelées** :

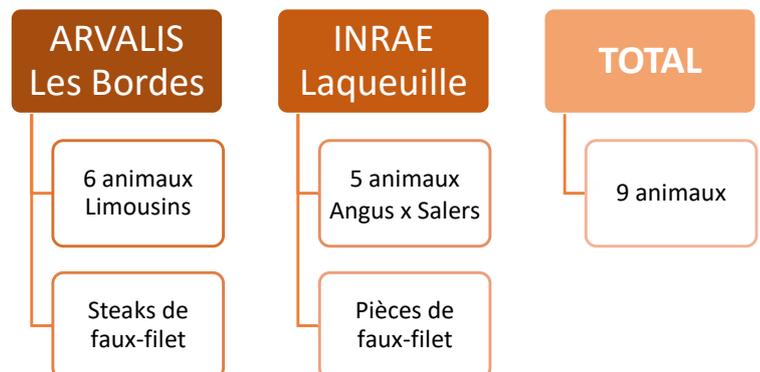
- **Steaks BIO** (dans le faux-filet)
- **Steaks Témoins** (Label Rouge)
- **Pièce de faux-filet (FF) BIO** (1,8 cm d'épaisseur)



© Isabelle Legrand

Origine de la viande BIO

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



Mode de cuisson des viandes

Préparation habituelle du cuisinier : quelques min/face à la plancha, sans matière grasse



© Isabelle Legrand

Déroulement du test

- Dégustation de l'une des 3 viandes** avec un questionnaire sur :
- le degré de satisfaction **sensorielle**
 - **les autres attentes** sur les viandes grillées proposées au self
- Pesée des déchets de viande** des assiettes

Résultats

Profil des consommateurs par type de viande dégustée

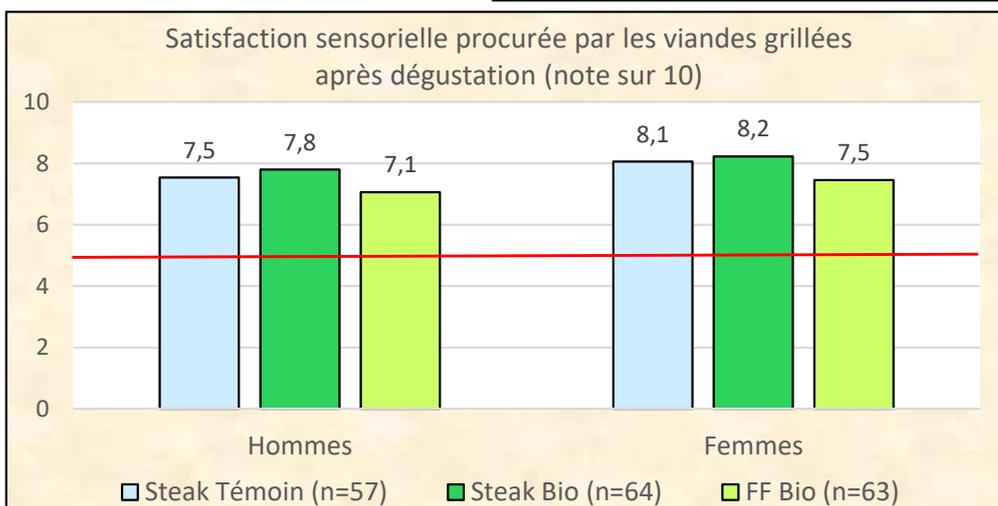
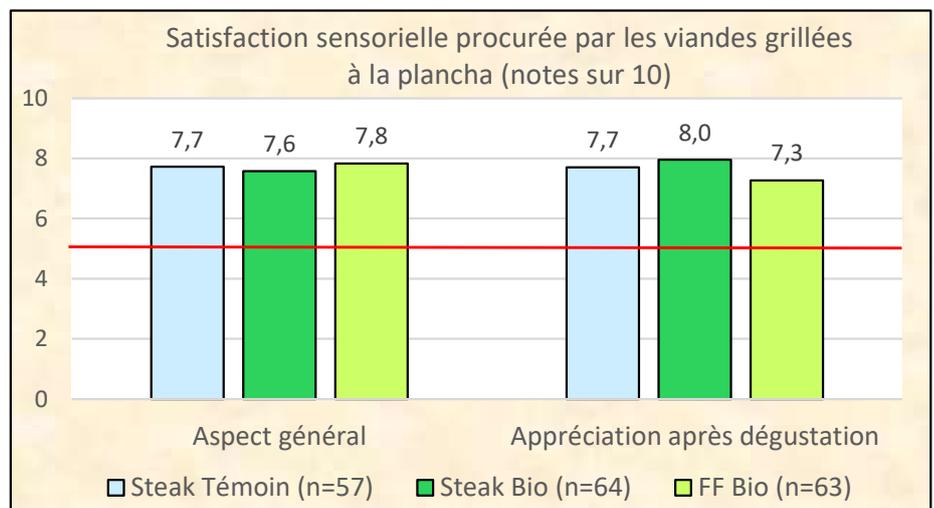
	Ensemble (100%)	Femme (35%)	Homme (64%)	Non genré (2%)	Âge moyen femmes (ans)	Âge moyen hommes (ans)
Total	183	64	116	3	43,1	45,5
Steak Témoin	57 (31%)	27%	34%	30%	42,2	43,5
Steak BIO	64 (35%)	36%	35%	0%	43,6	48,2
Faux-filet BIO	62 (34%)	37%	31%	67%	43,3	44,6

Appréciation des convives

- Des viandes grillées donnant toutes satisfaction
- Des notes d'appréciations globales très satisfaisantes pour les 3 types de viandes, avant comme après dégustation
- Des steaks BIO et Témoins très proches
- Des faux-filet BIO très légèrement moins bien notés après dégustation



© Isabelle Legrand



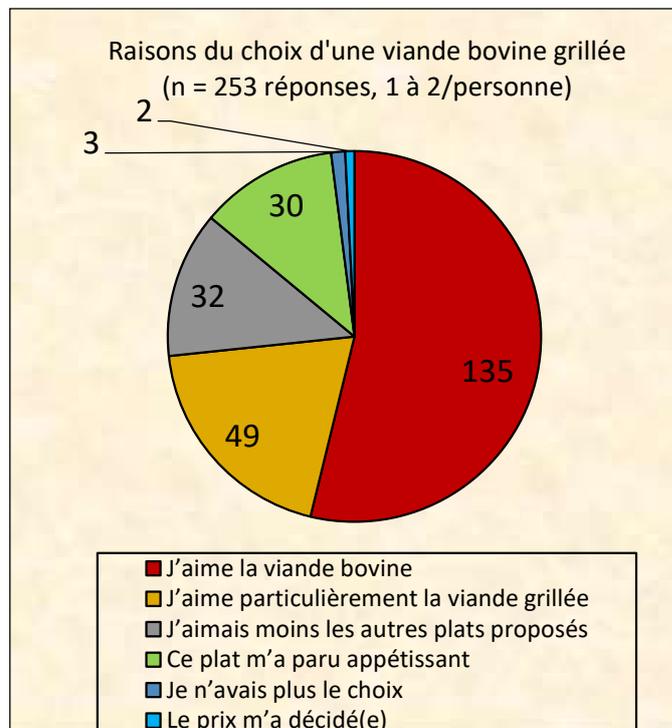
Des appréciations à la dégustation très légèrement supérieures chez les femmes, sans écarts réellement significatifs.

Des consommateurs qui ont d'abord choisi ce plat parce qu'ils aiment :

- la viande bovine
- la viande grillée



© Isabelle Legrand



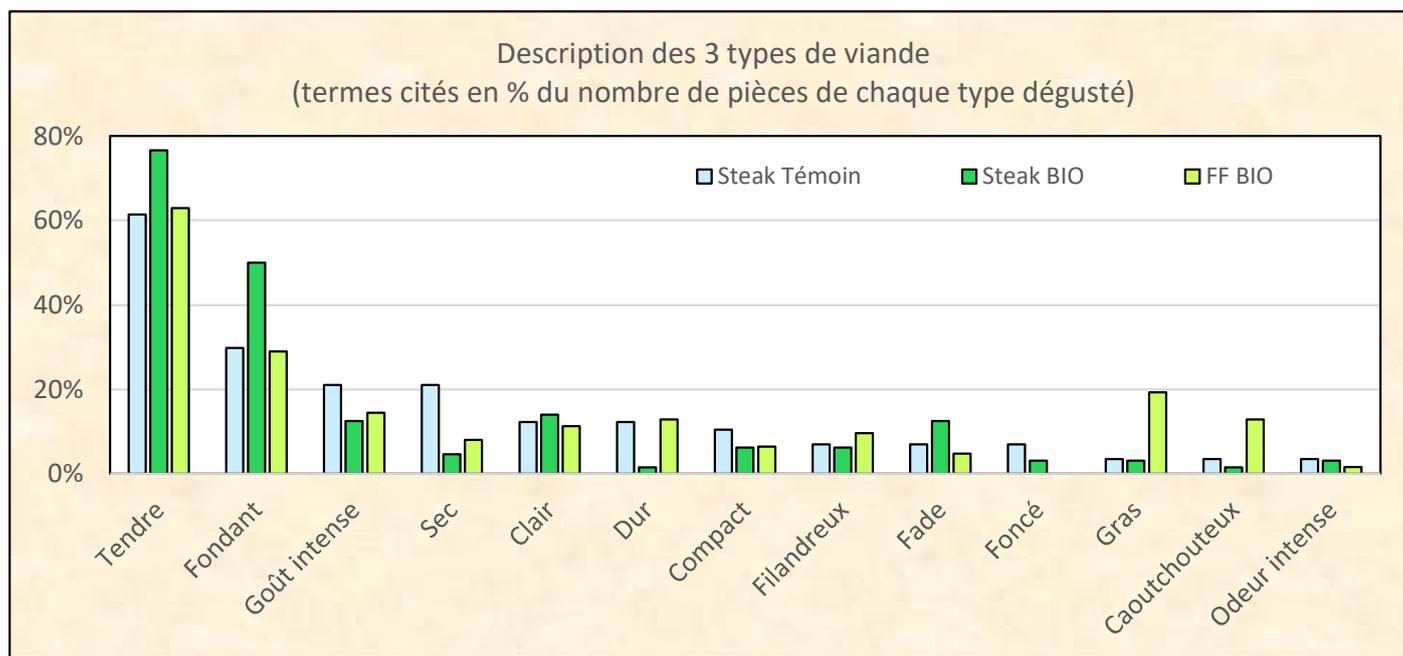
Des critères sensoriels spécifiques par rapport aux steaks Témoins

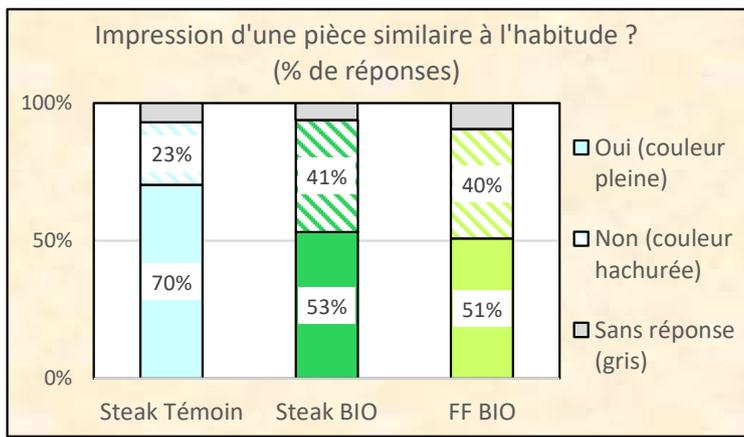
Les steaks BIO sont décrits :

- Principalement comme plus fondants, tendres, voire fades que les steaks Témoins
- Moins souvent secs, durs et de goût intense

Les faux-filets BIO sont décrits :

- Similaires aux steaks Témoins pour les critères majoritaires de tendreté et de fondant
- Plus gras et caoutchouteux
- Moins souvent secs



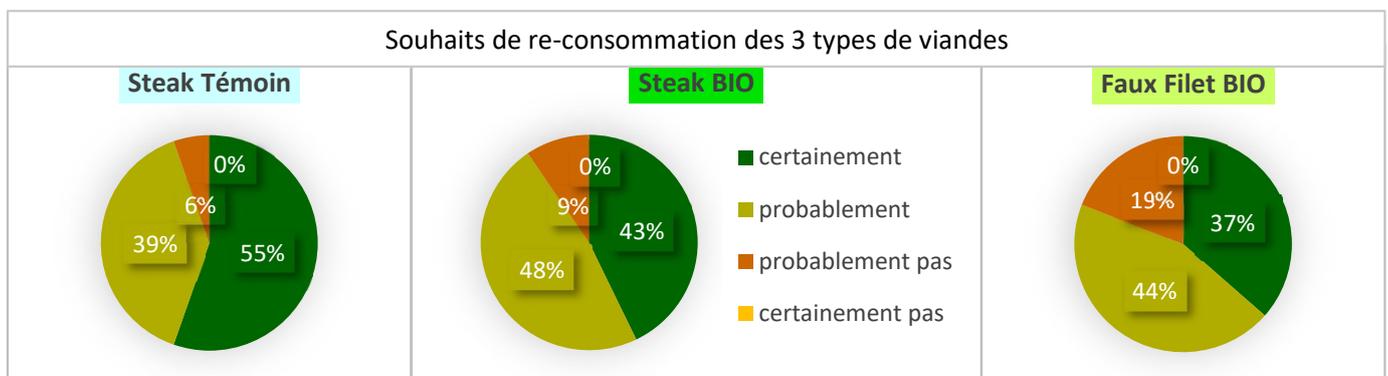


Des pièces grillées Bio perçues différentes des viandes habituelles :

- Par environ 40% des consommateurs les ayant dégustées
- Contre 23% pour les pièces Témoins

Une envie de re-consommation légèrement supérieure pour les steaks Témoins :

- Malgré les bonnes performances des steaks BIO (91% d'intentions favorables) et des faux-filets BIO (81%) et leurs notes d'appréciation satisfaisantes



Des pertes modestes

- Au total : 1150 g provenant de 41 personnes (22,3% des participants) :
 - Faibles pour les steaks BIO et Témoins, avec respectivement 102 g et 55 g (14 consommateurs)
 - Supérieures pour les pièces de faux-filet qui comprennent du gras et des aponévroses (86% des pertes), avec 27 personnes concernées à hauteur de 35 g chacune en moyenne

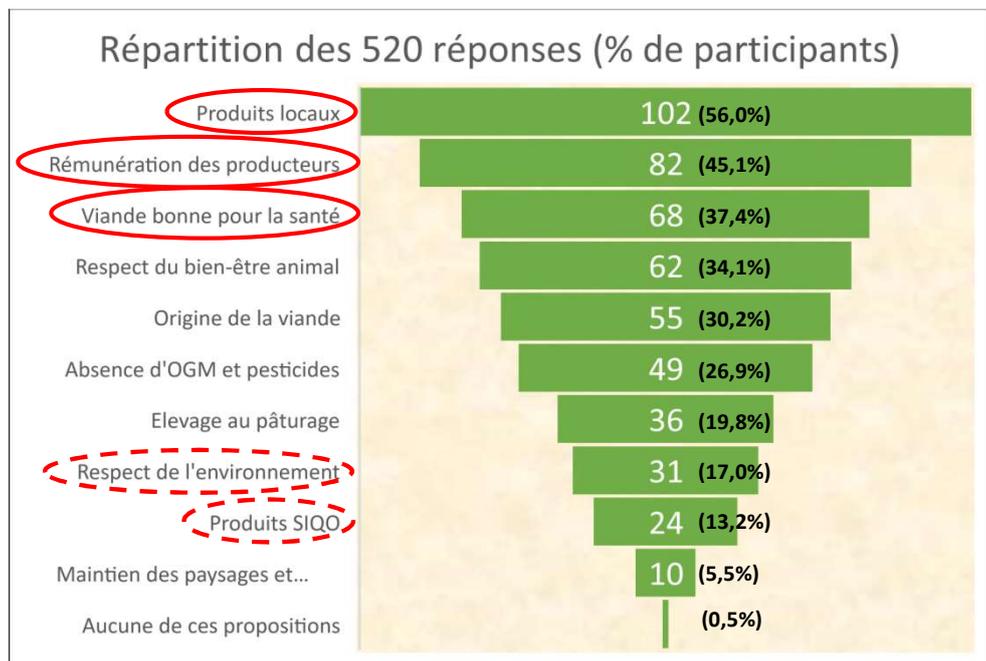
En conclusion :

- Globalement, des viandes bovines grillées toutes bien appréciées et majoritairement qualifiées de tendres et fondantes
- Des steaks BIO jugés différents des steaks habituels par certains, mais obtenant les plus fortes attributions de qualificatifs "tendre" et "fondant"
- Des Témoins apportant le même niveau de satisfaction que les steaks BIO, voire légèrement inférieur, pourtant privilégiés lors des souhaits de reconsommation
- Des pièces de faux-filet BIO bien appréciées malgré une texture parfois jugée plus grasse et caoutchouteuse

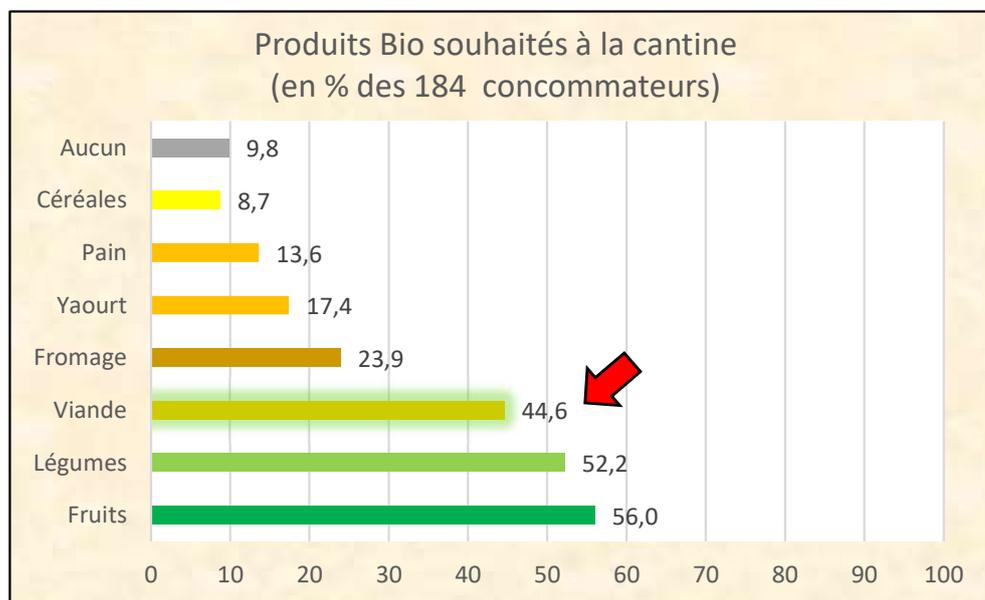
Quelles autres attentes pour les viandes grillées proposées au RIL ?

L'origine locale de la viande est le critère le plus cité (56% des participants, plusieurs réponses possibles par personne).

La rémunération des producteurs et l'impact de la viande sur la santé, viennent ensuite (respectivement cités par 45% et 37% des participants).



Le respect du bien-être animal, l'origine de la viande et l'absence d'OGM et de pesticides suivent de près. Mais seuls 17% des personnes indiquent le respect de l'environnement et 13% les produits SIQO (Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine).



Cependant 56% des participants se disent sensibles à la consommation de produits BIO.

Et près de 45% des personnes interrogées souhaiteraient trouver de la viande BIO au self.



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 ; Faustine NOËL, Idele

Remerciements : Stéphane GOUTTERNOIRE et Eric DELATTRE, RIL; Olivier MELLOUX et Philippe MUSCAT, SICABA ; Fabien SEVIN, La Coopération agricole AuRA ; Paul TRIBOT LASPIERE, Idele

Publication Décembre 2023 – Référence IDELE 0023 301 121 – Crédit photos : IDELE