



Le « Baron Bio »

Une voie de valorisation des bovins mâles allaitants
en filière biologique

Journée Jeune Bovin Bio

**Quelles innovations et quelle qualité
pour séduire les consommateurs ?**

Didier BASTIEN

Albi – 30 Septembre 2019

Le projet global : étude de 3 voies mâles

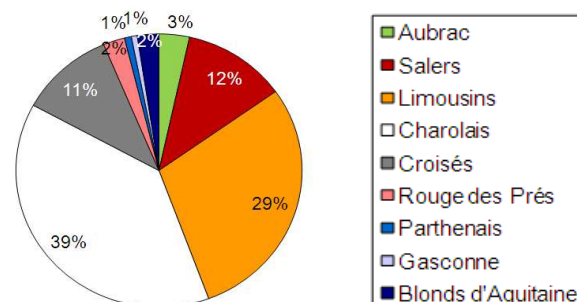
- **Le contexte**
 - En système bovin allaitant en Bio, une grande partie des mâles est orientée dans les filières d'engraissement conventionnelles
- **Un même objectif**
 - Engraisser et valoriser ses bovins mâles allaitants dans la filière viande Bio
- **3 voies possibles**
 - La production de veaux (5 à 7 mois)
 - La production de bœufs (2 à 3 ans)
 - La production de « barons » (12 à 16 mois)
- **Un projet multipartenarial pour travailler sur ces 3 voies**
 - Piloté par UNEBIO
 - Avec les Eleveurs Bio de France, l'Institut de l'Élevage, les fermes expérimentales de Thorigné d'Anjou, de Tulle Naves et des Bordes, SICABA et SCA Pré Vert
 - Avec le concours financier de l'Agence Bio
 - Sur plusieurs années : 2009 à 2014

Le projet global : étude de 3 voies mâles

- **Les bœufs**
 - Bilan d'essais antérieurs réalisés dans les fermes expérimentales
 - Description des conduites dans 2 élevages
 - Comparaison technico-économique entre un naisseur et un NE de bœufs
- **Les veaux**
 - Des analyses de bases de données sur 6300 veaux
 - 30 suivis d'élevages
 - Des essais sur 5 lots de veaux en fermes expérimentales
 - Des analyses des qualités des viandes sur 87 veaux
- **Les barons**
 - Des données sur 68 élevages suivis et 1070 barons produits
 - Des essais sur 6 lots de barons en fermes expérimentales
 - Comparaison économique entre la production de broutards et de barons
 - **Des analyses des qualités des carcasses et des viandes des barons produits**

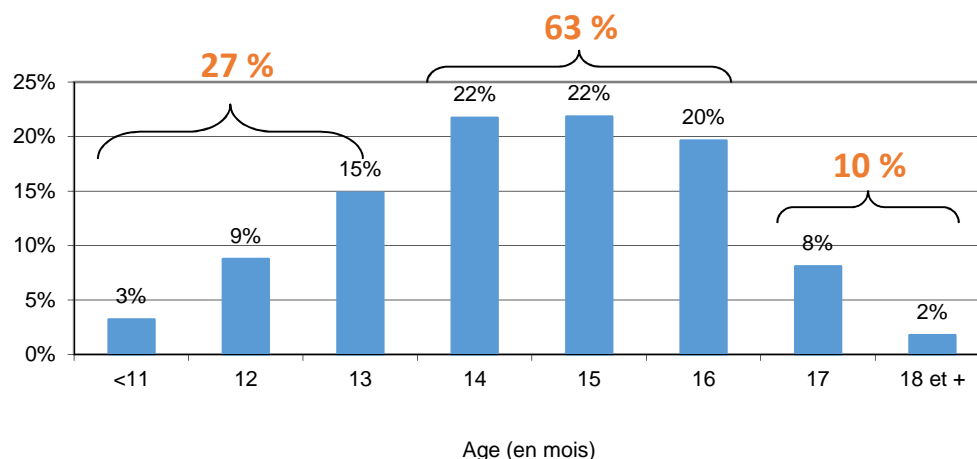
La qualité des carcasses des Barons (2009-2011, n=900)

- Les principales races des Barons produits



➔ Majoritairement Charolais et Limousins, puis Salers

- Les âges à l'abattage des Barons

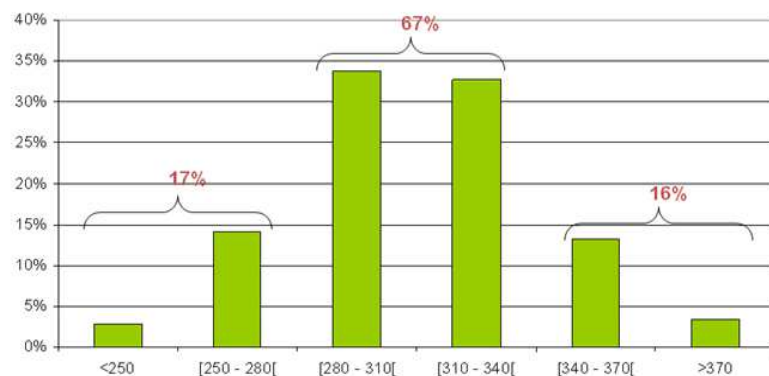


➔ Âge moyen = 15 mois

Race	Charolais	Limousins	Salers
Age (moy ± 1 ET)	14,8 ± 1,5	15,1 ± 1,6	16,1 ± 1,1

La qualité des carcasses des Barons (2009-2011, n=900)

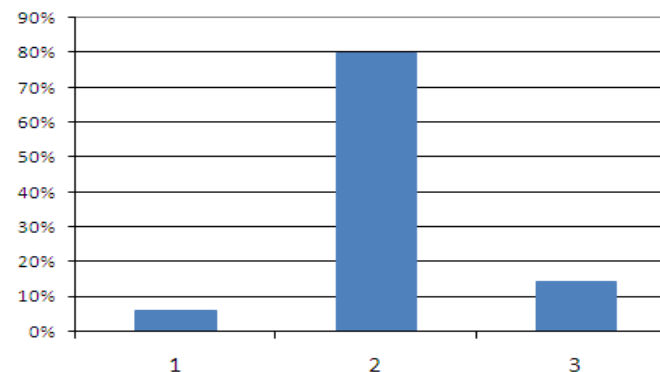
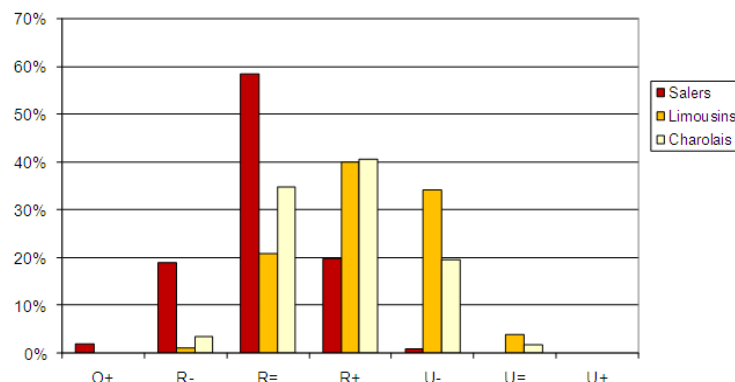
- Les poids de carcasse des Barons produits



☞ Une moyenne de 310 kg de carcasse

Race	Charolais	Limousins	Salers
Poids carcasse (kg)	314,5	306,8	304,5

- Les conformations et état d'engraissement des carcasses



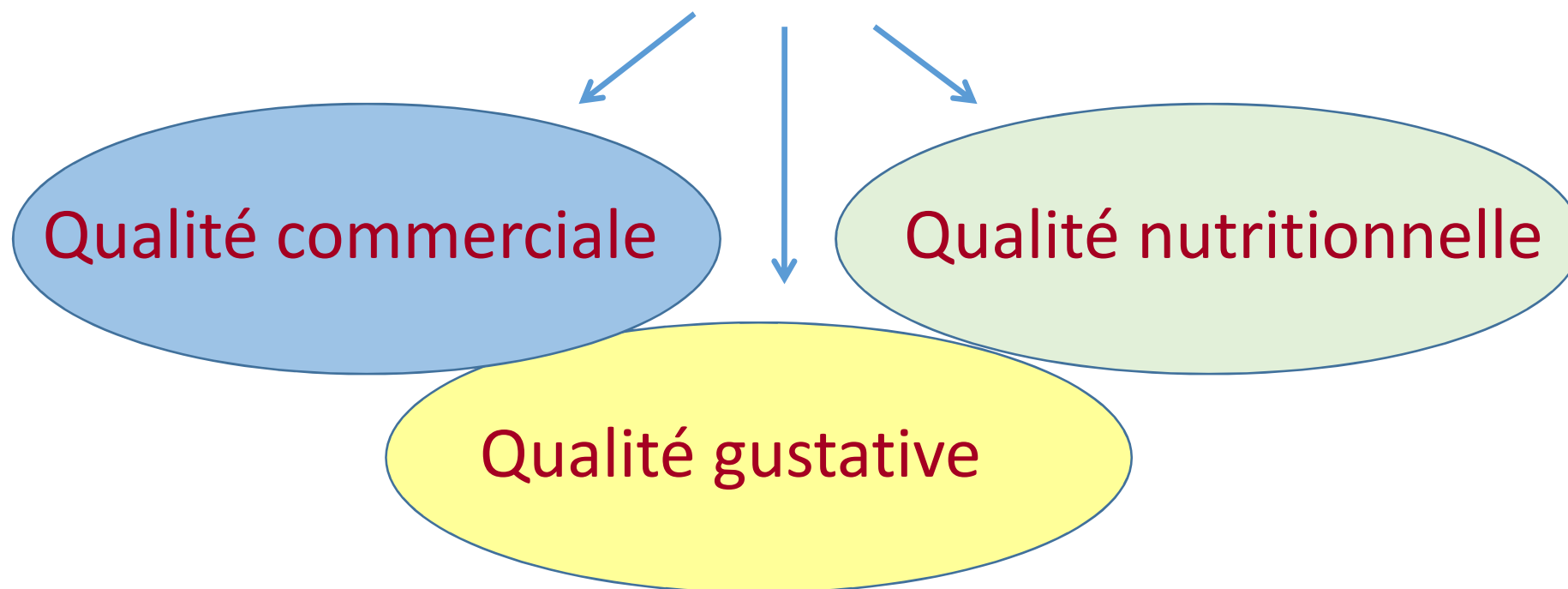
☞ Une conformation liée à la race

☞ Des carcasses plutôt maigres



La qualité des viandes de Barons

- 3 types de qualité étudiés :



La qualité commerciale des viandes de Barons

Qualité commerciale

Vache
Laitière bio



Baron
Limousin



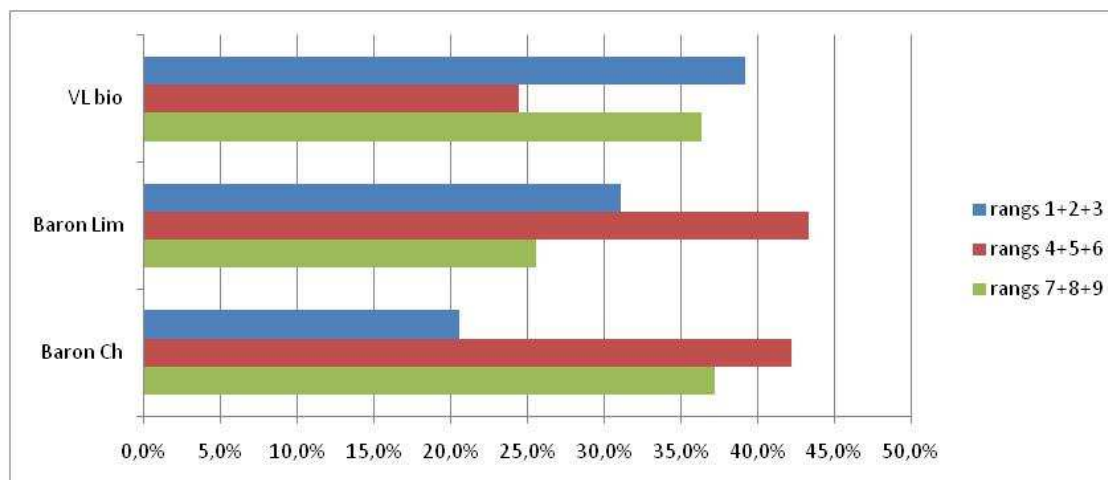
Baron
charolais

- ➡ Des noix de viande plus importante (+10 à +20%)
- ➡ Une viande rosée à rouge clair
- ➡ Une viande maigre

La qualité commerciale des viandes de Barons

• Des tests en conditions d'achat sur des Faux-filets

- ➡ Des tests d'achat dans 2 magasins
- ➡ 120 consommateurs interrogés
- ➡ 3 animaux présentés / lot
- ➡ Classement des 9 steaks selon leur préférence



En moyenne sur les 3 types d'animaux :

30 % préfèrent le Baron limousin et 25% le délaissent,
 20 % préfèrent le Baron charolais et 35% le délaissent,
 40 % préfèrent la vache laitière et 35% la délaissent,

La qualité commerciale des viandes de Barons

- Des résultats variables selon les consommateurs

En fait, 3 types de consommateurs pour 3 réactions :

☞ 1e catégorie (33 %) : « du clair et du maigre » :

↳ Délaissent la viande de vache,

95% achèterait la viande de Barons contre 60% celle des vaches

☞ 2e catégorie (37 %) : « de la couleur et du gras –un peu- »

↳ Délaissent la viande de barons,

97% achèterait la viande de vache contre 80% celle des vaches

☞ 3e catégorie (30 %) : pas de critères... et classement identique



☞ La viande de barons présente une qualité commerciale tout à fait satisfaisante, qui convient visuellement à environ autant de consommateurs que celle d'une viande de vache laitière bio.

La qualité nutritionnelle des viandes de Barons

Qualité nutritionnelle

- ☞ teneurs en lipides
- ☞ teneurs en fer
- ☞ composition en acides gras



La qualité nutritionnelle des viandes de Barons

Points positifs

- **des viandes très maigres :**
0,5 à 1,5% de lipides pour les barons contre 2% pour les bœufs et 4% pour les vaches
- **moins d'AGS dans les viandes de barons :**
40 % pour les barons contre 45 à 50% pour les bœufs et vaches
- **un rapport C16/C18 amélioré**
25% inférieur aux vaches et 15% aux bœufs
- **des quantités de C18:3 et oméga3 (avec longues chaînes) > aux vaches conventionnelles**
- **un rapport C18:2/C18:3 amélioré / vaches conventionnelles (6,8/9,3)**

Points négatifs

- **des teneurs en fer faibles**
30% inférieures aux bœufs ou vaches
- **un rapport C18:2/C18:3 supérieur à 5** et moins bon que les bœufs et vaches bio (3,8 et 2,5)
- **des quantités de C18:3 et oméga3 inférieures** aux bœufs et vaches bio
- **des quantités d'acides ruménique (CLA) nettement inférieurs** aux vaches et bœufs.

La qualité gustative des viandes de Barons

Qualité gustative

- ☞ sur des Faux-filets
- ☞ des tests avec jury d'experts
- ☞ des tests avec jury de consommateurs



Vache laitière bio



Baron charolais

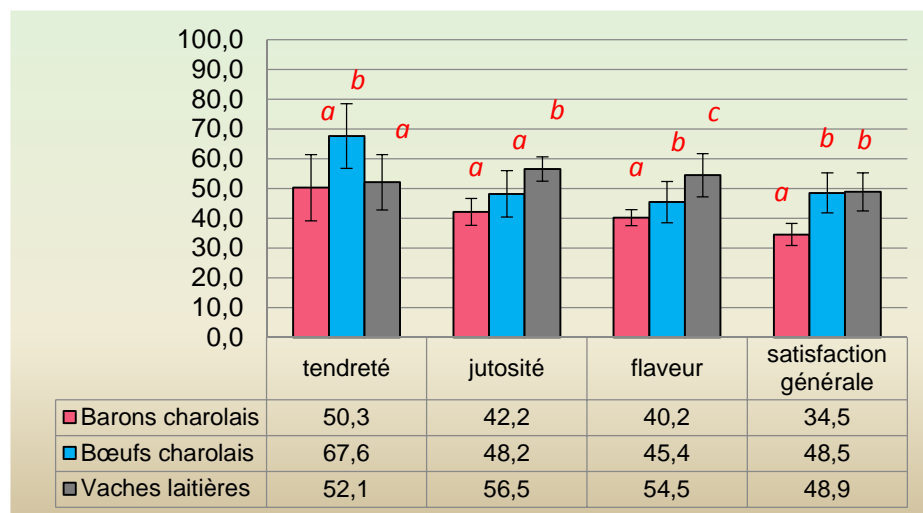


Baron Limousin

La qualité gustative des viandes de Barons

• Les résultats avec jury d'experts

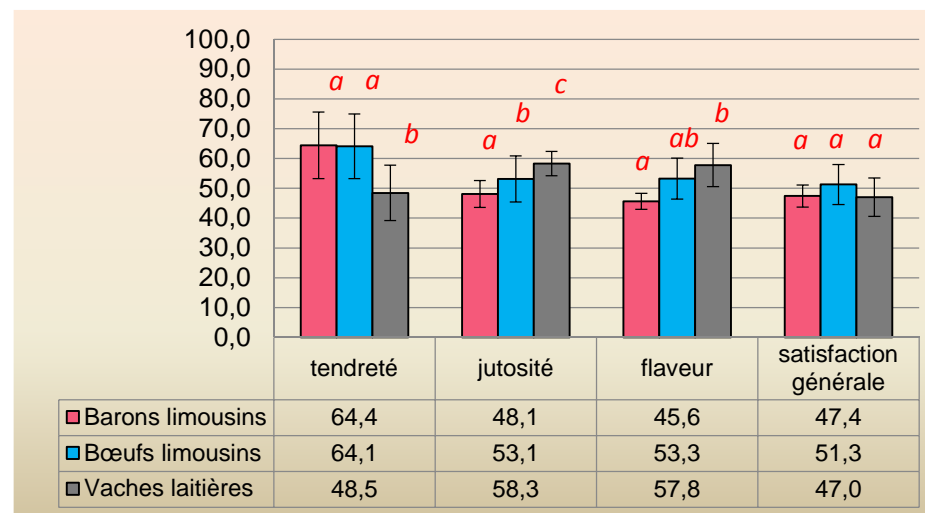
☞ avec des barons charolais



☞ **En charolais, la viande de Barons :**

- aussi tendre que celle de vaches mais moins que celle des bœufs
- moins juteuse et moins gouteuse que celle de bœufs et de vaches
- moins bien en satisfaction globale que les bœufs et vaches

☞ avec des barons limousins



☞ **En Limousin, la viande de Barons :**

- plus tendre que celle de vaches laitières et aussi tendre que celle de bœufs
- moins juteuse et moins gouteuse que celle de bœufs et de vaches
- qui ressort aussi bien en satisfaction globale que les bœufs et vaches

La qualité gustative des viandes de Barons

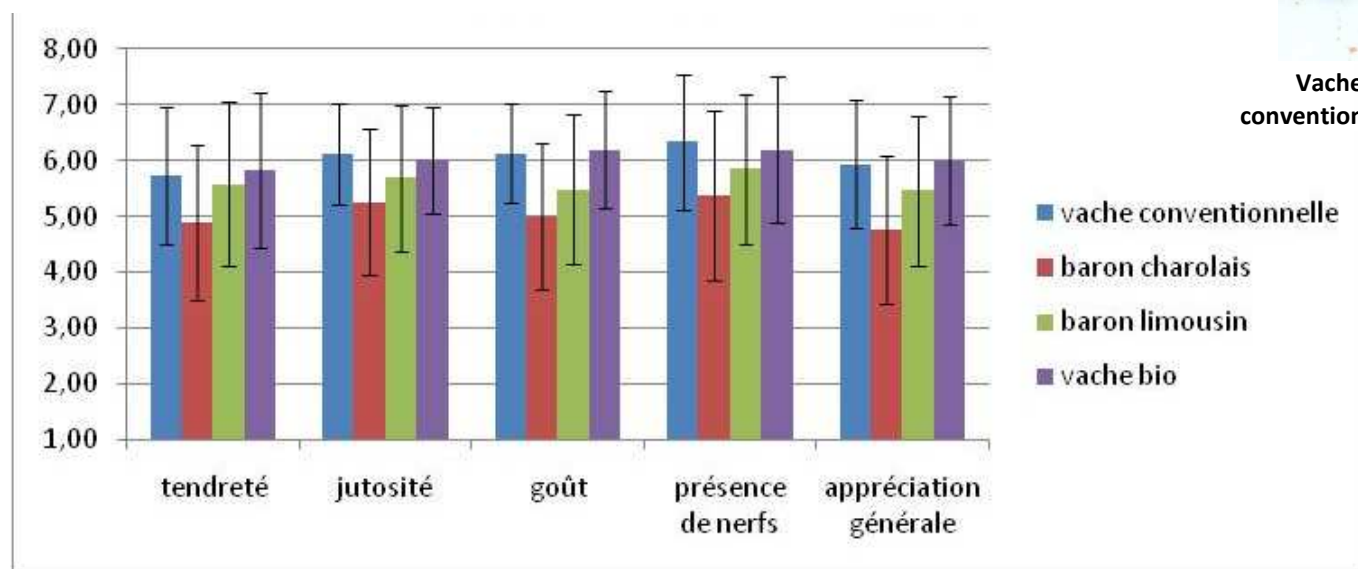
- Les résultats avec jury de consommateurs

- 120 consommateurs de viande de « bœuf »

- 4 viandes comparées



Vache conventionnelle Vache bio Baron charolais Baron limousin



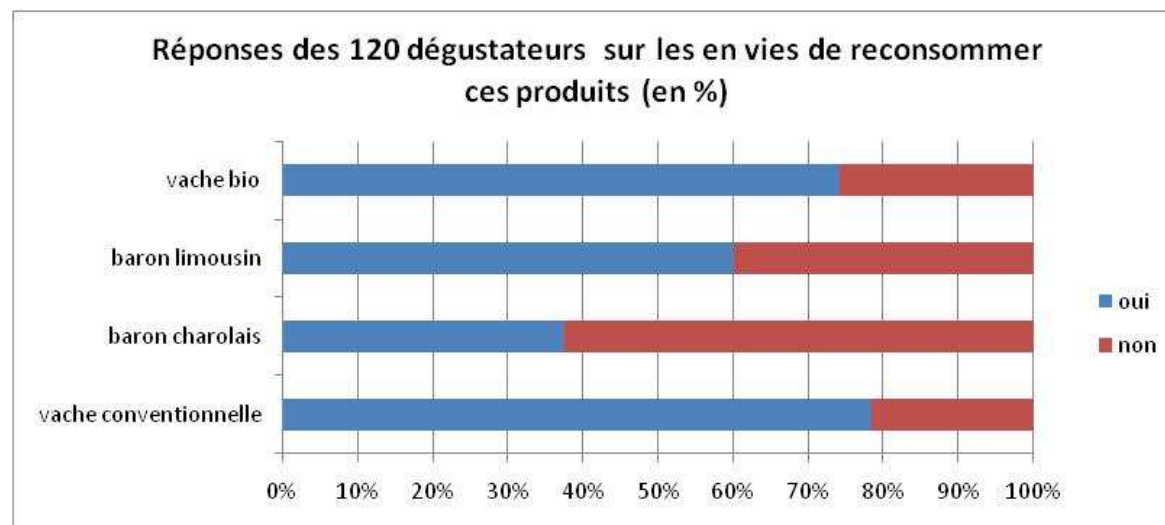
- tendreté : baron charolais < baron limousin = 2 vaches

- jutosité, flaveur : baron charolais < baron limousin < 2 vaches

- appréciation générale : baron charolais < baron limousin < 2 vaches

La qualité gustative des viandes de Barons

- L'envie de reconsommer les produits par les dégustateurs



☞ des écarts très nets :

Barons Ch < Lim < VL




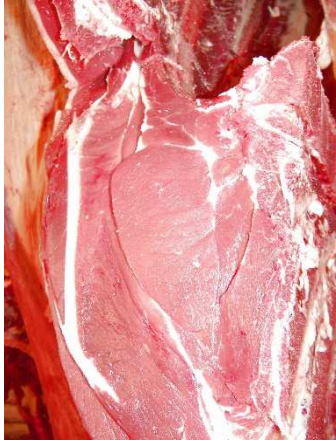






Ce que les dégustateurs ont aimé :

- ▶ Vache : d'abord le goût (>50%)
- ▶ Baron limousin : la tendreté (>30%)
- ▶ Baron charolais: gout et tendreté (20%)

Ce qui a gêné les dégustateurs :

- ▶ Baron charolais : la fermeté (45%), le gout fade (40%) et la couleur pâle (30%)
- ▶ pour le baron limousin : la fermeté (30%)
- ▶ pour les vaches: la fermeté (30%)

BILAN : La qualité de la viande de Baron

	Baron limousin	Baron charolais	Baron salers	
/ commercial				
/ gustatif				
/ nutritionnel				

- ➡ Des atouts d'un point de vue commercial
- ➡ Des améliorations à envisager sur certaines races pour améliorer la tendreté de leur viande : maturation, suspension pelvienne,...
- ➡ De la communication à faire auprès des consommateurs sur le type de viande (après cuisson)

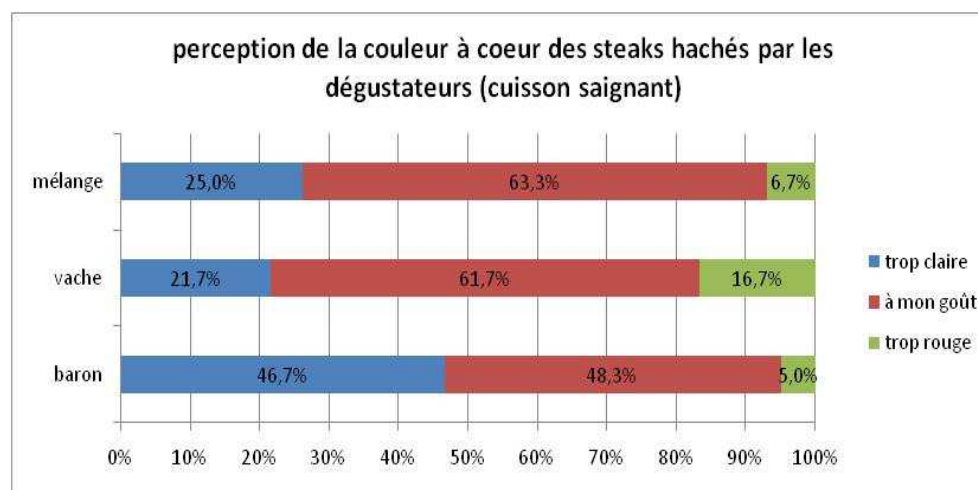
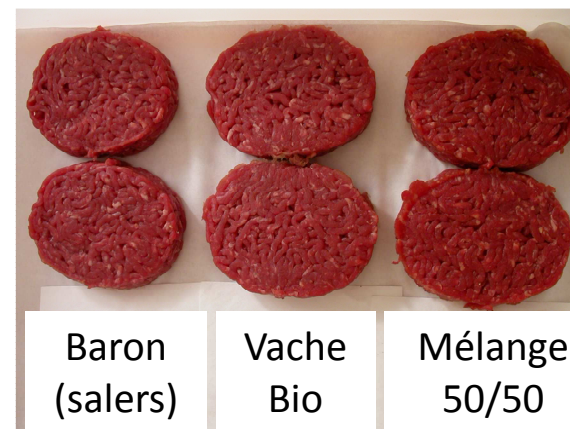
La qualité de la viande hachée de Baron

👉 D'un point de vue commercial :
mêmes appréciations que du haché de vache

👉 D'un point de vue gustatif :

- Tendreté, jutosité, flaveur identique avec du haché de vache

- Mais une viande qui ressort plus claire après cuisson (le mélange 50/50 permet de solutionner ces problèmes)



Bilan sur le projet global : étude de 3 voies mâles

- Les bœufs
- Les veaux
- Les barons

Tous les résultats techniques, économiques et qualité sur ces productions dans une brochure en ligne



- Gestion des débouchés, des mises en place et commercialisation par UNEBIO



Le « Baron Bio »



Des questions ?



Conduites des barons

- 3 types de conduites selon les périodes de naissances
- 2 types de rations en finition
 - Ensilage de maïs + foin de luzerne + mélange céréalier
 - Enrubannage + mélange céréalier + protéagineux

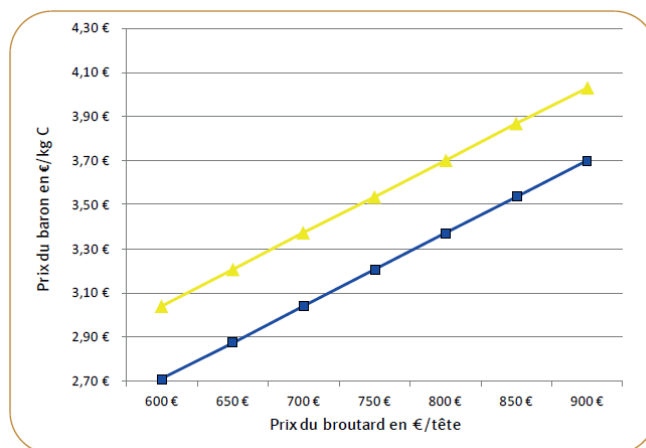
Campagne	Année 0						Année 1						Année 2									
	J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	J	F	M	A
Naissance fin d'été	Nais.		Sous la mère						Sev.		Abat.											
Naissance d'automne		Nais.		Sous la mère						Sev.		Abat.										
Naissance début d'hiver					Nais.		Sous la mère						Sev.		Abat.							

Conduite : ■ Pâturage ■ Bâtiment



Intérêt économique des barons

- Calcul du prix d'intérêt du baron selon le prix du broutard



— PRIS KG JB avant rémunération main-d'œuvre
 — PRIS KG JB après rémunération main-d'œuvre

- Calcul de la marge brute par baron, selon les itinéraires

Conduite	Prix vente (€)	Coût alimentaire (€)	Marge brute (€)
1	1 260	256	114
2	1 260	253	117
3	1 240	293	52
4	1 240	289	56
5	1 140	240	94
6	1 140	234	100