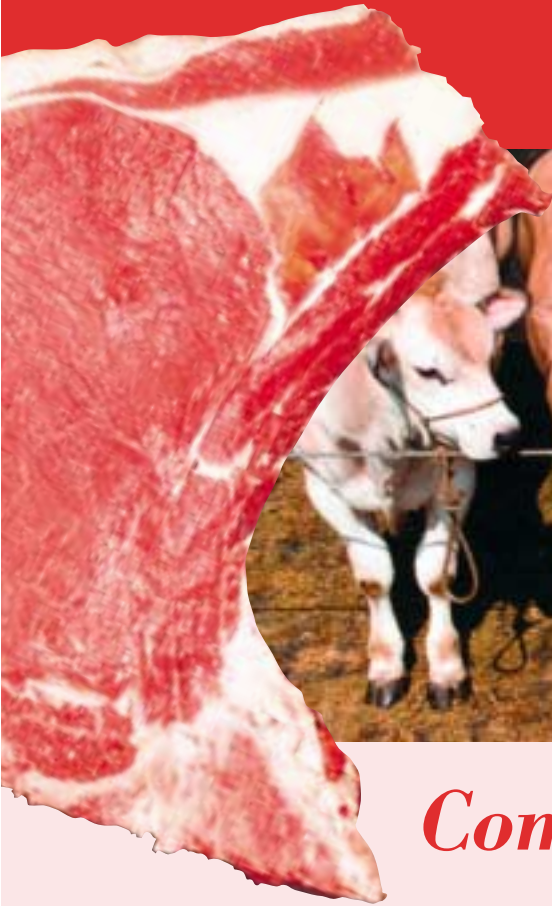


# rapactuel



## *Comparaison de différentes races bovines à viande*

La levée des contraintes législatives envers les races bovines étrangères a suscité ces dernières années en Suisse un intérêt marqué pour les races à viande. En effet, il n'existe pas à proprement parler de races à viande indigènes. Cet intérêt a été renforcé par l'émergence des labels. Six races à viande sont présentées ici: Angus, Simmental, Charolais, Limousin, Blonde d'Aquitaine et Piémontais. Elles ont été comparées entre elles dans un contexte de production de viande de bœuf semi-intensive, caractérisée par une alimentation constituée essentiellement par des fourrages.



PIERRE-ALAIN DUFEY

1. Portrait des races à viande examinées
2. Comparaison de leur performance d'engraissement
3. Caractéristiques des carcasses
4. Qualité de la viande

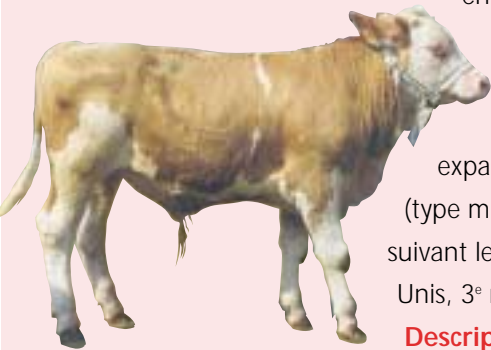
## 1. PORTRAIT DES RACES A VIANDE EXAMINEES

La race **Angus** (Aberdeen - Angus) est originaire du nord-est de l'Ecosse. Elle est génétiquement sans cornes. Elle a été exportée à la fin du 19<sup>e</sup> aux Etats-Unis, puis au Canada, en Argentine, en Nouvelle-Zélande et ensuite en Europe.



**Descriptif:** • format moyen • robe noire, parfois rouge • profonde, dos large, ossature fine • précoce, fertile, vêlages faciles • instinct maternel très développé • utilisation pour la production de Natura-Beef.

La race **Simmental** est originaire du Simmental en Suisse. Répandue dans toute l'Europe au début du 19<sup>e</sup> siècle, puis expansion mondiale (type mixte ou type viande suivant les pays); aux Etats-Unis, 3<sup>e</sup> race à viande.



**Descriptif:** • format moyen à grand • robe froment à rouge foncé, tachetée de blanc, tête généralement blanche • longue, profonde • précocité moyenne • croissance rapide et bonnes facultés de vêlage • en Suisse, sélectionnée comme race à deux fins, ce qui explique sa bonne performance laitière.

La race **Charolais** est originaire du centre-est de la France. Forte expansion mondiale, en particulier en Amérique du Sud.



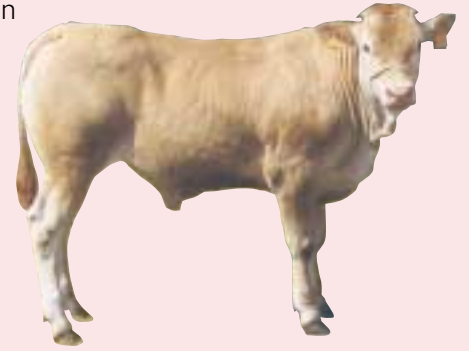
**Descriptif:** • grand format, tardive • robe unie blanche, muqueuses claires • tête à front large, encolure courte, dos très musclé, large et épais sur les reins • ossature moyenne • peau très souple • nombreux labels avec le nom Charolais.

La race **Limousin** est originaire de Haute-Vienne (F). Elle connaît une forte expansion ces 35 dernières années, aussi bien dans les pays froids comme le Canada et la Russie que dans les climats tropicaux comme la Colombie et la Thaïlande.



**Descriptif:** • robe unie acajou • facilité de vêlage et bonne fertilité, précocité moyenne, rusticité • profonde, longue et musculature bien développée • ossature fine • plusieurs labels, dont "Blason Prestige".

La race **Blonde d'Aquitaine** est originaire du sud-ouest de la France. En 1962, regroupement de 3 rameaux, Querey, Garonnaise et Blonde des Pyrénées, sous le nom de Blonde d'Aquitaine. Dès 1980, elle est répartie dans l'ensemble de la France, puis également exportée.



**Descriptif:** • grand format, tardive • robe unicolore froment avec variations plus claires ou plus foncées, onglons également blonds de même que les cornes avec extrémité plus foncée • longue, muscles épais et saillants, peau fine • ossature fine, arrière-train très musclé, rendement à l'abattage parmi les plus élevés (65 à 70%), peu de gras, proportion élevée de morceaux à cuisson rapide.

La race **Piémontais** est originaire du Piémont en Italie et résulte de la réunion de plusieurs rameaux en 1848. Elle a probablement du sang zébu. Elle est actuellement répandue dans le monde entier.



**Descriptif:** • format moyen à grand, très tardive • robe gris clair, muqueuses foncées • fort développement musculaire de la nuque, de l'épaule et de la cuisse • ossature et peau très fines, musculature saillante, rendements élevés, peu de gras.

## 2. COMPARAISON DES PERFORMANCES D'ENGRAISSEMENT

Les performances d'engraissement varient considérablement d'une race à l'autre pour un même état d'engraissement. La **vitesse de croissance** est la plus élevée chez les Charolais, et les Simmental présentent la meilleure **efficacité alimentaire**. Les moins bons résultats sont obtenus par les Piémontais.

La **capacité d'ingestion** des différentes races peut servir à déduire leur aptitude à valoriser des rations riches en fourrages.

- **Angus - Simmental - Charolais**: bonne valorisation des fourrages; ces races sont bien adaptées à des systèmes de production extensifs à semi-intensifs.
- **Limousin**: convient à un système de production semi-intensif à intensif.
- **Blonde d'Aquitaine**: mêmes performances d'engraissement que la race Limousin, mais beaucoup trop tardive en race pure. Inadaptée aux conditions de marché prévalant en Suisse.
- **Piémontais**: race à capacité d'ingestion fortement limitée. Inadaptée à des rations riches en fourrage.

Quant au **rendement à l'abattage**, on peut distinguer trois groupes de races; en ordre croissant viennent les Angus et Simmental, puis les Charolais et finalement les Limousin, Blonde d'Aquitaine et Piémontais avec des valeurs supérieures à 60%.

Toutefois, les Blonde d'Aquitaine et Piémontais présentent des carcasses largement trop lourdes, pour le marché standard.

### VUE D'ENSEMBLE DES PERFORMANCES D'ENGRAISSEMENT

Critères	Angus	Simmental	Charolais	Limousin	Blonde d'Aquitaine	Piémontais
Capacité d'ingestion	+++	++	++	++	+	+
Vitesse de croissance	+++	+++	+++	++	++	+
Efficacité alimentaire	+++	+++	+++	++	++	+
Précocité	+++	++	++	++	+	+
Rendement d'abattage	+	+	++	+++	+++	+++

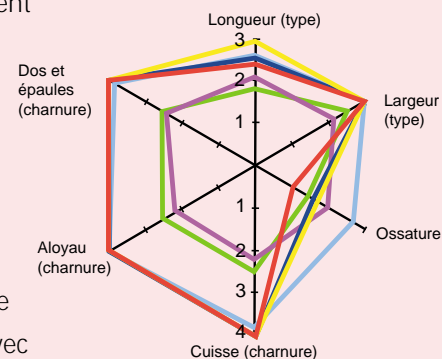
+++ meilleurs résultats + moins bons résultats

## 3. CARACTERISTIQUES DES CARCASSES

Les races Angus et Simmental présentent une **charnure** moyenne, tandis que les races Charolais, Limousin, Blonde d'Aquitaine et Piémontais obtiennent la note maximale.

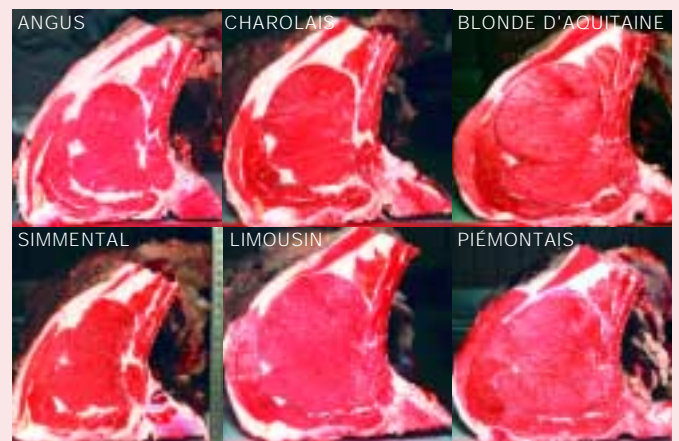
La **compacité**, c'est-à-dire le nombre de centimètres nécessaires pour obtenir un kilo de carcasse, augmente avec

l'augmentation de poids des animaux. Par ordre croissant de compacité, on trouve (1) Angus (2) Simmental (3) Charolais, Limousin et Piémontais et (4) Blonde d'Aquitaine.



- Angus
- Simmental
- Charolais
- Limousin
- Blonde d'Aquitaine
- Piémontais

Comprenant l'ailoyau et la cuisse, le **pistolet** correspond à la partie de la carcasse ayant la valeur commerciale la plus élevée. Cette proportion est la plus forte pour les races Charolais, Limousin, Blonde d'Aquitaine et Piémontais.



COUPES D'ALOYAUX PROVENANT D'ANIMAUX AYANT LE MÊME ÉTAT D'ENGRAISSEMENT (CHTAX:3). AU CENTRE DE LA COUPE, LE FAUX-FILET.

Le poids et la taille des **faux-filets** et des **filets** sont le reflet du poids d'abattage, passant par exemple pour les extrêmes du simple au double entre les Angus et les Blonde d'Aquitaine pour un même état d'engraissement. Proportionnellement au poids de l'ailoyau, les Piémontais obtiennent les meilleurs résultats, ayant moins de

## LES PROCHAINS *rap* actuel

No. 7, sept. 02 Alimentation et qualité de la viande chez le porc

No. 8, déc. 02 Alimentation et composition du lait

*rap* actuel peut être obtenu auprès de la Bibliothèque RAP, 1725 Posieux, T 026 40 77 111, F 026 40 77 300, E-mail: info@rap.admin.ch. A partir de 100 exemplaires par numéro nous demandons Fr. 20.- par 50 exemplaires. Vous le trouverez également sur notre site internet: [www.rapposieux.ch](http://www.rapposieux.ch)

graisse et d'os. Ainsi, à même note de charnure ne correspond pas toujours un même rendement en viande. Les Piémontais et Blonde d'Aquitaine sont à cet égard supérieurs aux Charolais et Limousin.

### VUE D'ENSEMBLE DES CARACTÉRISTIQUES DES CARCASSES

Critères	Angus	Simmental	Charolais	Limousin	Blonde d'Aquitaine	Piémontais
Charnure	++	++	+++	+++	+++	+++
Ossature	++	++	+++	++	++	+
Compacité (cm/kg)	+	++	++	++	+++	++(+)
Pistolet (%)	+	++	+++	+++	+++	+++
Rapport viande/graisse	+	++	++	++	+++	+++
Rapport viande/os	++	+	+	++	++(+)	+++

+++ meilleurs résultats + moins bons résultats

L'exceptionnelle qualité bouchère de certaines races à viande ne doit pas masquer les problèmes que peut poser la taille trop importante de certains morceaux de viande (ex.: le faux-filet).

## 4. QUALITE DE LA VIANDE

Les deux défauts de qualité en viande bovine **DCB** (Dark cutting beef, viande à coupe sombre ou viande DFD) et **PSE** (viande pâle, molle et exsudative) n'apparaissent pas chez les races à viande dans des conditions normales d'élevage.

La **couleur** est un des critères les plus importants au moment de l'achat. Les préférences varient selon les marchés. En Suisse, une viande de bœuf trop pâle n'est pas appréciée. Les cinq races Angus, Simmental, Limousin, Blonde d'Aquitaine et Piémontais ont des valeurs conformes aux attentes. Par contre, la race Charolais a une viande légèrement trop pâle.

Les **pertes d'exsudats** représentent les pertes de jus observées avec la viande fraîche. Les résultats montrent des pertes qui n'excèdent pas ce qui est admis. Toutefois, des différences entre races apparaissent, la viande des races Angus et Simmental subissant le moins de pertes.

Les **pertes de cuisson** dans l'ensemble sont faibles. Dans ce contexte, les races Limousin, Blonde d'Aquitaine et Piémontais obtiennent les pertes les moins élevées et la race Angus les plus élevées.

Au même état d'engraissement, les races ne diffèrent pas ou très peu entre elles quant à la **flaveur** et à la **jutosité**.

Par contre, sur le plan de la **tendreté**, la race Piémontais est supérieure. Quant à la race Simmental, elle obtient les moins bons résultats, même si dans l'ensemble le niveau est considéré comme bon à très bon.



### VUE D'ENSEMBLE DE LA QUALITÉ DE LA VIANDE:

Critères	Angus	Simmental	Charolais	Limousin	Blonde d'Aquitaine	Piémontais
Défauts de qualité (DCB, PSE)	-	-	-	-	-	-
Couleur	++	+++	+ <sup>1)</sup>	+++	+++	+++
Pertes d'exsudats	+++	+++	++	++	++	++
Pertes de cuisson	+	++	++	+++	+++	+++
Flaveur	++	++	++	++	++	++
Jutosité	++	++	++(+)	++(+)	++(+)	++
Tendreté	++	+	++	++	++(+)	+++

+++ meilleurs résultats + moins bons résultats - pas de problème <sup>1)</sup> viande trop pâle