

# Veau sous la mère en Suisse: développement du système de production et analyse sensorielle de la viande

I. Morel, J. Messadene-Chelali, P. Piccinali et André Chassot, Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, CH-1725 Posieux, [www.agroscope.ch](http://www.agroscope.ch) e-mail: isabelle.morel@alp.admin.ch

## Introduction

Deux expérimentations ont été réalisées dans le but de développer en Suisse un système de production de viande de veau en élevage allaitant. La première expérimentation avait pour objectif de comparer les performances zootechniques des veaux selon leur type génétique et d'évaluer leur statut nutritionnel, alors que la seconde a consisté à déterminer le profil sensoriel de cette viande en comparaison à d'autres types de viande bovine.

Ce système de production constitue une alternative à la production traditionnelle de viande de veau, qui se pratique avec des veaux de vaches laitières engraisés en ateliers spécialisés ou dans des exploitations de production laitière pour utiliser les excédents de lait. Ce système de production a souvent fait l'objet de critiques de la part des consommateurs en raison de l'utilisation accrue d'antibiotiques.

## Matériel & méthodes

- 45 couples « vache-veau »
- Ration vaches: mélange ensilage herbe et foin *ad lib*.
- Veaux: accès libre aux mères, foin *ad lib*. dans espace réservé, mélange de céréales floconnées (maïs-orge 50:50) *ad lib*. au DAC, pierre à lécher
- Paramètres: ingestion, croissance, qualité de carcasse, santé, approvisionnement en fer chez les veaux

### 3 types génétiques

Angus (AN)  
x  
Charolais



F1  
(RH x LI)  
x  
Charolais



Limousin (LI)  
x  
Charolais



### Profil sensoriel

#### 3 types de viande de veau + 1 viande jeune bovin\* (10 mois)

Veau standard = ST



Veau label = LA



Veau sous la mère = VSLM



Jeune bovin = JB



\*allaité jusqu'à l'abattage à l'âge de 10 mois

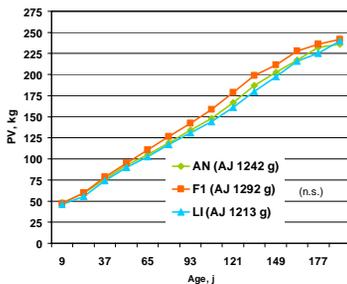
## Résultats

### Mélange céréales

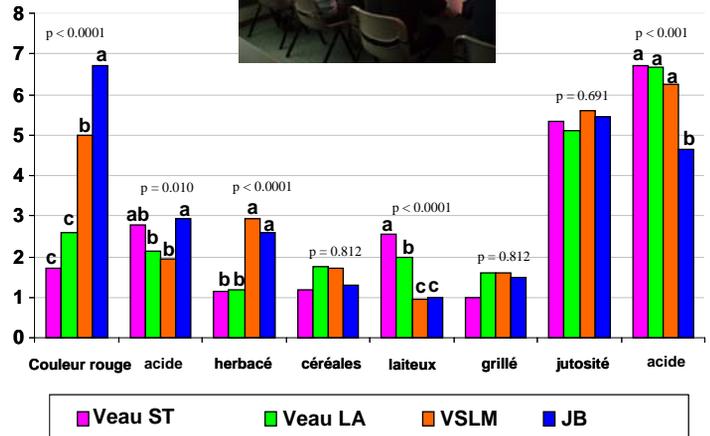
MA 107 g  
CB 30 g  
NEL 8,3 MJ  
Fe 26 mg  
(par kg MS)

### Ingestion (p<0.05)

AN 610<sup>a</sup> g/j  
F1 451<sup>b</sup> g/j  
LI 701<sup>a</sup> g/j



### Intensité des descripteurs des quatre types de viande



	AN	F1	LI	P
<b>Résultats d'abattage selon le type génétique</b>				
PV abattage (kg)	249,5	248,6	249,1	0,916
Poids mort (kg)	136,6	140,0	139,0	0,199
Rendement (%)	54,9	56,3	55,9	0,271 <sup>1</sup>
Conformation note <sup>2</sup>	4,10 <sup>b</sup>	4,14 <sup>b</sup>	4,68 <sup>a</sup>	0,026 <sup>1</sup>
Couverture note <sup>3</sup>	2,33	2,50	2,07	0,241
Couleur rouge %	60,0	42,9	64,3	0,484 <sup>4</sup>
rosé %	40,0	57,1	35,7	

<sup>1</sup> Test non paramétrique de Kruskal-Wallis / <sup>2</sup> Note conformation : 5 = très bonne 1 = insuffisante  
<sup>3</sup> Note de couverture : optimum = 3 (1 = non couvert / 5 = couverture excessive) / <sup>4</sup> Test de chi<sup>2</sup>

## Conclusions

- Les résultats zootechniques sont positifs quant à la faisabilité de ce nouveau mode de production de viande de veau.
- La viande de « veau sous la mère » se distingue clairement des autres produits sur la base de son profil sensoriel.
- Par rapport au jeune bovin, elle est plus tendre, moins acide et moins rouge, mais présente la même saveur herbacée.
- Par rapport au veau conventionnel, elle présente un arôme moins laiteux et plus herbacé ainsi qu'une couleur rouge plus intense, tout en offrant une tendreté semblable.