

QUALITÉ DE LA VIANDE

D'avantage d'acides gras insaturés grâce à l'esparcette

Agroscope a affouragé de l'ensilage d'esparcette à des agneaux. Résultat: la viande contient davantage d'acides gras insaturés.

Grâce aux bactéries (rhizobiacées) contenues dans les nodosités se trouvant près des racines, les légumineuses fourragères peuvent fixer l'azote de l'air. Et ce n'est pas tout: la dernière édition d'Agri présentait déjà un article relatif à l'impact positif sur le lait des légumineuses fourragères contenant des tanins – dont l'esparcette et le lotier. D'autres études menées par Agroscope montrent en outre que ces légumineuses peuvent également influencer la qualité de la viande.

Que se passe-t-il dans la panse?

Au cours du processus de digestion dans la panse, les acides gras insaturés ingérés avec la nourriture sont en ma-

jeure partie transformés en acides gras saturés par les micro-organismes de la panse. Le profil des acides gras contenus dans la viande étant grandement influencé par le processus de digestion dans la panse, la viande des ruminants présente comparativement une proportion élevée d'acides gras saturés.

Pourquoi les acides gras insaturés sont-ils importants?

Les acides gras polyinsaturés sont importants dans l'alimentation humaine. Les acides gras oméga-3 en particulier font partie des acides gras considérés comme sains qu'il faut préférer aux acides gras saturés. Ce sont des nutriments essentiels, ce qui veut dire qu'ils sont vitaux et ne peuvent pas être synthétisés par l'organisme. On leur attribue en outre toute une série de propriétés bénéfiques pour la santé.

Comment le détenteur d'animaux peut-il influencer le profil des acides gras

par le biais de l'affouragement?

Depuis des années, on s'efforce d'augmenter la teneur en acides gras insaturés dans la viande et dans le lait des ruminants par le biais de l'affouragement. Une possibilité consiste à augmenter l'ingestion d'acides gras insaturés, car plus il y a d'acides gras insaturés ingérés, plus il y en a qui quittent la panse sans être transformés. L'affouragement de graines de lin permet par exemple d'augmenter la teneur en acide linoléique, un acide gras oméga-3, dans la viande et le lait. Les rations constituées principalement d'herbe présentent aussi des avantages par rapport aux rations complètes mélangées, à base d'ensilage de maïs.

Une autre possibilité consiste à influencer directement le processus de digestion dans la panse de manière à ce qu'il y ait moins d'acides gras insaturés transformés par les micro-organismes de la panse. Tel est l'effet que l'on prête à certaines substances particulières telles que les tanins condensés.



Les tanins de l'esparcette influencent le profil des acides gras dans la viande.



La viande d'agneaux affouragés avec de l'esparcette contient bien plus d'oméga-3.

Qu'apportent les légumineuses contenant des tanins?

Sous nos latitudes, on trouve des tanins condensés dans des légumineuses fourragères telles que l'esparcette et le lotier. Pour réaliser un essai d'affouragement, Agroscope a cultivé ces deux légumineuses ainsi que de la luzerne et du trèfle rouge et a ensilé la première coupe (début juillet).

Les chercheurs ont ensuite affouragé de l'ensilage d'esparcette, de lotier, de trèfle rouge et de luzerne durant quatre à cinq mois à quatre groupes comptant chacun douze agneaux. Après l'abattage, il s'est avéré

que la viande des agneaux qui avaient reçu de l'ensilage d'esparcette avait une teneur nettement plus élevée en acide linoléique et contenait une somme bien plus élevée d'acides gras oméga-3 que la viande des agneaux qui avaient ingéré les autres ensilages. Le rapport entre les acides gras polyinsaturés et les acides gras saturés était en outre meilleur, c'est-à-dire plus élevé, lorsque les animaux avaient reçu de l'ensilage d'esparcette.

La raison pour laquelle l'effet de l'esparcette était meilleur que celui du lotier pourrait résider dans la teneur nettement plus élevée en tanins

dans l'esparcette. D'autres études, axées spécifiquement sur le lotier, sont encore en cours à Agroscope.

FRIGGA DOHME-MEIER
ET GIUSEPPE BEE, AGROSCOPE
INSTITUT DES SCIENCES EN
PRODUCTION ANIMALE IPA, POSIEUX

INFOS UTILES

<http://legumeplus.eu/> Les essais menés à Agroscope ont entre autres été réalisés dans le cadre du projet européen Legumeplus. Ce projet, auquel collaborent six pays européens, étudie les différents domaines liés aux légumineuses qui contiennent des substances particulières.

EXPORTATIONS DE FROMAGE

Hausse en volume et baisse en valeur

Les exportations de fromage suisse au premier semestre 2015 ont augmenté de 6,7% en quantité mais elles ont baissé en valeur de 3,4%.

Durant le premier semestre 2015, les exportations de fromage suisse ont totalisé 32 147 tonnes, ce qui représente une hausse de +2009 tonnes ou +6,7% par rapport à l'année précédente, selon les chiffres publiés par Switzerland Cheese Marketing (SCM) et TSM Fiduciaire vendredi dernier. La balance commerciale affiche par contre une baisse de 3,4% des exportations en termes de valeur. La hausse en quantité s'explique notamment par l'augmentation des stocks et par des versements anticipés; en effet, les prix de certains produits, entre autres en raison de la dépréciation de l'euro, n'ont été adaptés qu'au 1^{er} avril, voire au 1^{er} mai. Les chiffres du second semestre montreront si ce résultat positif peut être maintenu, commente SCM et TSM Fiduciaire. Les pertes en volume concernent notamment l'Emmentaler AOP, qui doit s'imposer sur un marché très disputé face à des fromages à grande ouverture très bon marché.

En terme de valeur, la branche fromagère (producteurs de lait, fromagers, affineurs, commerce) a réalisé des recettes totales de 268,8 millions de francs suisses. La perte de -3,4% s'explique par la baisse des prix moyens afin de garantir la compétitivité des produits suisses. Une démarche payante puisque, selon SCM et TSM Fiduciaire, le fromage suisse obtient toujours la

confiance des consommateurs, malgré le fait que le prix des fromages suisses restent plus élevés.

Le principal partenaire commercial pour le fromage suisse reste l'Europe. Environ 80% du fromage suisse exporté (26 478 t) l'est dans les pays voisins. Les principaux clients des fromages suisses sont toujours l'Allemagne, la France et l'Italie. Les exportations outre-mer ont progressé de 728 t (+14,7%) pour totaliser 5668 t.

Léger recul pour le Gruyère

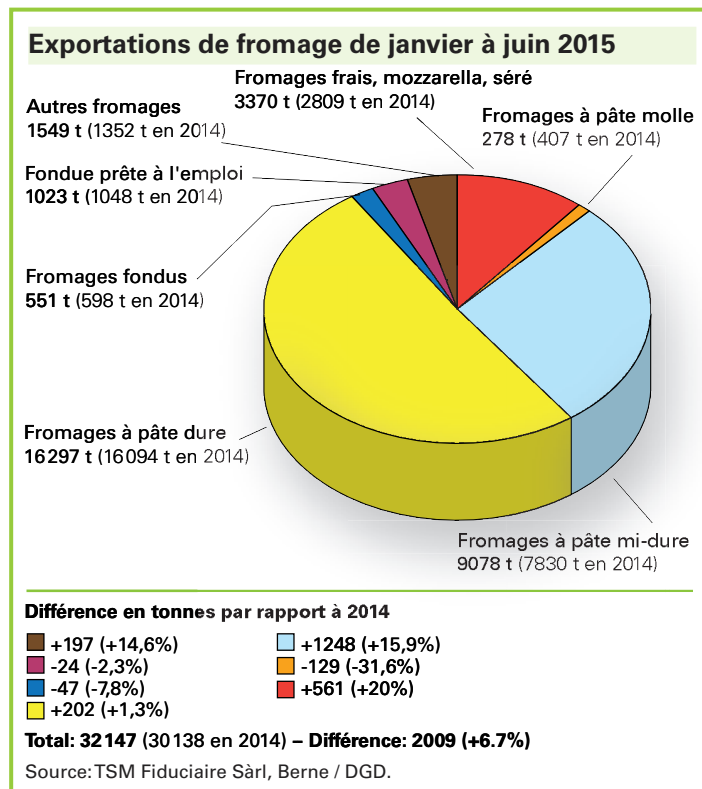
Dans le détail, sur les 32 147 t de fromage suisse exporté, l'Emmentaler AOP représente 18,9% (6067 t), Le Gruyère AOP 17,0% (5462 t) et l'Appenzeller® 7,2% (2305 t). Le fromage suisse le plus exporté reste donc l'Emmentaler AOP, même si le volume exporté a diminué de -775 t (-11,3%) par rapport à la même période de l'année précédente.

Les deux autres principaux produits sur les marchés étrangers, Le Gruyère AOP et l'Appenzeller®, n'enregistrent qu'un léger recul durant le premier semestre 2015, de -109 t (-2,0%) pour le premier et de -41 t (-1,7%) pour le second.

Le Switzerland Swiss a enregistré une hausse supérieure à la moyenne avec +332 t (+15,5%), tout comme les catégories «fromages frais et séché» (+561 t, +20,0%), «autres fromages à pâte mi-dure» (+1245 t, +28,6%) et «autres fromages à pâte dure» (+755 t, +51,5%).

Bilan positif pour le Vacherin Mont-d'Or

D'autres fromages enregistrent un bilan positif: c'est le cas du Tilsiter (+11 t, +8,7%), du fromage à raclette suisse



(+49 t, +12,7%) et du Vacherin Mont-d'Or AOP (+3 t, +75,1%). La catégorie «autres fromages» n'est pas en reste et affiche une hausse de +197 t (+14,6%).

Les variétés et catégories ci-après déplorent des pertes: «autres fromages à pâte molle» (-132 t, -32,8%), Vacherin Fribourgeois AOP (-4 t, -4,1%), Tête de Moine AOP (-11 t, -2,2%), Sbrinz AOP (-1 t, -1,9%), fromages fondus (-47 t, -7,8%) et fondue prête à l'emploi (-24 t, -2,3%).

Progression des importations

Depuis l'appréciation du franc suisse, la pression des importations a encore augmenté, le franc fort rendant les importations de fromage très bon marché. S'agissant de la valeur, les importations ont diminué de -13,7% durant le pre-

mier semestre 2015, mais les quantités ont augmenté de +701 t (+2,6%) pour totaliser 27 505 t.

Quelque 85% des produits sont importés d'Italie (9961 t, -1,6%), de France (6816 t, +2,4%) et d'Allemagne (6512 t, -1,0%).

Les fromages frais (+369 t, +3,6%), les fromages à pâte molle (+203 t, +3,6%), les fromages à pâte mi-dure (+122 t, +2,8%) et les fromages à pâte dure (+753 t, +41,8%) restent particulièrement appréciés. Le fromage fondu n'affiche pas de changement notable (+6 t, +0,3%). Les fromages à pâte extra-dure, par contre, enregistrent des pertes (-751 t, -26,1%).

Une grande partie des importations sont écoulées dans l'industrie alimentaire, sensible au prix, ainsi que dans l'hôtellerie et la restauration.

COMMENTAIRE DU MARCHÉ

La viande de vache a la cote

Les prix hebdomadaires pour les vaches restent stables malgré le fait qu'il y a plus de bêtes sur le marché en raison de la sécheresse estivale. La demande est normale à bonne.



K. ETTER

La sécheresse estivale amène plus de vaches sur le marché, surtout en Suisse romande. Les prix hebdomadaires restent cependant stables avec 8,40 fr. pour les vaches de classe T3 et 7,50 fr. pour celles de classe A3.

Proviande a demandé l'importation de 800 tonnes de vaches en demi-carcasses pour août. A l'heure actuelle, l'offre est normale et la demande est normale à bonne. Les prix des vaches devraient rester stables jusqu'à nouvel ordre, car il y a de moins en moins de vaches.

Fin juin, la Banque de données sur le trafic des animaux (BDTA) comptait 1 513 528 vaches en Suisse. Le nombre de vaches laitières (-9156) a fortement reculé en un an. Pour les «autres vaches», principalement des vaches mères, la BDTA indique une augmentation de 1639 têtes.

Selon les chiffres provisoires de la statistique du bétail de boucherie, la production de viande de vache est à peu près stable pour le premier semestre (+0,4% par rapport à la même période en 2014).

Prix stables pour le bétail d'égal

Pour le bétail d'égal, les prix restent stables avec un prix hebdomadaire T3 de 9,30 fr. pour les taureaux, les boeufs et les génisses. Le marché des animaux AQ est équilibré.

La demande s'affaiblit un peu pour les taureaux IPS. Selon les données provisoires, la

production du premier semestre accuse un recul de 4% pour la viande de taureau, une augmentation de 11,5% pour la viande de bœuf et une augmentation de 7% pour la viande de génisse. Ces chiffres indiquent un recul de l'engraissement intensif de taureaux et une augmentation de l'engraissement extensif au pâturage.

Durant le premier semestre, la production de gros bétail d'égal a augmenté de 1,9%, mais cette surproduction n'a pas perturbé le marché.

Equilibre pour les veaux

La situation est équilibrée sur le marché des veaux et le prix hebdomadaire AQ atteint 13,20 fr. Pour l'instant, une quantité limitée de viande de veau congelée a été mise sur le marché. Les stocks atteignent à l'heure actuelle tout juste 490 tonnes de viande de veau. Depuis le 24 juillet, il est possible de mettre sur le marché des quartiers arrières de veaux stockés. Les chiffres provisoires indiquent que la production de viande de veau a reculé de 3,2% durant le premier semestre 2015, par rapport au premier semestre 2014.

Sur le marché du porc, les commandes sont normales ou en légère baisse. Le prix AQ est stable, avec 3,80 fr. le kg PM départ ferme. Les chiffres provisoires indiquent que la production de viande de porc a augmenté de 2,8% durant le premier semestre 2015, par rapport au premier semestre 2014.

HANS RÜSSLI, USP