



L'herbe au service de la qualité des produits transformés

Fiche 47

EFFETS DE L'HERBE SUR L'APPRÉCIATION DES PRODUITS

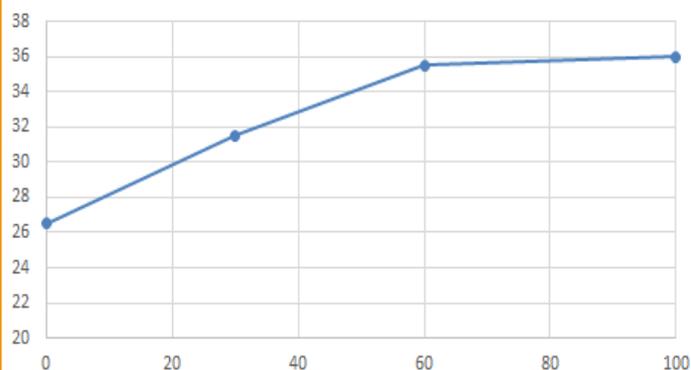
La consommation d'herbe par les ruminants a un effet positif sur l'appréciation des produits transformés par les consommateurs. Dans le cas des fromages, la consommation d'herbe donne des fromages plus jaunes, plus fondants, au goût plus prononcés et globalement mieux appréciés par les consommateurs, comparativement à des fromages produits à partir de laits issus de régimes à base d'ensilage de maïs. Ces résultats ont été trouvés pour différentes technologies fromagères : pour des Camemberts de Normandie (Houssin et al, 2002), des Saint-Nectaire (Verdier et al, 1995) et pour des Cantal (Verdier-Metz et al, 2009).

Dans le cas de la viande bovine, c'est le gras intramusculaire, aussi appelé persillé, qui donne le plus d'arôme et de parfum à la viande. Un engraissement de longue durée, ce qui est le cas de l'engraissement à l'herbe, permet le développement de ce persillé. De plus, les animaux engraisés à l'herbe donnent une viande plus rouge et plus appréciée par les consommateurs (Alamome et Courty, 2017).

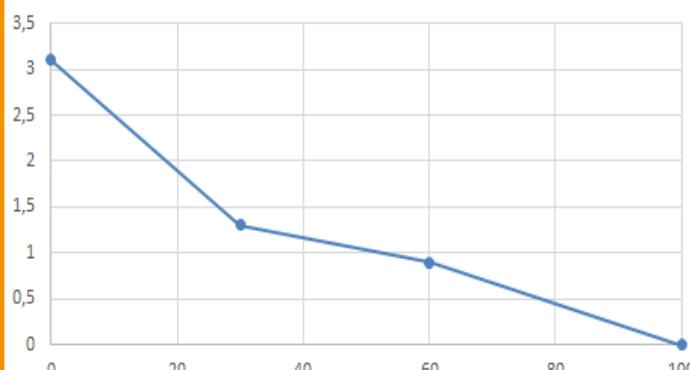
La composition botanique de l'herbe a, au-delà de la simple consommation d'herbe, un effet sur la qualité des laits et des fromages. Plus une prairie présente une flore diversifiée, plus les fromages et laits issus de ces prairies présentent des arômes variés et intenses (Martin et al, 2009). Ces différences sont valables pour l'herbe conservée comme pour l'herbe pâturée. L'effet est cependant plus marqué dans le cas de l'herbe consommée au pâturage.

EFFETS DE L'INCORPORATION D'HERBE DANS LA RATION SUR LA QUALITÉ D'UN BEURRE (MARTIN ET AL, 2009)

Indice de couleur du beurre en fonction de la part d'herbe dans la ration (%MS)



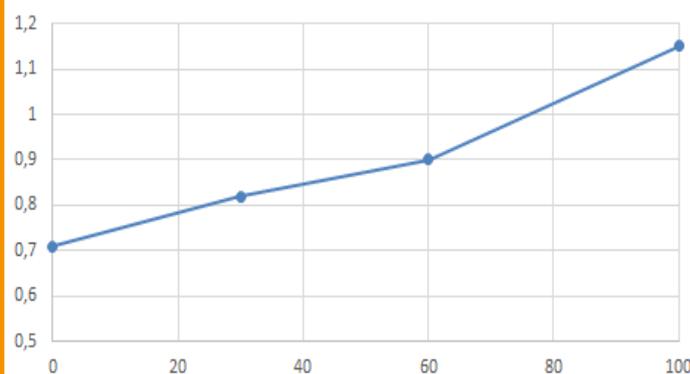
Odeur rance du beurre en fonction de la part d'herbe dans la ration (%MS)



On observe que plus la part d'herbe dans la ration est importante, plus le beurre a une couleur jaune, moins il est rance et plus celui-ci est tartinable.

Globalement, plus la part d'herbe dans la ration est importante, plus celui-ci est apprécié par les consommateurs.

Tartinabilité du beurre en fonction de la part d'herbe dans la ration (%MS)



Pour information, dans le cadre de la filière Bleu Blanc Cœur, la valeur cible du rapport Oméga 6/ Oméga 3 est de 3,2. Cette valeur peut être atteinte avec un minimum de 60% d'herbe dans la ration.



EFFETS D'UNE ALIMENTATION BASÉE SUR L'HERBE SUR LES PROFILS EN ACIDES GRAS

Les profils en acides gras de laits révèlent que le pourcentage en acides gras saturés est supérieur dans le cas de ration à base de maïs ensilage par rapport à une ration à base d'ensilage d'herbe et que. Par ailleurs, ce pourcentage est encore plus faible dans une ration à base de foin (Houssin et al, 2004). De plus, les laits produits à base de foin ont une composition significativement supérieure en Oméga 3 en comparaison à ceux produit à partir d'ensilage d'herbe (Martin et al, 2009).

Plus la part d'herbe dans la ration est importante (et donc la part de maïs faible), plus la qualité nutritionnelle des laits s'améliore ; le pourcentage d'acides gras polyinsaturés augmente et le rapport Oméga-6/ Oméga-3 diminue. Pour un lait produit uniquement par de l'herbe pâturée, ce rapport se situe autour de 2 (Hurtaud et Rouille, 2010).

	0% herbe	30% herbe	60% herbe	100% herbe	recommandation de l'ANSES
Part d'Oméga 3 au sein des acides gras totaux	0,22	0,4	0,56	0,7	Source : Couvreur et al, 2006
Rapport Oméga 6/Oméga 3	8,2	4,3	3,3	2,7	< 5

Chez les bovins comme pour les ovins, une alimentation basée sur l'herbe pâturée augmente la composition de la viande en acides gras polyinsaturés dont les Oméga-3 font partie. Selon l'Anses (2015), notre régime alimentaire souffre d'un fort déficit en Oméga-3. Les viandes issues d'animaux conduits à l'herbe peuvent avoir un réel rôle pour combler ce déficit (Duru, 2017). En effet, la teneur en acides gras polyinsaturés est trois à cinq fois supérieure chez des bœufs élevés au pâturage en comparaison à ceux qui sont alimentés à l'auge.

À RETENIR :

Au-delà du coût moindre d'une herbe pâturée par rapport à une ration distribuée à l'auge, celle-ci à un effet immédiat sur la qualité des produits. Dans le cas des fourrages conservés, distribuer un minimum de 30% d'herbe au sein de la ration donne des effets à la fois sur la qualité organoleptique et nutritionnelle des produits finis (Couvreur et al, 2006).



Pour aller plus loin, le dossier « Engraisser des bovins au pâturage » par le réseau Agriculture Durable de Moyenne Montagne.