

Composition de la viande d'aurochs-reconstitué : premiers résultats

Composition of the Heck cattle meat : first results

C. GUINTARD (1), E. BETTI (1), D. MALAVERGNE (2), J.-L. MARIE (3)

(1) Ecole Nationale Vétérinaire de Nantes, Atlanpole - La Chantrerie, BP 40706, 44307 NANTES Cedex 3

(2) Lycée d'Enseignement Général et Technologique Agricole, Avenue Churchill, BP 22, 24460 COULOUNIEUX

(3) La Ferme de l'Aurochs, Vallée du Hérisson, 39130 VAL-DESSOUS

Principalement dans le cadre de l'agritourisme et/ou de la gestion des milieux difficiles, l'élevage de l'aurochs-reconstitué (Guintard, 2000), peut assurer une diversification et être « un levier du développement local » (J.-F. Mamdy, 1995). Il correspond à ce qu' A. Audiot (1995) appelle les « outils de gestion des milieux naturels ». Le pâturage extensif par l'aurochs-reconstitué (code race 30) assure la valorisation de milieux difficiles (Guintard et Malavergne, 1997) et autorise la production d'une viande de qualité. Ceci motive également les nouveaux éleveurs qui jouent la carte du produit de qualité (Simon, 1997). A ce jour, l'analyse de la composition de la viande d'aurochs n'a fait l'objet d'aucune étude. Ce travail constitue un premier aperçu de la composition chimique de la viande d'aurochs-reconstitué à partir d'un effectif très faible (n=2) et demande bien sûr à être étendu et validé.

DÉROULEMENT DU TRAVAIL

Trois échantillons de 500 à 800 g de viande de tranche de trois bovidés (deux races bovines - Aurochs-reconstitué et Highland d'Ecosse - et de Bison d'Amérique) élevés en plein air intégral dans un marais du Jura (" La Ferme de l'Aurochs ") ont été transmis pour analyse au laboratoire de référence de Maisons-Alfort : le CTS CCV (Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie et des Conserves de Viande). Les animaux, 3 individus mâles entiers de 34 mois, n'ont pas fait l'objet d'une finition particulière et n'ont consommé que l'herbe du marais (30 ha) ou de prés avoisinants ou du foin l'hiver. L'abattage a eu lieu le 12/11/99, sans pesée préalable des animaux vivants. Les résultats ont été mis en parallèle avec une analyse de viande (steack 1^{er} choix) réalisée en Belgique sur un aurochs-reconstitué mâle entier de 2 ans, élevé en plein-air intégral sur 100 ha de prairies et de bois, tué le 03/11/96 à Han s/Lesse.

PRINCIPAUX RÉSULTATS

		Chimie				Acides Gras (%) et Cholestérol				Poids carcasse (kg)	rend ^t viande (%)
		humidité %	graisse %	protéine %	calories kcal/kg	saturés	mono i.	poly i.	chol. mg/100 g		
Aurochs-reconstitué	Hans s/Lesse (B)	76,9	0,7	21,3	91	53,9	35,6	10,4	<50	207,0 (n=1)	60
	Ferme de l'Aurochs (F)	76,1	1,4	21,4	101,4	48,7	39,1	12,1	30	188,1 (n=1)	59
Highland d'Ecosse	Ferme de l'Aurochs (F)	76,0	0,7	22,2	97,4	44,9	31,2	21,0	18,8	211,7 (n=1)	64
Bison	Ferme de l'Aurochs (F)	76,1	1,3	20,7	100,1	39,3	33,2	27,5	38,3	239,5 (n=1)	61
Bœuf	Fourchette de variation Valeurs CTS CCV-CIV	70-75	1,5-8	20-22	107-155	42-50	40-45	3-10	30-80	55% du Poids Vif	70

CONCLUSION

Les premiers résultats obtenus sur la viande d'Aurochs-reconstitué élevé en fond de vallée humide indiquent que la viande est peu grasse (<1,5 % graisse et voisine de 100 kcal/kg), possède un taux de cholestérol faible (<50 mg/100 g) et un pourcentage d'acides gras polyinsaturés fort (>10 %). Les carcasses sont légères, avec un rendement en viande faible (voisin de 60 %) ; tout ceci rapproche cette viande de celle d'une autre race bovine rustique l'Highland d'Ecosse et du Bison (Marchello *et al.*, 1989), plus que du bœuf généralement mis sur le marché après l'engraissement. Ces premiers résultats ne permettent pas de prendre en compte la variabilité (conditions d'élevage, état d'engraissement, alimentation, stade physiologique, ...) et devront impérativement être complétés. Toutefois, il semble que les qualités diététiques de cette viande soient intéressantes.

Audiot, A. 1995. Races d'hier pour l'élevage de demain. INRA éd., Paris.

Guintard, C. 2000. International Herd-book of the Aurochs (Bos taurus L., 1758), Sierdah éd., Rambouillet.

Guintard, C. et Malavergne, D. 1997. Un bovin rustique pour valoriser les zones difficiles, et les zones humides : l'aurochs-reconstitué. Renc. Rech. Ruminants 1997, 4, 30.

Mamdy, J.-F. 1995. Agritourisme, levier de développement local ? in Agritourisme et développement local, collection « Actes » n° 3, ENITA éd., Clermont-Ferrand.

Marchello M.J. *et al.* 1989. Nutrient composition of raw and cooked Bison bison. J. of Food Comp. and Analysis 1989, 2 (2), 177-185.

Simon, D. 1997. ESB vache folle... L'authenticité des Normands. in La vache et l'homme, Caen.