

PROJET VALNOR

Une meilleure valorisation de la viande de race Normande

Les bovins de race Normande sont très ancrés dans leur berceau d'origine, la Normandie, première région herbagère de France. Le cheptel bovin régional est le 2^e en nombre d'animaux: pour la filière laitière, et le 2^e en production de viande issue du cheptel laitier (en incluant vaches, bœufs et jeunes bovins). La race Normande est dite « mixte », avec des qualités à la fois laitières et bouchères.

■ Depuis quelques années, la valorisation de la race s'est essentiellement centrée sur les qualités laitières de la Normande. La filière régionale a souhaité relancer la valorisation de la viande de race Normande, à travers la construction d'un projet régional, financé par la région Normandie via des fonds européens et régionaux (PEL-Agril), le projet Valnor.

Ce projet, centré sur l'optimisation de la valorisation de la viande de vache normande de réforme, a débuté en janvier 2020, et doit s'achever en mars 2023. Il est copiloté par l'Institut de l'Élevage et par l'Interprofession bovine régionale, regroupant de nombreux partenaires régionaux de l'ensemble de la filière (organisme de sélection en race Normande (OSN), Filière Qualité Race Normande (FQRN), les abattoirs Socopa Coutances, Socopa Gacé, Socopa Le Neubourg, les Éleveurs de la Charentonne, la Société Gros-doit, la Société La Chaiseronne). L'Université de Caen et la ferme expérimentale de la Blanche Maison participent également au comité de pilotage.

OPTIMISER LES CONDITIONS DE PRODUCTION

Les objectifs de ce projet sont d'optimiser les conditions de production de la viande de vache Normande, en vue de produire une viande de qualité supérieure, créatrice de valeur ajoutée pour les éleveurs laitiers et la filière viande bovine de Normandie. En outre, l'objectif est également de proposer des éléments pour une communication concertée autour de ces produits, et ainsi favoriser leur meilleure valorisation via la production de références concernant l'ensemble des aspects de la qualité de la viande de vache Normande.

Ce projet est organisé en différentes actions techniques. Il comprend un état des lieux de la qualité des carcasses et du persillé de la viande de race Normande ainsi que la réalisation d'enquêtes en élevage afin d'identifier des pratiques de finition vertueuses. La comparaison de modes de finition de vaches Normandes sera réalisée à travers des essais en station expérimentale. Enfin, la réalisation

de focus groups et d'enquêtes auprès de consommateurs avec dégustation de produits permettront une évaluation de la qualité de la viande produite en lien avec les attentes des consommateurs.

La première répétition de l'essai expérimental de comparaison de rations de finition a eu lieu durant le printemps et l'été 2021 au Cihbeef à Mauron. 45 vaches Normandes ont été réparties en 3 lots. L'objectif de l'essai était de réaliser la finition de ces vaches en 80 à 100 jours, en testant trois conduites alimentaires : une conduite avec 100 % pâturage, une conduite à l'auge avec 2/3 d'ensilage de foin et 1/3 d'ensilage de maïs, avec une complémentarité énergétique (blé), et une conduite à l'auge avec 100% d'ensilage de maïs et une complémentarité au tourteau de colza. Les vaches ont été abattues en 3 fois entre début juin et fin juillet.

Les premiers résultats de cet essai montrent une durée totale moyenne d'engraissement de 105 jours, avec 69 à 75 jours en essai selon les lots. Le poids de carcasse moyen pour l'ensemble des lots est de 375 kg de carcasse, avec un rendement carcasse allant de 47 à 49% selon les lots pour une note de conformation moyenne O= et une note d'état d'engraissement de 3 (carcasses fines). En outre, une évaluation des différents dépôts de gras sur les carcasses a également été réalisée, notamment du persillé (gras intramusculaire lié aux qualités en bouche du produit). L'analyse complète de

ces résultats sera réalisée suite au second essai expérimental qui sera réalisé de mars à juillet 2022.

L'interprofession bovine régionale, en lien avec l'Institut de l'Élevage, a organisé durant la seconde quinzaine de novembre 2021 une réunion destinée aux éleveurs de bovins normands,

en lien avec les structures d'abattage et les partenaires du projet, afin de présenter ces premiers résultats, et d'échanger autour des caractéristiques des carcasses des vaches Normandes. Une seconde réunion sera organisée début 2022. ■

INTERBEV NORMANDIE

Toutes les informations sur le projet sont disponibles sur l'espace web dédié : valnor.idele.fr






Le cheptel bovin régional est le 2^e en nombre d'animaux pour la filière laitière, et le 2^e en production de viande issue du cheptel laitier. rs

ÉLEVAGE DE PRÉCISION

Mélangieuses automotrices SPV-SPW

- Débit de changement inégalé.
- Vitesse et motricité exceptionnelles.







be strong, be **KUHN**

éleveages | cultures | paysages

Votre Partenaire Agréé :



Lebaudy
Matériels agricoles

61700 LONLAY L'ABBAYE • Tél. 02 33 30 68 68
53100 MAVENNE • Tél. 02 43 30 46 46
53700 VILLAINES LA JUHEL • Tél. 02 43 03 14 14
50370 BRÉCÉY • Tél. 02 33 89 26 26
14310 COULVAIN • Tél. 02 31 25 42 42
50450 HAMBYE • Tél. 02 33 91 45 45
50500 SAINTENY • Tél. 02 33 71 18 43
50700 VALOGNES • Tél. 02 33 40 11 25