

ATELIER QUALITE DU LAIT ET DE LA VIANDE PRODUITS A L'HERBE

Par Adeline Lefèvre, Pierre Rondia et Virginie Decruyenaere – CRA-W

Dans le contexte actuel, les demandes de produits locaux et de qualités différenciées, élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal, sont de plus en plus fortes. Les filières de productions de lait et de viandes basées sur l'herbe peuvent à ce titre être mise en avant. Les fourrages produits sur l'exploitation présentent en effet de nombreux atouts : plus d'autonomie alimentaire de la ferme; réserves alimentaires non en compétition avec l'alimentation humaine, les ruminants étant capables de les transformer en lait et en viande, produits de haute valeur nutritive pour l'homme. De plus, les prairies, de par leur composition botanique, peuvent influencer positivement la qualité du lait ou de la viande.

Qualité du lait produit à l'herbe.

La diversité des espèces présentes dans les prairies confère aux fourrages, qu'ils soient verts ou conservés, des caractéristiques nutritionnelles qui vont influencer positivement la qualité du lait et des produits transformés comme l'illustrent les résultats des projets Grassmilk et Ovimilk. Un lait produit à l'herbe est généralement plus riche en acides gras polyinsaturés (AGPI) et en vitamine. Les légumineuses présentes dans les prairies permettent la production d'un lait enrichi en équol, molécule ayant un capital santé démontré.

Grassmilk : Qualité nutritionnelle du lait et pratiques d'alimentation des troupeaux laitiers d'un réseau de 6 exploitations

Durant une année, la qualité fine du lait produit par 6 exploitations wallonnes a été suivie et mise en lien avec la composition de la ration (rations composées de 50% à 94% d'herbe). Les observations de terrain confirment les résultats expérimentaux, à savoir un lien étroit entre l'apport d'herbe dans la ration des vaches laitières et la richesse en AGPI et acides linoléiques conjugués (CLA) du lait. Des différences importantes dans la teneur en équol du lait sont également observées et s'expliquent par la présence des légumineuses (toutes espèces confondues) dans la ration des animaux. Enfin, la présence de vitamine E dans le lait, dont l'intérêt en tant qu'antioxydant n'est plus à démontrer, est liée à la proportion d'herbe et de produits herbagers dans la ration des vaches.

A l'inverse, l'herbe et les produits herbagers avaient un impact négatif sur la teneur en vitamine B12 du lait. Cette vitamine largement apportée par le lait dans l'alimentation humaine, a un intérêt dans la prévention des maladies neurodégénératives, en particulier chez les personnes âgées. La vitamine B12 qui constitue, tout comme l'équol ou les CLA, un nutriment spécifique aux productions animales et microbiennes, était plus concentrée dans le lait issu de régimes riches en ensilage de maïs.

Ovimilk: Etude de l'impact de la diversité des fourrages sur la qualité du lait de brebis et des produits transformés

Un essai démonstratif s'est proposé de suivre, durant un an et demi, la qualité du lait de brebis et des produits transformés qui en découlent, et de la mettre en relation avec la succession des pratiques d'alimentation dictée par les saisons (herbe pâturée, fourrages conservés).

Le profil en acides gras (AG) du lait est globalement meilleur au pâturage avec une hausse sensible de la teneur en CLA et une moindre teneur en acides gras saturés. Le lait produit avec du foin présente aussi un profil en AG intéressant, notamment avec des teneurs en acides linoléique et α -linoléique (oméga 3) améliorées. Une tendance à un enrichissement en vitamine E se marque pour les laits produits au pâturage. Par contre, la teneur en vitamine B12 du lait de brebis ne semble pas influencée par la nature de la ration.

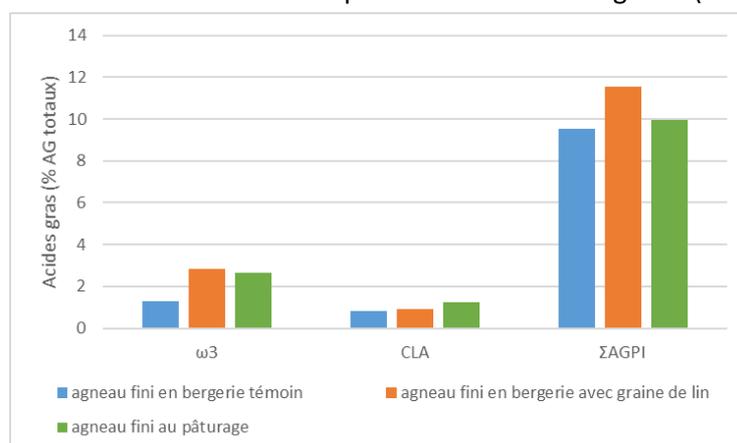
L'analyse des fromages fabriqués sur l'exploitation (type caillé lactique) montre que le profil en AG n'est pas altéré par la transformation fromagère, garantissant ainsi au consommateur une qualité constante du lait au produit fini.

Qualité de la viande produite à l'herbe.

Comme pour le lait, les pratiques alimentaires influencent la qualité de la viande. La viande de bovins finis à l'herbe est plus sombre, plus rouge que celles des bovins finis à l'étable, en lien avec l'activité physique plus importante des animaux au pâturage.

De nombreuses études ont démontré qu'une consommation régulière d'AGPI, dont l'acide α -linoléique, les CLA, ont des effets positifs sur la santé, notamment par la prévention des maladies cardiovasculaires. Les animaux finis au pâturage (ovins ou bovins) produisent généralement une viande enrichie en AG de ce type. Leur viande est également enrichie en vitamine E et en caroténoïdes, 2 antioxydants intéressants. A l'étable, il est également possible d'obtenir des viandes enrichies en AGPI en incorporant des graines ou du tourteau de lin dans les rations (figure 1).

Figure 1. Impact du mode de finition sur la qualité de la viande d'agneau (Rondia et al. 2003¹)



¹ Rondia et al. (2003). Incidence d'un apport en graines de lin chez la brebis et l'agneau sur les performances et le profil en acides gras de la viande d'agneaux élevés en bergerie ou au pâturage. Renc. Rech. Ruminants, Paris, p227-230.