

# Des pratiques agroécologiques en élevage ovin viande

## FINIR LES AGNEAUX SUR DÉROBÉES EN FIN D'AUTOMNE ET EN HIVER

*Finir des agneaux d'herbe en hiver est possible en pâturant les couverts végétaux. Vertueuse pour l'environnement, cette technique produit une viande appréciée des consommateurs. Pour les éleveurs, son intérêt économique reste soumis à certaines conditions.*



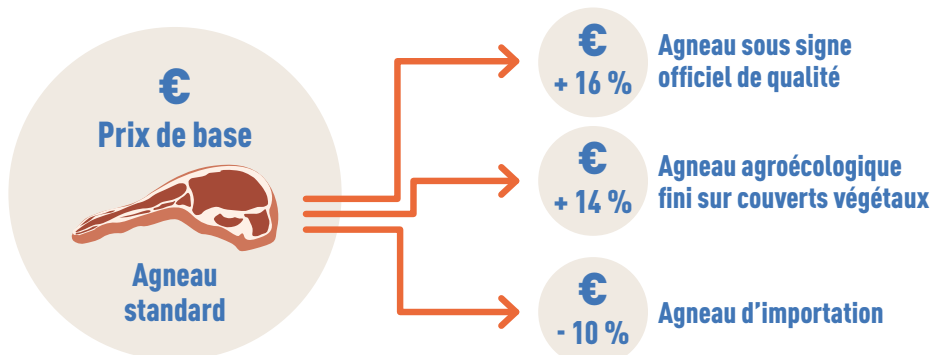
### L'AGROÉCOLOGIE, EN RÉSUMÉ

*Le terme agroécologie est utilisé pour désigner un modèle agricole conciliant les enjeux économiques et environnementaux. Ce n'est pas un nouveau label mais un état d'esprit qui vise à répondre aux attentes sociétales actuelles vis-à-vis de l'agriculture. Les exploitations agroécologiques ont de faibles intrants (engrais, produits phytosanitaires, médicaments, aliments, carburant...).*

### DES CONSOMMATEURS PLUTÔT SÉDUITS

Selon une récente étude<sup>1</sup> réalisée auprès d'amateurs de viande d'agneau, 86 % précisent qu'un produit agroécologique pourrait entrer dans leurs futurs critères d'achat. Cette notion est associée au respect de l'environnement et du bien-être animal, à la tradition, à un moindre recours aux médicaments, à une viande goûteuse et bonne pour la santé. Après dégustation de côtelettes de quatre types d'agneaux (graphe), ils déclarent accepter une majoration du coût d'environ 14 % pour l'agneau agroécologique par rapport à de l'agneau standard. Les Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine conservent toutefois leur préférence.

### DES AMATEURS DE VIANDE D'AGNEAU PRÊTS À PAYER PLUS CHER QUE DU STANDARD FRANÇAIS\*



\*Résultats obtenus avec un jury de 96 consommateurs réguliers de viande d'agneau

# DES AGNEAUX D'HERBE EN HIVER

Les agneaux finis sur dérobées présentent des qualités comparables à celles des agneaux d'herbe en été. La réussite de la technique reste étroitement liée aux conditions climatiques estivales.

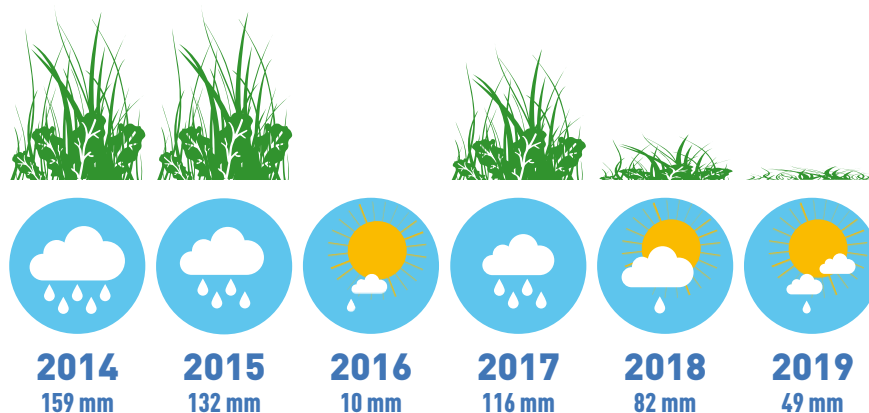
**F**inir des agneaux jeunes, c'est-à-dire nés en août ou septembre, sur des couverts végétaux en automne et début d'hiver sans utiliser de concentré est possible. Quelle que soit sa composition (mélange de graminées et de légumineuses, brassicacées seules ou bien en mélange), le couvert présente une valeur alimentaire suffisante deux mois après sa levée pour des agneaux élevés à l'herbe sous la mère et sevrés après 100 jours. Sa valeur énergétique est en effet de l'ordre de 0,9 UFV par kg de matière sèche pour environ 90 g de PDI.

**UNE TECHNIQUE ADAPTÉE  
AUX EXPLOITATIONS EN ZONES  
CÉRÉALIÈRES ET INTERMÉDIAIRES**

## UNE PRATIQUE VERTUEUSE POUR L'ENVIRONNEMENT

Cette pratique autorise de notables diminutions des émissions de gaz à effet de serre et des consommations d'énergie par rapport à une alimentation des animaux en bergerie. En effet, l'allaitement puis la finition des agneaux sur les couverts végétaux permettent de réduire la consommation de concentrés. Des animaux qui pâturent, c'est également moins de carburant consommé pour le transport et la distribution de l'alimentation et moins de fumier, donc moins d'émissions de gaz à effet de serre. Enfin, les dérobées mises en place contribuent à maintenir, voire développer, la biodiversité floristique et faunistique. Et ce sont des pièges à nitrates.

**DÉPENDANT DE LA PLUVIOMÉTRIE SUR JUILLET- AOÛT, LE RENDEMENT DES COUVERTS VÉGÉTAUX N'EST PAS TOUJOURS SUFFISANT POUR FINIR LES AGNEAUX :**



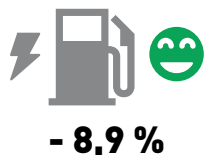
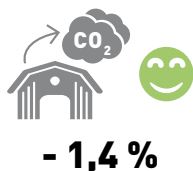
Source : CIRPO, site expérimental du Mourier (67)

*Les agneaux pâturent  
jour et nuit sans transition  
alimentaire particulière.  
La mise à disposition de foin  
ou de paille est inutile.*



## DES BÉNÉFICES ENVIRONNEMENTAUX

Pour en savoir plus, vous pouvez consulter la fiche technique « En élevage ovin, adopter des pratiques bonnes pour l'environnement » sur [cirpo.idele.fr](http://cirpo.idele.fr) et [inn-ovin.fr](http://inn-ovin.fr).





## CHIFFRE CLEF



Compter 20 agneaux finis par ha pour un rendement de 3 tonnes de matière sèche par ha

### C'EST BON À SAVOIR

*Les couverts végétaux sont des parcelles saines en matière de parasitisme interne. Si les agneaux entrent sur le couvert sans parasite, ils conservent leur statut pendant plusieurs semaines.*



## UNE ÉCONOMIE DE 17 € PAR COUPLE BREBIS/AGNEAU(X) À CERTAINES CONDITIONS

L'utilisation de dérobées au cours de l'allaitement et en finition diminue le coût de la ration de 17 € par couple brebis/agneau(x) par rapport à celui d'une ration en bergerie avec des fourrages conservés et des concentrés. L'économie est en effet de l'ordre de 100 kg de concentré par couple mère/agneau(x). Toutefois, elle implique d'une part un itinéraire simplifié lors du semis, d'autre part un coût de semences peu élevé (63 € par hectare au total dans ce calcul). De plus, le rendement doit être suffisant pour autoriser un niveau de chargement de 20 agneaux finis par hectare. Si ces conditions ne sont pas toutes remplies,

élever et finir les agneaux en bergerie avec des fourrages de l'exploitation et un concentré peut facilement s'avérer plus intéressant. Selon les équipements et le mode de distribution des fourrages et des concentrés en bergerie, la finition des agneaux sur dérobées ne se traduit pas nécessairement par un gain de temps. Ainsi, sur l'un des sites support de cette étude<sup>1</sup>, le temps passé du sevrage à la commercialisation est peu différent d'une finition en bergerie : 50 mn par agneau. Par contre, sur le second site, le temps de travail est majoré d'un tiers lorsque les agneaux sont finis sur dérobées.

**LES BOITERIES LIÉES AU PÂTURAGE DES COUVERTS VÉGÉTAUX sont le plus souvent dues au « mal blanc » lié à l'humidité du couvert et du sol. Des passages au pédiluve suffisent à enrayer cette pathologie à condition de les réaliser dès les premiers signes de boiteries.**

## DES AGNEAUX COMMERCIALISÉS PLUS TARD

Les carcasses des agneaux finis sur couverts végétaux ne présentent pas de problème de finition majeur. Dans cette étude, seulement un tiers de classe de note d'état d'engraissement sépare les mâles finis à l'herbe et en bergerie pour un écart de poids de carcasse de 1,5 kg (tableau). Toutefois, les agneaux

qui pâturent affichent des croissances inférieures de 16 % à ceux alimentés en bergerie (255 g contre 305 g par j). En conséquence, un mois supplémentaire est nécessaire pour les finir. Une éventuelle modification du prix de vente est alors à intégrer selon la période.

## DES AGNEAUX VENDUS UN MOIS PLUS TARD

ÉLEVAGE	CRITÈRES	MODE DE FINITION	
		EN BERGERIE	SUR DÉROBÉES
EPL de Limoges et du Nord Haute-Vienne, site de Magnac Laval (87)	Nombre de mâles	22	20
	Age à la commercialisation	118 j	133 j
	Poids de carcasse	20,4 kg	19,3 kg
	État d'engraissement	3-	2+
EPLEFPA de Montmorillon (86)	Nombre de mâles	18	18
	Age à la commercialisation	116 j	158 j
	Poids de carcasse	18,2 kg	16,4 kg
	État d'engraissement	3-	2+

Source : CIRPO 2017

## DES GRAS PLUS BLANCS ET UNE VIANDE PLUS SOMBRE

Les gras de couverture des carcasses des agneaux finis sur dérobées ne montrent pas de défaut majeur. Pour les mâles, particulièrement sensibles à la coloration des gras, les agneaux finis sur dérobées présentent même des gras plus blancs que leurs homologues élevés et finis en bergerie. Ainsi, sur une grille de notation de 1 à 4, de très blanc à coloré, les carcasses des agneaux finis sur dérobées affichent une moyenne de 1,5 contre 2,7 pour ceux finis en bergerie. Par contre, leur viande est légèrement plus sombre.

**UNE VIANDE PLUS MAIGRE ET PLUS SOMBRE POUR LES AGNEAUX FINIS SUR DÉROBÉES**



## Points de vue

### DU BOUCHER

« L'agroécologie, je m'y retrouve complètement. C'est dans cet esprit que j'essaye de travailler et de trouver mes produits et mes fournisseurs. »

### DU CONSOMMATEUR, AMATEUR D'AGNEAU

« J'aime beaucoup l'agneau pour son goût et surtout l'agneau de chez nous. Pour moi, les agneaux Label et l'agroécologique se ressemblent beaucoup. Ils sont cousins. »



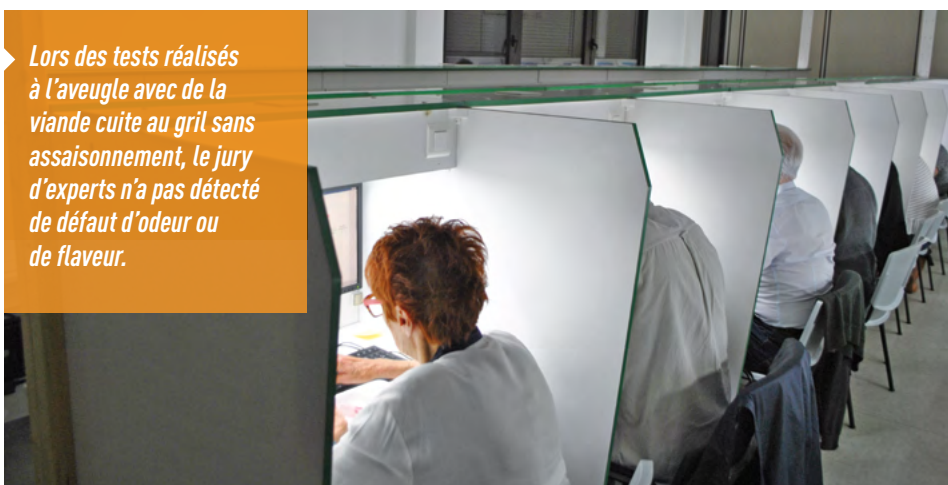
### TROIS FOIS PLUS D'OMEGA 3

La teneur en acides gras oméga 3 mesurée sur les agneaux finis sur dérobées est équivalente à celle d'agneaux d'herbe finis en été. Ainsi, le rapport des précurseurs des acides gras oméga 6/oméga 3 est nettement inférieur à 5, le ratio recommandé par les nutritionnistes. Avec 23% contre 26 % de teneur en gras dans la côtelette, les agneaux finis sur dérobées sont en peu plus maigres que leurs homologues finis en bergerie.

### LE MÊME BON « GOÛT » D'AGNEAU

Aucune différence en matière de qualités sensorielles de la viande n'a été mise en évidence entre les agneaux finis sur dérobées et leurs homologues en bergerie. Après avoir dégusté plus de 20 agneaux de chacun des 2 types, le jury d'experts n'a ainsi détecté aucun écart d'odeur, de flaveur, de tendreté ni de jutosité (tableau). Par ailleurs, les deux indicateurs (scatol et indole) qui témoignent de défauts de flaveur parfois rencontrés chez les agneaux au pâturage ne montrent pas d'augmentation sensible. Le seuil de scatol identifié comme potentiellement gênant pour certains consommateurs n'est jamais dépassé pour les agneaux finis sur dérobées.

*Lors des tests réalisés à l'aveugle avec de la viande cuite au grill sans assaisonnement, le jury d'experts n'a pas détecté de défaut d'odeur ou de flaveur.*



### LE MÊME PROFIL SENSORIEL DÉTERMINÉ PAR LE JURY DE 12 EXPERTS

Une note d'intensité est donnée pour chaque critère : de 0 pour faible à 10 pour fort.

DÉGUSTATION	CRITÈRES	MODE DE FINITION	
		EN BERGERIE	SUR DÉROBÉES
	Nombre d'agneaux dégustés	24	22
Partie maigre	Odeur globale	6,0	6,0
	Flaveur	6,0	6,0
	Tendreté	5,8	6,2
	Jutosité	6,1	5,7
Partie grasse	Odeur globale	5,8	5,7
	Flaveur	5,9	5,9

## En résumé

### PAR RAPPORT AUX AGNEAUX ÉLEVÉS ET FINIS EN BERGERIE, LA FINITION DES AGNEAUX SUR DÉROBÉES C'EST :

- Environnement : - 1,4 % gaz à effet de serre émis ; - 8,9 % d'énergie consommée,
- Coût alimentaire : - 17 € par couple mère/ agneau(x) à plusieurs conditions,
- Des agneaux plus légers : - 1,5 kg,
- Des agneaux moins couverts : - 1/3 de classe,
- Des agneaux plus âgés : + 29 jours,
- Des gras plus blancs,
- Une viande un peu plus sombre,
- Des côtelettes un peu moins grasses,
- Un profil d'acides gras amélioré avec plus d'oméga 3,
- Sans dégradation de l'odeur et de la flaveur,
- Avec des viandes aussi tendres et aussi juteuses.



Pour en savoir plus, des fiches techniques, vidéos et podcasts sont disponibles sur :

- [ciirpo.idele.fr](http://ciirpo.idele.fr),
- [ecolagno.idele.fr](http://ecolagno.idele.fr),
- [inn-ovin.fr](http://inn-ovin.fr)



<sup>1</sup> Étude réalisée avec la contribution financière du Compte d'Affectation Spéciale « Développement Agricole et Rural » du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, projet CASDAR IP 5560 – ECOLAGNO, pilotée par l'Institut de l'Élevage.

Rédaction : Laurence Sagot (CIIRPO/ Institut de l'Élevage) avec la participation de Jérôme Normand et Isabelle Legrand (Institut de l'Élevage) et Denis Gautier (CIIRPO/ Institut de l'Élevage).

Avec le soutien financier de :



Les partenaires techniques :

