



Le rendez-vous des fourrages en Normandie

Prairiales Normandie du Pin

INRAE

CHAMBRES D'AGRICULTURE NORMANDIE

La prairie, un concentré d'idées

Tripl'Scotch : Des carcasses de qualité issues de jeunes bovins élevés à l'herbe

Production de bœufs et génisses Holstein, Normande & Jersiaise croisés avec un taureau Angus

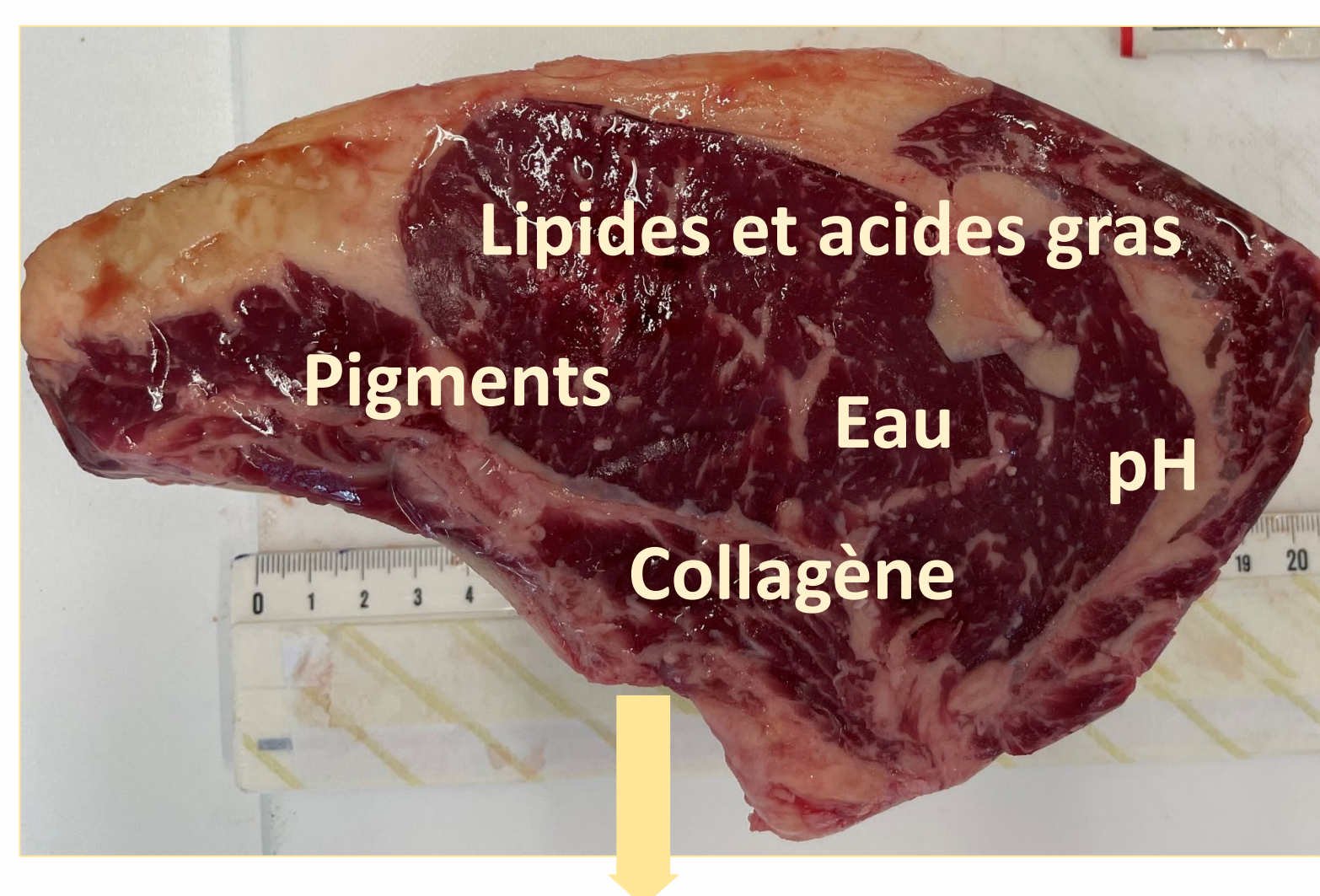


Les 1^{ères} carcasses de Tripl'Scotch

Croisement/ classification EUROP	Femelles	Mâles
Jersiaise x Angus 5 O- et 8 O= 10 notes 3, 3 notes 4	22,5 mois 240 kg	22,6 mois 280 kg
Normande x Angus 2 O= et 6 O+ 8 notes 3	22,8 mois 301 kg	22,8 mois 342 kg
Holstein x Angus 1 O-, 4 O=, 1 O+ 5 notes 3, 1 note 4	22 mois 310 kg	22 mois 299 kg
Global 7 O+, 14 O=, 7 O+ 23 notes 3, 4 notes 4	22,5 mois 277 kg	22,5 mois 301 kg

Qualités de la viande ... Tripl'Scotch, des atouts majeurs attendus

La viande une matrice complexe



Qualités sensorielles (tendreté, jutosité, flaveur...)
et nutritionnelles (teneur en lipides, oméga 3...)

En races pures

Pâturage vs. Ensilage de Maïs

- Acides gras d'intérêt nutritionnel (oméga 3)
- Résistance à l'oxydation (santé + goût rance)
- Intensité de la couleur
- Couleur jaune des gras
- ? Tendreté, peu de données et des différences selon les muscles : ➤ entrecôte = bavette
- Persillé (teneur en lipides) = Teneur en fer

Les caractéristiques du muscle à l'origine des qualités sensorielles et nutritionnelles des viandes sont modulées par l'alimentation des bovins

**La viande issue du lait pour valoriser les prairies
Des prairies pour produire une viande de qualité**