

Compte rendu journée d'échanges du 24 janvier 2017

A Kermadeleine 44530 St Gildas des Bois

Présents : Fabien LETORD, Benoit VALLEE-MONNIER, Mathieu BLE, Régis FRESNEAU, Christophe CELARIE, Alain BALAY, Séverine BALAY, Paul CHAUVEL

Excusés : Laurent COULONNIER, Eveline MAGNE

Intervenant : Hubert filatre (CRAPAL)

Objectif de la journée : Continuer la réflexion sur la qualité des viandes d'agneaux suite aux premières formations passées.

Pour se réapproprier certains termes concernant la qualité des viandes et mettre l'ensemble des stagiaires sur un même niveau d'interprétation de la qualité des viandes, nous avons, **dans une première séance** observé en crue et dégusté en cuit plusieurs côtes premières. Nous avons 5 viandes tests : 3 Landes de Bretagne ; 1 Belle-Ile et un témoin « agneau origine France ».

Nous avons utilisé la fiche 2 pour l'analyse « en crue » et la fiche 3 pour l'analyse « en cuit » (en pièce jointe).

Les analyses ont été conduites en deux groupes. L'analyse des deux groupes est proche avec toujours la difficulté du vocabulaire et de l'interprétation.

Lors de la deuxième séance, nous avons abordé les résultats techniques des exploitations présentes à partir des données transmises (voir tableau pièce jointe)

Cette analyse a pour but de tenter de mettre en relation les itinéraires techniques et la qualité de la viande. Dans un premier temps les échanges ont permis de comprendre les choix des uns et des autres au niveau :

- périodes d'agnelages,
- soutien des mères pendant la lactation si hivernale,
- finition ou pas des agneaux à l'automne.

Plusieurs points montrent que le lien au sol est important, que la surface disponible entraîne des conduites différentes, que la ou les périodes de vente influent sur le type d'animaux. Les agneaux que nous avons analysés avaient entre 4.5 mois et 11 mois d'âge. Exemple de type de complémentation en finition automnale : 300g /jour de mélange céréalière protéagineux sur 42 jours environ.

D'un commun accord, avant d'évoquer des liens, il est urgent de consolider nos données par des retours de données élevages plus nombreux.

Le tour de table montre qu'il est courant de garder les mâles plus d'un an (agneau repoussé), la plupart des éleveurs semblent le pratiquer un peu ou beaucoup.

Et ensuite ?

L'engagement est pris pour la fin d'année 2017 de renouveler une journée sur ce thème. L'analyse se fera sur des viandes cuites (sexe et âge à définir) à partir des grilles décrites dans le compte rendu de la première formation 2016. Les éleveurs seront questionnés auparavant pour leur faire remonter des données techniques.

L'échange autour des différents âges à l'abattage et de la dénomination commune de l'agneau repoussé sera également à poursuivre.

Hubert filatre animateur du CRAPAL

Régis Fresneau – référent du groupe professionnel