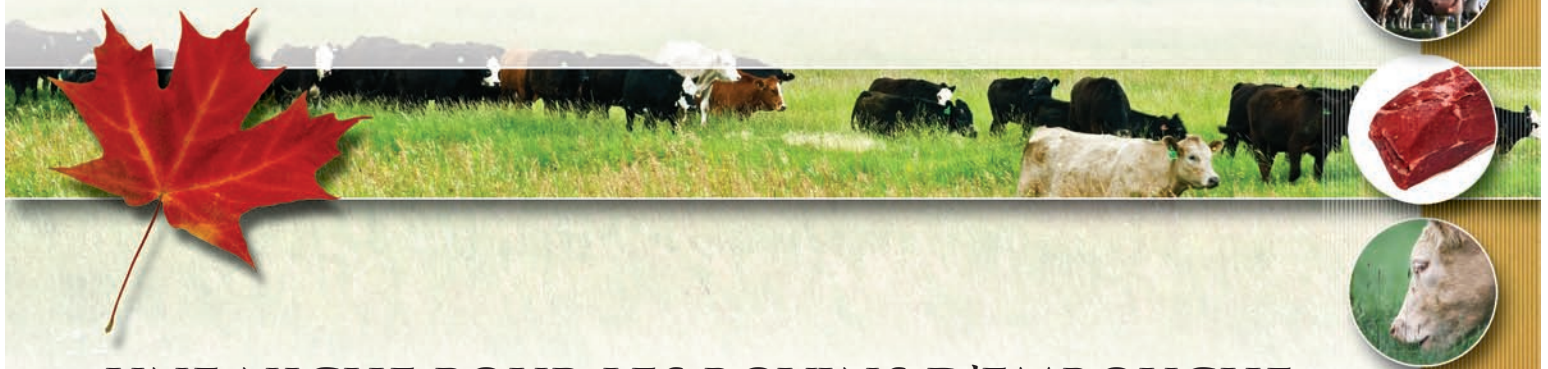




## UNE NICHE POUR LES BOVINS D'EMBOUCHE

De nos jours, les bonnes nouvelles concernant le bœuf se font rares.

Au cours des dernières années, de nombreux producteurs reviennent à une méthode d'élevage qui offre selon eux de nombreux avantages pour l'environnement et la santé.

Ces producteurs préconisent l'engraissement à l'herbe des bovins, soit la production de viande de bœuf issue de bovins engraisés exclusivement avec des plantes fourragères (p. ex. herbe, légumineuses et autres). Avant l'émergence des parcs d'engraissement aux alentours de la Seconde Guerre mondiale, presque tous les bovins étaient engraisés uniquement avec des plantes fourragères.

Mais depuis, le régime de finition de la majorité des bovins canadiens est constitué de grains, ce qui signifie que les ruminants sont alimentés avec une nourriture à haute concentration énergétique durant les quelques mois précédant leur abattage afin de leur faire prendre du poids. Les consommateurs sont habitués d'acheter la viande de ces bovins et ils reconnaissent sa couleur rouge vif et sa marbrure blanche.

La viande des bovins engraisés à l'herbe, ou bovins d'emboche, est d'une couleur plus brune et possède des caractéristiques distinctes en plus de son bon goût.

« La viande des bovins d'emboche est généralement plus foncée mais sa teneur en matières grasses et sa marbrure peuvent être similaires à celles de la viande des bovins nourris aux grains. L'élevage des bovins d'emboche permet de produire une viande qui est bonne pour la santé des humains et de protéger la santé du bétail et l'environnement » affirme Jim Lintott, président de la Manitoba Grass-Fed Beef Producers Association (MGFBPA).

Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) a contribué au financement d'une étude visant à évaluer la possibilité de créer une niche commerciale pour la viande de bovins d'emboche. L'étude a permis de conclure qu'il serait possible d'obtenir un prix plus élevé pour cette viande si les spécialistes en commercialisation communiquaient les résultats de recherche sur les avantages pour la santé que procure sa consommation. En plus de contenir les éléments nutritifs que l'on retrouve

dans la viande de bœuf traditionnelle, la viande de bovins d'emboche a une teneur plus élevée en acide gras oméga-3 et en acide linoléique conjugué (ALC)<sup>ii</sup>; soit deux substances bénéfiques pour la santé.

Les nouvelles connaissances scientifiques tendent à démontrer que l'ALC pourrait avoir des propriétés antioxydantes et anticancéreuses<sup>iii</sup>. Selon certaines études préliminaires, l'ALC améliore les profils lipidiques<sup>iv</sup>, ce qui est bénéfique pour la santé cardiaque et qui permet de contrôler le cholestérol et le diabète. En outre, l'amélioration des profils lipidiques pourrait possiblement contribuer à réduire la masse adipeuse des humains et des animaux<sup>v</sup>.

Des recherches plus approfondies sont nécessaires pour confirmer les avantages potentiels pour la santé susmentionnés, mais les résultats initiaux sont encourageants.

Le Dr Joel Bohemier, un professionnel de la santé de Winnipeg, recommande fortement à ses patients de consommer de la viande de bovins d'emboche.

« Dans le cadre d'un récent séminaire sur la santé, j'ai fait une présentation devant plus de mille personnes qui visait particulièrement à encourager les gens à consommer de la viande de bovins d'emboche. Il s'agit d'une recommandation clé que nous faisons à tous », affirme le Dr Bohemier.

Ce dernier souligne que les recherches scientifiques ont permis de déterminer que le ratio d'acides gras oméga 6/oméga-3 de la viande de bovins d'emboche est d'environ 4:1<sup>vi</sup>, ce que recommande l'Organisation mondiale de la santé.

« Le hamburger peut être un des meilleurs repas pour la santé puisqu'il peut contenir des aliments provenant des quatre principaux groupes alimentaires, pour autant qu'il soit préparé avec les bons ingrédients », ajoute le Dr Bohemier.

### La semi-finition garante de réussite

Les producteurs de bétail collaborent avec les chercheurs à l'élaboration de systèmes de pâturage permettant aux bovins de prendre du poids de façon constante durant les périodes où l'accès aux plantes fourragères est habituellement limité.

La Dre Shannon Scott et le Dr Byron Irvine, chercheurs d'Agriculture et Agroalimentaire Canada au Centre de recherche de Brandon (Manitoba) collaborent avec le Dr Vern Baron du Centre de recherche de Lacombe (Alberta) à la création d'un système de pâturage qui permet d'allonger les périodes de pâturage tout en réduisant les périodes d'accès limité aux plantes fourragères.

« Nous mettons au point une trousse de gestion du pâturage », affirme la Dre Scott. « Cette trousse permettra d'aider les producteurs à tirer profit de leurs ressources tout en réduisant leurs coûts d'exploitation. Nous effectuons actuellement les derniers essais sur des plantes fourragères comme le triticale d'été et d'hiver, le millet d'Italie, le sorgho et la vesce velue », ajoute-t-elle.

En plus de ces recherches, les éleveurs de bovins d'embouche examinent des moyens d'optimiser leurs produits avant et après l'abattage.

« Nous cherchons à concevoir un moyen d'assurer la tendreté de la viande de bœuf avant sa commercialisation. Nous tentons également d'améliorer la génétique des animaux afin d'assurer leur développement optimal en fonction des conditions climatiques et de la végétation canadiennes et d'offrir le meilleur produit de façon constante », affirme Jim Lintott, président de la Manitoba Grass-Fed Beef Producers Association (MGFBPA).

Même si Jim Lintott suggère que la viande des bovins plus âgés a meilleur goût, les coupes de viande commercialisées proviennent généralement d'animaux plus jeunes et la viande est suspendue durant 21 jours.

« Le vieillissement à sec permet de rehausser la saveur de la viande et de la rendre plus tendre », indique Jim Lintott.

Il ajoute que la durée du vieillissement à sec des carcasses est déterminée en fonction de la quantité de marbrures. Comme certaines coupes vieillissent plus rapidement à sec, notamment le bifteck de flanc et les bouts de côtes, elles sont suspendues moins longtemps.

« Les clients des marchés agricoles s'informent souvent au sujet du processus de vieillissement à sec. Les consommateurs avertis recherchent et apprécient la viande issue de cette méthode de production », ajoute Jim Lintott. Selon lui, la finition des génisses est plus rapide et facile lorsque celles-ci sont alimentées à l'herbe tandis que la finition des bouvillons se fait plus efficacement avec les grains.

« Les génisses conservent leurs hormones naturelles, ce qui pourrait expliquer pourquoi elles sont mieux adaptées aux régimes de fourrage naturel. Les jeunes taureaux sont souvent nourris à l'herbe avant d'être castrés, après quoi ils engraisent mieux aux grains. L'objectif est d'améliorer la génétique des animaux pour permettre la finition efficace des bouvillons au pâturage », ajoute Jim Lintott.

## Traitement des animaux

Tout comme les producteurs de bœuf biologique ou naturel, les éleveurs de bovins d'embouche soutiennent que leurs animaux sont élevés sans hormones, antibiotiques ou sous produits animaux.

Jonathan Bouw exploite une ferme près d'Anola au Manitoba. Sa famille et lui ont déjà exploité un parc d'engraissement de plus de mille bovins mais se sont récemment tournés vers la production biologique et l'élevage de bovins d'embouche.

« Notre parc d'engraissement confinait les animaux à un environnement plus contrôlé alors qu'aujourd'hui, nos animaux se déplacent librement jusqu'à ce qu'ils aient atteint le poids souhaité », affirme Jonathan Bouw.

Ce dernier s'est récemment joint à une équipe d'intervenants de l'industrie de l'élevage des bovins qui s'est rendue en Argentine, un pays réputé pour sa viande de bovins d'embouche. Son voyage lui a permis de se renseigner sur les caractéristiques génétiques nécessaires à la production optimale des bovins d'embouche.

« Notre troupeau d'animaux reproducteurs est en majeure partie constitué de bovins Angus, qui ont les jambes plus courtes, un corps plus petit et des os plus fins. Ces bovins sont également plus larges au niveau de la poitrine (un peu en forme de baril) ce qui leur permet d'avoir des estomacs plus grands et une meilleure circulation sanguine », affirme Jonathan. Ce dernier souligne que les animaux de plus petite taille ne conviennent pas au modèle de production courant de l'industrie de l'élevage des bovins.

« Les installations de transformation sont conçues pour manipuler de gros animaux. Il n'est pas rentable pour eux de transformer les bovins de plus petite taille en partie parce qu'ils en tirent moins de viande en bout de ligne. Nos animaux doivent également être séparés des autres animaux pour que nous soyons en mesure de les retracer du début à la fin de la chaîne de transformation, ce qui ralentit le processus de transformation », ajoute-t-il.

Jim Lintott, président de la Manitoba Grass-Fed Beef Producers Association (MGFBPA), a également formulé des préoccupations similaires au sujet des défis liés à la transformation au Canada.

« Les plus grands détaillants en alimentation préfèrent acheter du bœuf transformé dans des établissements inspectés par le gouvernement fédéral. La viande de bovins d'embouche est actuellement un produit-crêneau de petite envergure, ce qui empêche les producteurs de faire régulièrement appel aux services de ce type d'installations », affirme Jim Lintott.

La majeure partie de la viande de bovins d'embouche canadiens est actuellement transformée dans des établissements inspectés par les gouvernements provinciaux et les producteurs vendent habituellement leurs produits directement aux consommateurs et aux restaurants.

<sup>i</sup> P. French, C. Stanton, F. Lawless, E. G. O'Riordan, F. J. Monahan, P. J. Caffrey, and A. P. Moloney (2000) Fatty acid composition, including conjugated linoleic acid, of intramuscular fat from steers offered grazed grass, grass silage, or concentrate-based diets tiré du site Web suivant le 30 avril 2009 : <http://www.csuchico.edu/agr/grassfedbeef/health-benefits/sources/Wood%20JD%20PDF.pdf>

<sup>ii</sup> Wood JD, Enser M. (1997) Factors influencing fatty acids in meat and the role of antioxidants in improving meat quality tiré du site Web suivant le 30 avril 2009 : <http://www.csuchico.edu/agr/grassfedbeef/health-benefits/sources/Wood%20JD%20PDF.pdf>

<sup>iii</sup> P. French, C. Stanton, F. Lawless, E. G. O'Riordan, F. J. Monahan, P. J. Caffrey, and A. P. Moloney (2000) Fatty acid composition, including conjugated linoleic acid, of intramuscular fat from steers offered grazed grass, grass silage, or concentrate-based diets tiré du site Web suivant le 30 avril 2009 : <http://www.csuchico.edu/agr/grassfedbeef/health-benefits/sources/French P 6.pdf>

<sup>iv</sup> Clement Lp, Ph.D., Joseph A. Scimeca, Ph.D., Henry J. Thompson, Ph.D. (1994) Conjugated linoleic acid. A powerful anticarcinogen from animal fat sources retrieved on April 30, 2009 from <http://www3.interscience.wiley.com/journal/112675492/abstract?CRETRY=1&SRETRY=0>

<sup>v</sup> R. Kloss, J. Linscheid, A. Johnson, B. Lawson, K. Edwards, T. Linder, K. Stocker, J. Petitte and M. Kern (2005) Effects of conjugated linoleic acid supplementation on blood lipids and adiposity of rats fed diets rich in saturated versus unsaturated fat retrieved on May 4, 2009 from <http://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S1043661805000150>

<sup>vi</sup> Ulf Risérus, MMED, Peter Arner, MD, PHD, Kerstin Brismar, MD, PHD and Bengt Vessby, MD, PHD (2002) Treatment With Dietary trans10cis12 Conjugated Linoleic Acid Causes Isomer-Specific Insulin Resistance in Obese Men With the Metabolic Syndrome retrieved on April 30, 2009 from <http://care.diabetesjournals.org/cgi/content/full/25/9/1516>

C'est avec le temps que nous saurons si la production de viande de bovins d'embouche peut devenir un marché grand public.

Pour en apprendre plus sur les travaux de recherche menés par les scientifiques d'AAC, rendez-vous au site [www.agr.gc.ca/scienceetinnovation.com](http://www.agr.gc.ca/scienceetinnovation.com).