

Jeunes bovins de race Normande, nés de taureaux « améliorateurs » ou « détériorateurs » pour la production de viande

Norman young bulls born from A.I. sires improving or deteriorating beef production abilities

C. MOURIER (1), D. REGALDO (2)

(1) Institut de l'Elevage, BP 67, 35652 Le Rheu Cedex

(2) Institut de l'Elevage, 149, rue de Bercy, 75595 Paris Cedex 12

INTRODUCTION

L'étude a comparé d'une part les aptitudes bouchères (croissance, efficacité alimentaire, qualité des carcasses) et d'autre part, les résultats économiques de deux lots de jeunes bovins normands issus de deux types de taureaux :

- des taureaux dont la morphologie, jugée sur leurs filles en lactation, est très favorable : index « développement » et « musculature » élevés.

- des taureaux dont la morphologie est défavorable

Ces deux lots ont été respectivement dénommés : Améliorateurs (AM) et Détériorateurs (DET), pour la production de viande. Au vu des derniers index disponibles, les deux groupes de pères différaient de plus de deux écarts-types génétiques, pour chacun des deux index.

1. MATERIEL ET METHODES

1.1. LES ANIMAUX UTILISÉS

Trois séries (correspondant à trois essais successifs) comportent chacune 90 animaux mâles de race normande : dans chaque série, sont utilisés deux lots de 45 veaux, âgés de 10 jours à 3 semaines lors de l'achat en fermes et discriminés suivant leur origine paternelle.

Les 45 veaux d'un lot sont issus, en nombre égal, de 3 taureaux. Dans chaque lot, les taureaux utilisés ont varié, au fil des 3 séries successives : en définitive, dans l'ensemble de l'étude, ce sont pour chacun des deux lots AM et DET, les descendants de 9 taureaux qui ont été utilisés.

1.2. L'ALIMENTATION

Après sevrage, les jeunes bovins ont reçu une alimentation constituée de maïs ensilé à volonté, de tourteau de soja et de complément énergétique (blé et pulpe sèche de betteraves).

1.3. LES DÉCISIONS D'ABATTAGE

L'objectif initial était d'abattre les 2 lots à même poids vif moyen. En pratique, du fait de leur GMQ moindre du sevrage à l'abattage, les taurillons du lot DET ont eu une durée de présence majorée de 4 semaines par rapport au lot AM ; toutefois le poids vif à l'abattage du lot DET (682 kg) est resté un peu inférieur à celui du lot AM (692 kg). Les données du tableau 1 sont donc indiquées pour l'obtention d'un poids vif identique pour les 2 lots.

2. RESULTATS ET DISCUSSION

2.1. POIDS VIFS ET CROISSANCE

A l'achat, au même âge moyen de 15 jours pour les veaux des deux lots, le poids des veaux du lot DET (56 kg) a été inférieur de 2 kg au poids des veaux du lot AM (58 kg). Au sevrage, l'écart de poids en faveur du lot AM a atteint 5 kg (tableau 1). Du sevrage à l'abattage, l'avantage pour le lot AM comparé au lot DET est de 70 g par jour en plus pour le GMQ et de 4 semaines en moins pour la durée de présence.

2.2. QUANTITÉS D'ALIMENTS CONSOMMÉES

Par animal produit, les besoins totaux en aliments sont nettement plus faibles pour le lot AM (comme l'a été la durée de présence) : 225 kg de MS de maïs ensilé, et 60 à 65 kg de concentré en moins. Cela conduit à un coût d'alimentation minoré d'environ 160 F par animal.

Tableau 1
Données de production

Lots	AM	DET
Effectifs de jeunes bovins	123	123
Elevage		
Age à l'achat (j)	15 ± 3	15 ± 3
Poids vif à l'achat (kg)	58 ± 9	56 ± 9
Poids au sevrage (kg)	111,5 ± 15	106,5 ± 14
Engraissement		
Poids vif à l'abattage (kg)	682 ± 30	682 ± 27
Durée (sevrage-abattage) (j)	445	473
Croissance (" ") (g/j)	1285 ± 120	1215 ± 130
Quantités d'aliments par animal (du sevrage à l'abattage)		
Maïs ensilé (kg MS)	2 225	2 450
Tourteau de soja (kg brut)	428	458
Blé + Pulpe sèche (kg brut)	545 + 73	574 + 73
CMV (kg brut)	61	65

2.3. RENDEMENT EN CARCASSE

Un point de plus pour le lot AM (55,6 %) comparé à DET (54,6 %), correspond à 7 kg de carcasse en plus (tableau 2).

2.4. CARCASSE : CLASSEMENTS, COMPOSITION, QUALITÉS DE VIANDE

Pour le lot AM comparé au lot DET, on relève :

- un très léger avantage pour la conformation : 1/4 d'une sous classe. Conformation moyenne de R- pour le lot DET

- des notes d'état identiques pour les deux lots, mais avec des carcasses un peu plus lourdes pour le lot AM

- un peu moins de gras : à l'abattage (gras de rognon) et à la découpe des carcasses, donc une proportion de viande commercialisable un peu améliorée pour le lot AM. Ces caractéristiques du lot AM sont favorables pour une destination des carcasses pour des marchés d'exportation.

- des qualités de viande (couleur plus claire, persillé moins marqué) plutôt défavorables pour une utilisation des carcasses du lot AM sur le marché intérieur français.

L'ensemble des éléments ci-dessus conduit à une différence substantielle dans la valorisation possible du jeune veau de 55-60 kg : environ 300 à 350 Francs en faveur du lot AM, ce qui montre bien l'importance cumulée des différents écarts observés entre les deux populations génétiques comparées. Cette différence de valeur marchande résulte principalement de deux facteurs : pour le lot AM, un rendement en carcasse supérieur (d'où un supplément de poids de carcasse) et un coût alimentaire plus faible par jeune bovin produit.

Tableau 2
Caractéristiques des carcasses et de la viande

Lots	AM	DET
Poids de carcasse (kg)	379,5 ± 22	372,5 ± 17
Rendement en carcasse (%)	55,6	54,6
Conformation R-/R=	R-	R-
Etat d'engraissement	3+	3+
Viande (notes)		
Couleur (a)	1,9	2,25
Marbré (b)	1,3	1,6
Composition de la carcasse		
Gras (+déchets) (%)	12,05	12,3
Viande commercialisable (%)	73,7	73,25

(a) de 1 = rouge clair, à 4 = rouge foncé

(b) de 1 (faible) à 4 (très abondant)