

Aptitudes bouchères de la race bovine Bazadaise

Growth, carcass and meat quality traits in Bazadaise cattle breed

J.C. GUILLEMOT (1), S. JABET (2), J. BONNEFOY (2), J. GAILLARD (2)

(1) E.N.I.T.A. de Bordeaux - 1, cours du Général de Gaulle - 33170 GRADIGNAN

(2) Institut de l'Élevage - 149, rue de Bercy - 75595 PARIS CEDEX 12

Afin de préciser les aptitudes bouchères de la race bovine Bazadaise, trois essais ont été réalisés.

Le premier essai est relatif à l'estimation de l'aptitude à la production de viande avec des jeunes bovins. Un lot de 30 taurillons Bazadais et un lot témoin de 44 taurillons Limousins sont nourris à volonté avec un mélange à base de maïs grain humide, de foin et d'un concentré minéral azoté et vitaminé. Les animaux sont abattus à l'âge de 15,5 mois et 10 carcasses de chaque lot sont découpées. Les résultats d'abattage de 5 taurillons Bazadais abattus prématurément consécutivement à des troubles d'acidose ont été éliminés. L'analyse des performances prises en compte ne montre pas de différence significative entre le lot Bazadais et le lot témoin pour la vitesse de croissance (1 323 g/j vs 1 334 g/j), le poids vif à l'abattage, la conformation de la carcasse. Mais les taurillons Bazadais s'avèrent supérieurs aux témoins pour le rendement carcasse (65 % vs 62,2 % ; $p < 0,01$), le pourcentage de viande semi-parée dans la carcasse (85,6 % vs 84,3 % ; $p < 0,01$), ce qui est à relier avec leur plus faible état de gras. Enfin la viande des animaux bazadais obtient une note de tendreté plus élevée (58,4 vs 47,3 ; $p < 0,05$).

Le deuxième essai porte sur l'aptitude à la production de veaux de boucherie en croisement : 52 veaux croisés (père Bazadais x mère Prim'Holstein) sont étudiés avec un lot témoin de 124 veaux croisés (père Blond d'Aquitaine x mère Prim'Holstein). La vitesse de croissance des veaux issus de taureaux Bazadais apparaît significativement inférieure (1 110 g/j vs 1 153 g/j ; $p < 0,01$) à celle des veaux d'origine Blonde d'Aquitaine. Mais, les différences ne sont pas significatives pour le rendement carcasse, le poids et la conformation des carcasses. Par contre, les veaux de père Bazadais ont significativement moins de gras interne et une viande très légèrement moins claire (1,98 vs 1,83 ; $p < 0,05$).

Le troisième essai est une étude des caractéristiques à l'abattage et à la découpe des veaux de boucherie de race pure : 10 veaux Bazadais sont comparés à un lot témoin de 10 veaux croisés (race à viande x race laitière ; conformation : r+). Les veaux Bazadais, mieux conformés, se détachent nettement des témoins avec : un rendement carcasse supérieur (67,4 % vs 63,8 % ; $p < 0,01$), un état de gras plus faible, un pourcentage de viande semi-parée plus élevé (85,7 % vs 82,8 % ; $p < 0,01$), un pourcentage de viande à cuisson rapide plus important (65,5 % vs 63,0 % ; $p < 0,01$) et une meilleure tendreté (68,3 vs 52,7 ; $p < 0,01$).

CONCLUSION

Dans le cadre de ces essais, les animaux de race Bazadaise se sont caractérisés par de très bons résultats à l'abattage et à la découpe avec une très bonne conformation et un très faible dépôt de gras et enfin par une viande claire et maigre, souvent jugée plus tendre que celle des témoins. Ces informations obtenues à partir d'effectifs limités devront être vérifiées par de nouvelles études.