

## **Qualité de la viande bovine produite en montagne**

*Dufey P.-A., Silacci P., Messadene J., Collomb M.*

*Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, Tiolyere 4, 1725 Posieux*

La qualité de la viande de montagne est méconnue. L'alimentation à base d'herbe y tient une place particulière et constitue un lien au terroir. Elle pourrait conférer à la viande des caractéristiques particulières. Dans un premier essai, la viande de la race d'Hérens provenant de trois régions de production distinctes a été comparée, une de plaine (Domaine des Barges, Valais) et deux de montagne (Nax, 1200 m., Valais et La Frêtaz, 1200 m., Jura vaudois). Les abattages se sont déroulés à Martigny de manière centralisée et standardisée. Dans ce premier essai, les analyses physico-chimiques et sensorielles n'ont pas révélé de différences marquantes. Par contre, l'analyse des acides gras notamment des acides linoléiques conjugués (CLA) a permis de mettre en évidence un profil spécifique de la région d'élevage ou du lieu de production, ce qui laisse envisager des perspectives intéressantes (biomarqueurs – empreintes - liens au terroir).

## **SCHWEIZERISCHE VEREINIGUNG FÜR TIERPRODUKTION (SVT)**

Swiss Association for Animal Production    Association Suisse pour la Production Animale

# **Frühjahrstagung 2008**

***Aktuelle Forschung in der Schweiz im Bereich Tierproduktion***

***Zusammenfassung der Vorträge***

**Donnerstag, 27. März 2008**

**Schweizerische Hochschule für Landwirtschaft, Zollikofen**