

Valorisation de la viande bovine Créole

Synthèse des résultats du projet VALOBOV

L'étude du marché de la viande bovine (réalisée par **ETOM**) montre

- Que les consommateurs guadeloupéens attachent de l'importance aux conditions d'élevage locales (plein air, fourrages et produits locaux,...)
- Ils font confiance aux circuits de proximité, qui leur garantissent une meilleure traçabilité quant à l'origine de la viande..
- Ils sont sensibles au caractère unique de la race bovine Créole, et à ses conditions d'élevage, garantes d'un produit sain et de qualité



Une étude expérimentale (réalisée par **INRAE**) a permis d'acquérir les premières références sur la qualité de la viande de jeunes taurillons Créole élevés au pâturage ou en engraissement intensif, comparables à celles de jeunes bovins de race à viande.



	Engraissement	Pâturage
Caractéristiques de carcasses		
Age et poids final	21 mois – 401 kg	22 mois – 367 kg
Poids carcasse	218 kg	195 kg
Rendement	54 %	53 %
% muscle (6° côte)	72 %	74 %
% gras (6° côte)	11 %	8 %
Qualité de la viande (Noix d'entrecôte – Muscle Long Dorsal)		
Lipides totaux	1.2 %	0.8 %
Protéines	22 %	23 %
Fer héminique	1.2 %	1.4 %
Sélénium	0.13 %	0.15 %

Ces résultats préliminaires sont très prometteurs et donnent aux éleveurs des perspectives pour valoriser leurs produits:

- Grâce à une communication adaptée pour mieux faire connaître la race bovine Créole et ses qualités auprès du grand public
- Avec un circuit de distribution spécifique, permettant de mettre en valeur les qualités de la viande Créole et des conseils de préparation
- Et une valorisation économique supérieure, s'appuyant sur la plus-value attachée à cette viande de qualité, grâce à une marque collective

Projet soutenu par la Région Guadeloupe, l'Etat, l'ODEADOM et l'Union Européenne dans le cadre du programme FEADER et du RITA Guadeloupe

