



## Communiqué de presse

Date: 03.08.2017

---

### **La viande de bœuf suisse toujours savoureuse**

**Agroscope a réalisé deux études pour évaluer la tendreté de la viande de bœuf vendue en boucherie. En général, les chercheurs ont jugé le niveau de tendreté satisfaisant, la viande vendue sous forme de steak pouvant être qualifiée de «tendre». Par rapport à 2009, une amélioration moyenne de la tendreté de 11 % a été constatée en 2014 pour tous les muscles vendus sous la forme de steak.**

La tendreté est le critère de qualité le plus important de la viande bovine, en particulier pour les morceaux à cuisson rapide. Agroscope a évalué au cours des années 2009 et 2014 un total de 466 morceaux de viande de bœuf vendus sous la forme de steak. Les chercheurs d'Agroscope ont relevé pour les steaks analysés au moyen de la force de cisaillement des valeurs moyennes WBS (voir encadré) de 3,40 et 3,07 kg; en général, ils ont qualifié la viande de «tendre» et la tendreté de satisfaisante. Par rapport à 2009, une amélioration de la tendreté de 11 % a été constatée en 2014 pour tous les muscles vendus sous la forme de steak.



De nombreux facteurs influencent la qualité de la viande (photo : Olivier Bloch, Agroscope)

#### **Faux-filet tendre, valeur problématique pour le filet**

Au cours des deux périodes de relevés, 6 % des steaks ont été qualifiés de «durs» et 10,3 % d'«intermédiaires», le muscle le moins tendre étant le coin. Le faux-filet quant à lui s'est avéré le morceau le plus tendre. Les valeurs WBS du filet ont été plus élevées que ne l'escomptaient les chercheurs. Selon eux, ce morceau pose problème et des études supplémentaires sont nécessaires.

Au niveau de la tendreté et du prix, aucune différence n'a été observée entre les boucheries (artisanales ou grandes surfaces) dans lesquels Agroscope a acheté la viande.

### **De nombreux facteurs influencent la qualité de la viande**

De grandes différences dans la tendreté sont le motif principal du mécontentement des consommatrices et des consommateurs. De nombreuses causes sont à l'origine de ces différences : au niveau de l'exploitation agricole, la race, le sexe et l'âge ou le type d'alimentation jouent un rôle important. En ce qui concerne le reste de la chaîne de valeur ajoutée, ces différences sont dues en premier lieu aux conditions de refroidissement des carcasses de même qu'à la durée de maturation avant la mise en vente. Les très grandes différences de tendreté pour un même muscle pourraient également indiquer que la durée minimale de maturation n'est pas suffisamment respectée.

#### **Etudes de la tendreté de la viande de bœuf suisse 2009 et 2014**

En tant que centre de compétences de la Confédération pour la recherche et le développement dans le secteur agricole, alimentaire et environnemental, Agroscope a analysé la tendreté de la viande de bœuf dans le cadre de deux études réalisées en 2009 et en 2014. Pour ce faire, les chercheurs ont recouru à la force de cisaillement selon la méthode Warner-Bratzler (WBS) et ont analysé neuf muscles vendus sous la forme de steak. Avec cette méthode, la viande présentant des valeurs allant jusqu'à 3,20 kg est qualifiée de très tendre ; dans le cas de valeurs entre 3,21 et 3,90 kg, elle est qualifiée de tendre, entre 3,91 et 4,60 kg d'intermédiaire et au-delà de 4,60 kg de dure. La viande utilisée dans ces études provenait de 39 boucheries artisanales ou de boucheries de supermarché de 14 villes suisses. La revue [Recherche Agronomique Suisse](#) publie dans son numéro de juillet/août un article approfondi sur les résultats de cette recherche.

### **Renseignements**

Paolo Silacci  
Groupe de recherche Biologie animale  
Agroscope, Rte de la Tioleyre 4, CH-1725 Posieux  
[paolo.silacci@agroscope.admin.ch](mailto:paolo.silacci@agroscope.admin.ch)  
+41 58 467 54 75

Régis Nyffeler  
Service médias  
Schwarzenburgstrasse 161, CH-3003 Berne  
[media@agroscope.admin.ch](mailto:media@agroscope.admin.ch)  
+41 (0)58 462 55 72  
[www.agroscope.ch](http://www.agroscope.ch) | Une bonne alimentation, un environnement sain