

LA GENÈSE : LES ESSAIS DE MAURON

POURQUOI L'INTERPROFESSION A DÉMARRÉ CES ESSAIS

Dès 2015, les acteurs de l'interprofession bovine bretonne se fédèrent autour d'un projet commun pour la filière, rassemblant toutes les parties prenantes (amont et aval). Les essais menés à la station expérimentale de MAURON ont poursuivi deux objectifs principaux : tester le potentiel économique amont et le potentiel de valorisation. Le ressenti consommateur a été évalué à chaque étape avec un accompagnement de la Région.

DÉVELOPPER UNE FILIÈRE QUI REPOND A LA DEMANDE



VALORISER DES VEAUX NÉS DE MÈRES LAITIÈRES EN BRETAGNE

La majorité des veaux issus du cheptel laitier, hors renouvellement, se destinent traditionnellement au marché du veau de boucherie, du JB ou à l'export. Cette filière permet de trouver une nouvelle valorisation pour ces veaux.

PÉRENNISER LE TISSU DES MÉTIERS DE L'ÉLEVAGE ET DE LA VIANDE



La Bretagne bénéficie d'un fort tissu agricole et industriel. La coordination de ces maillons peut permettre de proposer un produit en phase avec des attentes importantes des consommateurs et acteurs de l'aval, en particulier la restauration.

DES ESSAIS PROBANTS

CROISEMENT LIMOUSIN X PRIM'HOLSTEIN

- ♦ L'autonomie alimentaire est un facteur qui a son importance économique. Une alimentation locale, avec des produits de l'exploitation (cultures fourragères, maïs, blé, colza) favorise la maîtrise des coûts en répondant aux attentes sociétales.
- ♦ L'homogénéité des carcasses (300-350 kg) permet d'obtenir des portions calibrées en restauration (poids, épaisseur), favorisant la dégustation. La régularité du produit constitue un atout.

MOYENNES DES ESSAIS BŒUFS ET GÉNISSES

O+/R-	53,6%
Conformation carcasse	Rendement carcasse

1242g/j de GMQ
post-sevrage/abattage

15,8	307 kg
Age en mois	Poids carcasse

DES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES VALIDÉES PAR UN PANEL DE CONSOMMATEURS*

+17%

TENDRETE

ont beaucoup aimé par rapport aux standards

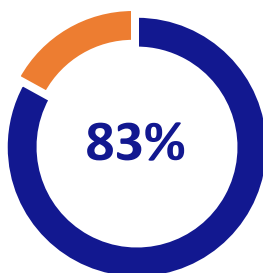
Résultat EJENDU: 81%
Standards 61% et 67%

+9,5%

TEXTURE

ont beaucoup aimé par rapport aux standards

Résultat EJENDU: 77%
Standards 69% et 66%



INTENTION DE RE-CONSOMMATION

des interrogés ont répondu « OUI »



*Test Eurofins, 70 consommateurs

Contact : Interbev Bretagne – 02 99 32 08 98

UN NOM QUI EXPRIME L'ORIGINE BRETONNE

UNE MARQUE POUR METTRE EN AVANT UN TERRITOIRE ET UN SAVOIR-FAIRE



EJENDU

« BŒUF »

« NOIR »

En breton, référence à la couleur de la robe de l'animal

TERRITOIRE ET TRADITION

L' EJENDU se veut une marque moderne issue des traditions qui apporte une garantie de tendreté.

Historiquement, en Bretagne, il existait une production de sevrage et d'engraissement de bovins issus de mères laitières.



PLAISIR GARANTI

Une viande tendre et persillée qui a du goût. Elle a été plébiscitée pour ses qualités organoleptiques lors des tests consommateurs réalisés par Eurofins (2018).

Avec ses portions, adaptées aux nouveaux modes de consommation, elle répond à la demande.

UN PEDIGREE 100% BRETON

Ces animaux sont nés et élevés en Bretagne. Le croisement avec la race limousine est ancré dans les pratiques régionales.

STRUCTURATION DE LA FILIÈRE

L'EJENDU s'inscrit dans les perspectives des Etats Généraux de l'Alimentation, visant à structurer des filières agroalimentaires sur les territoires et privilégier un approvisionnement national, de qualité explicitée.



La Loi EGALIM incite les gestionnaires publics de restaurants collectifs à servir des repas comportant une part minimum **de 50% de produits de qualité et durables**. Cette notion prend notamment en compte **les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie**.

ASSOCIER DES OUTILS DE PILOTAGE ET DE DIAGNOSTIC :

Les bilans de l'outil CAP'2ER permettent de mettre en avant la faible empreinte carbone de cette production d'animaux jeunes nourris avec une alimentation en cohérence avec le territoire.



L'outil BoviWell pour l'évaluation du bien être animal est un atout majeur pour satisfaire aux attentes sociétales actuelles.