

Journée sur le thème des jeunes bovins bio : « Quelles innovations et quelle qualité pour séduire les consommateurs ? »

Chambre d'agriculture du Tarn le 30 septembre

La valorisation des Jeunes Bovins biologiques (de 8 à 12 mois) s'avère contrastée en Occitanie : plutôt difficile en circuit long mais avec de réelles potentialités en circuits courts.

Pour offrir collectivement des débouchés rémunérateurs aux éleveurs, les acteurs de la filière allaitante bio doivent séduire les consommateurs, par une meilleure connaissance des qualités de cette viande et en proposant des innovations permettant de la différencier.

Interbio Occitanie, le réseau Bio Occitanie et la Chambre Régionale d'Agriculture Occitanie, vous proposent une rencontre mêlant résultats de recherche et développement pour débattre de ces questions et proposer des actions concrètes.

Au programme :

9 h : Accueil - *Salle Raoul Seuriens à Albi*

9 h 30 : Introduction et objectifs de la journée - *Roland Carrié, APABA*

9 h 40 : Enquête régionale sur la valorisation du Jeune Bovin Bio : premiers résultats *Alexandre Bancarel*

Chargé de mission élevages biologiques, APABA

10 h : Éléments de marché et consommation de viande

► Achats de viande bio en restauration collective sur l'Occitanie *Jean-Pierre Lasgouzes, Délégué Régional Adjoint, INTERBEV Occitanie*

► Présentation des nouvelles tendances et habitudes de consommations de viandes

► Attentes des différents circuits pour des produits de viande « différenciés et différenciants » - *Antoine Cerles, Ingénieur d'études, ADIV Clermont-Ferrand*

11 h : Qualité des viandes, tendreté et innovations : quelles possibilités pour le jeune bovin ?

► Derniers enseignements sur les propriétés des muscles, de la viande et des facteurs favorisant la tendreté

► Nouveaux éléments sur la prédiction des qualités des viandes et les possibilités de transferts vers des valorisations commerciales *Brigitte Picard, Directrice de recherche INRA AuRA (UMR Herbivores)*

► Retour sur l'étude « Baron Bio » : projet global, qualité des carcasses et des viandes, principaux enseignements et solutions technologiques - *Didier Bastien Chef de projet Service Qualité des Viandes, IDELE*

► Procédés de transformation combinés (marinage, attendrissage mécanique, séchage, pré - cuisson...) permettant de développer l'innovation dans le domaine de la viande et des produits carnés - *Pierre-Sylvain Mirade - Directeur de recherche - INRA AuRA (Unité Qualité des Produits Animaux)*

12 h 45 : Repas sur place avec dégustation d'escalopes de jeune bovin. *À la charge de chaque participant*

14 h : Quelles actions prévoir en Occitanie pour mieux valoriser le jeune bovin bio ? *Réflexions collectives en ateliers animés par l'APABA et la Chambre Régionale d'Agriculture*

16 h 15 : Conclusions de la journée et perspectives - *Henri Bonnaud, INTERBIO Occitanie*

Inscriptions obligatoires avant le 16 septembre : 07.60.04.04.54 ou 05.61.75.26.00