



EcoMeat3G

Un projet pour caractériser, puis prédire la qualité de la viande bovine produite dans des systèmes herbagers à faibles intrants

Ce projet ambitionne d'évaluer et de prédire la qualité sensorielle de la viande (ainsi que sa variabilité) issue de bovins alimentés à l'herbe dans des systèmes à bas intrants. Il utilisera une nouvelle méthodologie venant d'Australie qui s'appuie sur des consommateurs acheteurs de viande bovine (ou consommateurs naïfs, c'est-à-dire non experts) pour évaluer la qualité sensorielle de la viande. De plus, le projet EcoMeat3G s'appuie sur l'expérimentation SALAMIX qui étudie la production autonome d'animaux de boucherie finis à l'herbe à partir de prairies permanentes.

Ce projet est une collaboration entre l'UMRH et Herbipôle de INRAE, l'Institut de l'Élevage, Bordeaux Sciences Agro, Murdoch University en Australie et la Fondation Internationale Meat 3G.