Ce qu'il faut retenir

A la dégustation, la viande de bœuf de race Armoricaine est donc **plus juteuse, aussi tendre et savoureuse** que le témoin de notre étude que l'on considère comme le top de la viande de qualité en France, sélectionnée pour ses qualités bouchères depuis des dizaines d'années ! L'élevage des vaches Armoricaine, uniquement à l'herbe (et au foin), optimise le bien-être des animaux, et également notre santé. Les taux d'acides gras polyinsaturés, oméga 3 et oméga 6 présents dans la viande de race Armoricaine sont remarquables.

Une viande savoureuse, provenant d'animaux élevés à l'herbe, et bonne pour la santé !



La vache Armoricaine en résumé

L'Armoricaine est une vache très douce et docile. Elle est connue pour sa rusticité, sa facilité d'engraissement à l'herbe et sa parfaite adaptation au plein air.

Race historique du début du XXème siècle, elle a frôlé l'extinction dans les années 1970 à cause de l'intensification agricole et de l'avènement de races considérées plus productives. De 360 000 vaches en 1934 en Bretagne, elles n'étaient plus que 47 en 1980. En 2020, on en recense 800.

Aujourd'hui, **l'excellence de ses produits** et **sa facilité d'élevage** sont des atouts précieux qui font de l'Armoricaine une race bretonne très recherchée, tant par les éleveurs que par les consommateurs.

Avec le soutien de

Région Bretagne · Ille & Vilaine Le Département · Races de Bretagne · GI Élevages Bretagne · Fondation de France

Votre producteur.trice :

Retrouvez-nous sur :
www.vache-armoricaine.org

Tous les points de vente de nos produits sur
www.races-de-bretagne.fr/carte

La Viande d'Armoricaine :



Une viande d'exception !



Que révèle la viande de race Armoricaine à la dégustation ?

Nos viandes ont été expertisées par un jury d'une dizaine d'experts en dégustation et caractérisation de la viande. Elles étaient comparées pour chaque paramètre à un témoin de viande bouchère de qualité, la génisse Limousine.

Selon ce jury, en comparaison à cette viande de qualité, la viande de race Armoricaine ressort :

- **Plus pigmentée**, de couleur rouge vif, avec une couleur à cœur plus proche du saignant à cuisson équivalente.
- **Plus juteuse** en première jutosité en bouche,
- **Plus moëlleuse** en seconde jutosité,
- **Aussi tendre et goûteuse** que la viande de qualité bouchère.

Les qualificatifs pour décrire l'odeur de la viande de race Armoricaine sont « grillé » et « caramel ». Les flaveurs (combinaison des sensations olfactives et gustatives) **qui ressortent sont « beurre », « fumé », « noisette » et « sucré ».**

Toutes ces qualités seraient en grande partie liées **au persillé important** de la viande, ce gras intramusculaire qui donne **toute la valeur** de la viande d'Armoricaine.



D'après une étude de l'Institut de l'Elevage 2017-2020 portant sur 7 bœufs issus de 5 élevages[1].

Une viande équilibrée en acides gras recommandés pour la santé !

La viande de race Armoricaine est une viande riche en lipides.

Parmi ces derniers, on distingue les acides gras qui peuvent jouer un rôle important dans la santé humaine. Ainsi, les recommandations mondiales de l'OMS visent à diminuer la part des acides gras saturés dans notre alimentation et à augmenter les acides gras polyinsaturés et la part des Oméga 3 pour diminuer les risques cardiovasculaires et les maladies du système nerveux.

La composition en acides gras polyinsaturés de la viande d'Armoricaine est excellente, particulièrement en **Oméga 6 et Oméga 3**. Ce sont des acides gras indispensables car notre corps n'est pas capable de les fabriquer. Ils doivent donc être apportés par l'alimentation.



[1]*Caractéristiques des viandes étudiées : Animaux élevés à l'herbe et au foin uniquement, âgés de 3,5 ans en moyenne pour un poids moyen de carcasse de 396,1 kg (322 – 461 kg). Durée de maturation totale (abattage-congélation) : 17 à 22 jours.*

Moyennes de la composition en Acides Gras (AG) en % des AG totaux dans la viande

Nous comparons les résultats obtenus dans notre étude avec les résultats d'études plus larges sur la viande bovine en France disponibles dans la littérature scientifique.

en %	**En Armoricaine, avec une alimentation 100% herbe et foin**	**Dans les autres races** (moyenne des études réalisées)
Acides gras saturés totaux	**43,9**	De 43 à 54
Acides gras mono-insaturés totaux	**48,5**	De 38 à 44
Acides gras polyinsaturés totaux	**7**	De 3 à 13
Oméga 6 totaux	**3,6**	
Oméga 3 totaux	**2**	0,5
Acides gras trans totaux	**2,9**	De 3 à 4
Acide Linoléique (LA) = Oméga 6	**2,3**	De 2 à 5
Acide Alpha-Linoléique (ALA) = Oméga 3	**1**	De 0,4 à 1
Rapport Oméga 6/Oméga 3 (LA/ALA)	**2,2**	De 7,02 à 18,68 selon les études

Ces taux exceptionnellement bons en acides gras sont similaires à ceux obtenus dans cette étude pour les autres races locales bretonnes. Ainsi, ce n'est pas tant la race qui influe sur ce paramètre mais le mode d'alimentation à l'herbe de nos animaux ; même une alimentation supplémentée en lin ne donne pas d'aussi bons taux qu'une alimentation à l'herbe. La race Armoricaine n'étant pas dissociable de son mode d'élevage à l'herbe, elle présente naturellement ces qualités bonnes pour notre santé !

RACES DE BRETAGNE