Ce qu'il faut retenir

La viande de Bretonne Pie Noir présente **des taux exceptionnels en bons acides gras**, similaires à ceux obtenus dans cette étude pour les autres races locales bretonnes. 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 nourriture supplémentée en lin ne donne pas d'aussi bons taux qu'une alimentation à l'herbe. La race Bretonne Pie Noir, « la vache au naturel », n'étant pas dissociable de son mode d'élevage à l'herbe, **elle présente naturellement ces qualités bénéfiques pour notre santé !**

A la dégustation, la viande de Bretonne Pie Noir est **aussi tendre, plus juteuse et plus 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 !
Nos animaux sont élevés plus longtemps et uniquement à l'herbe, maximisant ainsi le bien-être des animaux, mais également notre santé car la viande de Bretonne Pie Noir présente parmi les taux les plus élevés d'acides gras polyinsaturés, Oméga 3 et Oméga 6 que l'on peut rencontrer en viande bovine.

« Une délicieuse viande provenant d'animaux élevés à l'herbe, meilleure pour la santé. »



UNION · BRETONNE PIE NOIR ·

Avec le soutien de

Région Bretagne

Ille & Vilaine LE DÉPARTEMENT

GIE ÉLEVAGES BRETAGNE

FONDATION DE FRANCE



Retrouvez les points de vente de nos produits sur notre site web :
www.bretonnepienoir.com

La Viande de Bretonne Pie Noir



Une viande tendre & savoureuse

UNION · BRETONNE PIE NOIR ·



Évaluation sensorielle : que donnent nos viandes à la dégustation ?

Nos viandes ont été caractérisées par un jury d'experts professionnels en dégustation. Elles étaient comparées pour chaque paramètre à un témoin de viande bouchère de haute qualité.

D'après le jury d'experts, en comparaison avec la viande de race bouchère spécialisée, notre viande ressort de manière statistiquement significative :

- **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**,
- **Plus goûteuse** (flaveur supérieure), avec une odeur de « grillé » et « herbe » plus prononcée, et avec une bien meilleure persistance aromatique.

La flaveur de la viande et sa tendreté seraient en grande partie liée au persillé important de la viande, ce gras intramusculaire qui donne son goût et toute sa finesse à la viande de Bretonne Pie Noir.

> *« La viande de bretonne pie noir est d'un persillé unique et d'un goût incomparable. Les arômes et la tendreté de cette viande reflètent directement l'expression de notre terroir breton. Cette viande n'a rien de commun avec les races classiques qu'on peut retrouver partout ailleurs ! »*
>
> David Leray, boucher et traiteur Bio à la Cale Gourmande (Le Minihic-sur-Rance, 35)



D'après une étude de l'Institut de l'Elevage 2017-2020 portant sur 12 bœufs issus de 7 élevages : Caractéristiques des viandes étudiées : Animaux élevés à l'herbe et au foin uniquement, âgés de 2,5 à 4 ans pour un poids moyen de carcasse de 262,7 kg (211 – 316 kg). Durée de maturation totale (abattage-congélation) : 16 à 17 jours.

Une viande équilibrée en acides gras recommandés pour la santé !

La composition en acides gras polyinsaturés de la viande de Bretonne Pie Noir est remarquable, particulièrement en ce qui concerne le rapport **Oméga 6/ Oméga 3**.
Ils sont essentiels au bon fonctionnement de l'organisme car ils entrent dans la constitution des membranes cellulaires, mais ils jouent aussi un rôle dans de nombreuses réactions biologiques, notamment hormonales et immunitaires.
Ce sont **des acides gras indispensables** car notre corps n'est pas capable de les fabriquer. Ils doivent donc être apportés par l'alimentation.

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.

Dans la viande de Bretonne Pie Noir, la part des Oméga 3 est excellente avec un rapport Oméga 6/Oméga 3 optimisé !



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

en %	En Bretonne Pie Noir avec une alimentation 100% herbe et foin	Dans les autres races (moyenne des études réalisées)
Acides gras saturés totaux	42,2	De 43 à 54
Acides gras mono-insaturés totaux	49,6	De 38 à 44
Acides gras polyinsaturés totaux	8,2	De 3 à 13
Oméga 6 totaux	4,-	
Oméga 3 totaux	2,4	0,5
Acides gras trans totaux	2,6	De 3 à 4
Acide Linoléique (LA) = Oméga 6	2,9	De 2 à 5
Acide Alpha-Linoléique (ALA) = Oméga 3	1,1	De 0,4 à 1
Rapport Oméga 6/Oméga 3 (LA/ALA)	2,7	De 7,02 à 18,68 selon les études

Le rapport Oméga 6/Oméga 3 importe beaucoup en matière de santé.
En effet, de nombreuses études ont montré qu'un rapport Oméga 6/ Oméga 3 trop élevé pouvait prédisposer aux maladies inflammatoires (maladies cardiovasculaires, diabète, obésité, polyarthrite rhumatoïde, asthme, etc.) L'ANSES recommande ainsi une consommation alimentaire dont le rapport Oméga 6/Oméga 3 est strictement inférieur à 4.

UNION · BRETONNE PIE NOIR ·