




**Est-ce que les bouvillons élevés au  
pâturage paraissent plus goûteux?**

**Par Andréane Martin, agronome  
Direction régionale de la Mauricie  
30 janvier 2013**

**Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation**

**Québec** 

# Introduction

## ***Mon bœuf est meilleur que celui du marché!***

- *Est-ce que les attentes peuvent améliorer ou dégrader la perception d'un produit, avant même qu'il ne soit dégusté?*
- *Est-ce que l'information peut modifier les attentes des consommateurs de bœuf et influencer leurs décisions d'achat?*



Crédit Rodrigo Morales © 2013



Crédit Rodrigo Morales © 2013

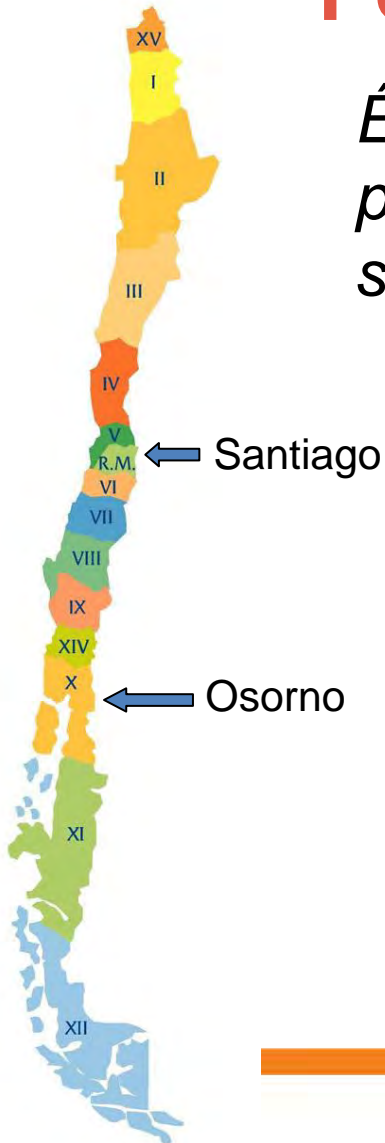
Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation

Québec



# Pourquoi?

*Évaluer les effets du système de production et de persillage sur l'acceptabilité du consommateur et son attente.*

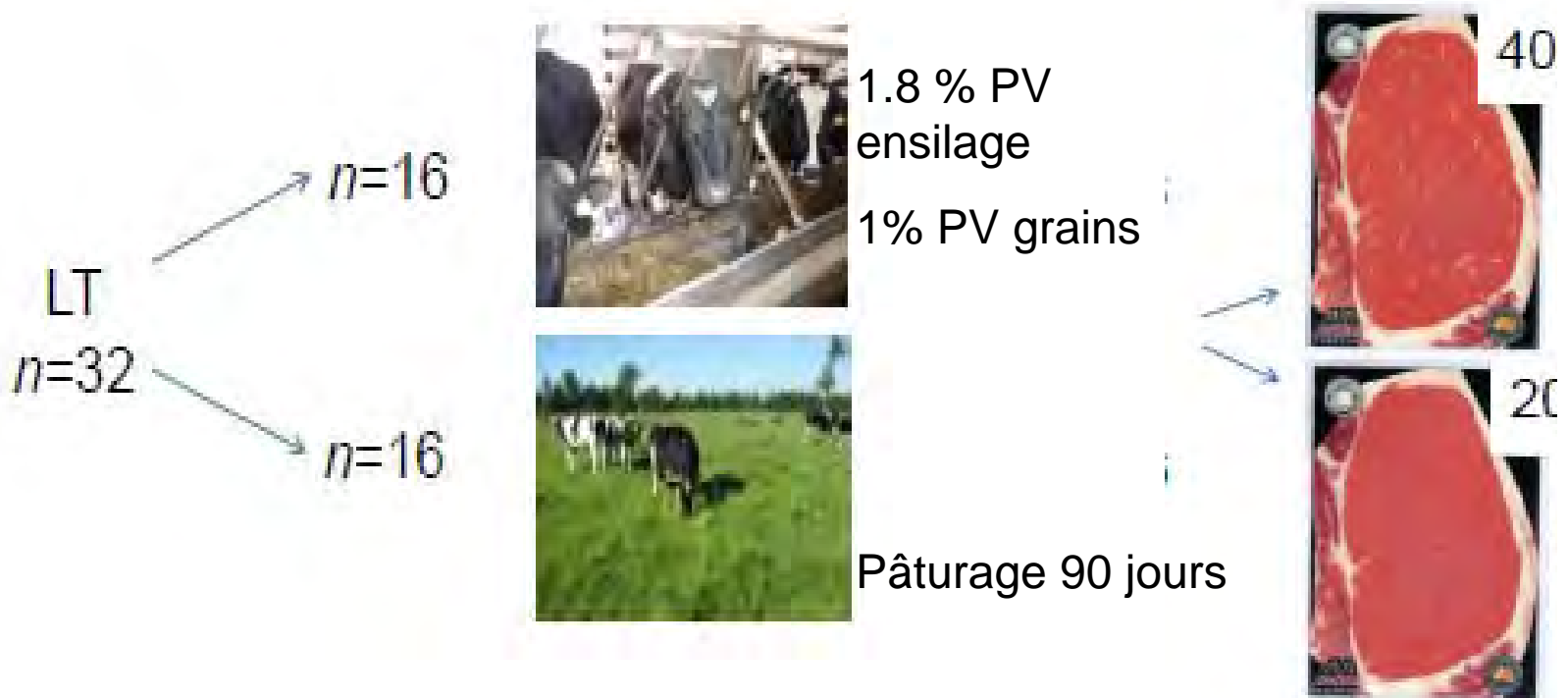


- *Conduite dans 2 grandes villes chiliennes,*
- *Par Rodrigo Morales, étudiant au doctorat à l'Institut de recherche agricole du Chili*



# Comment?

32 *longissimus thoracis* sélectionnés à partir de 64 longes de bœuf



# Perception aveugle

- 204 consommateurs
- Test de goût
- Sans indice sur la provenance ou le persillage



Crédit Rodrigo Morales © 2013



Crédit Rodrigo Morales © 2013

Comment aimez-vous ce bœuf? 1 à 7

Je déteste énormément 1 à j'aime énormément 7

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation

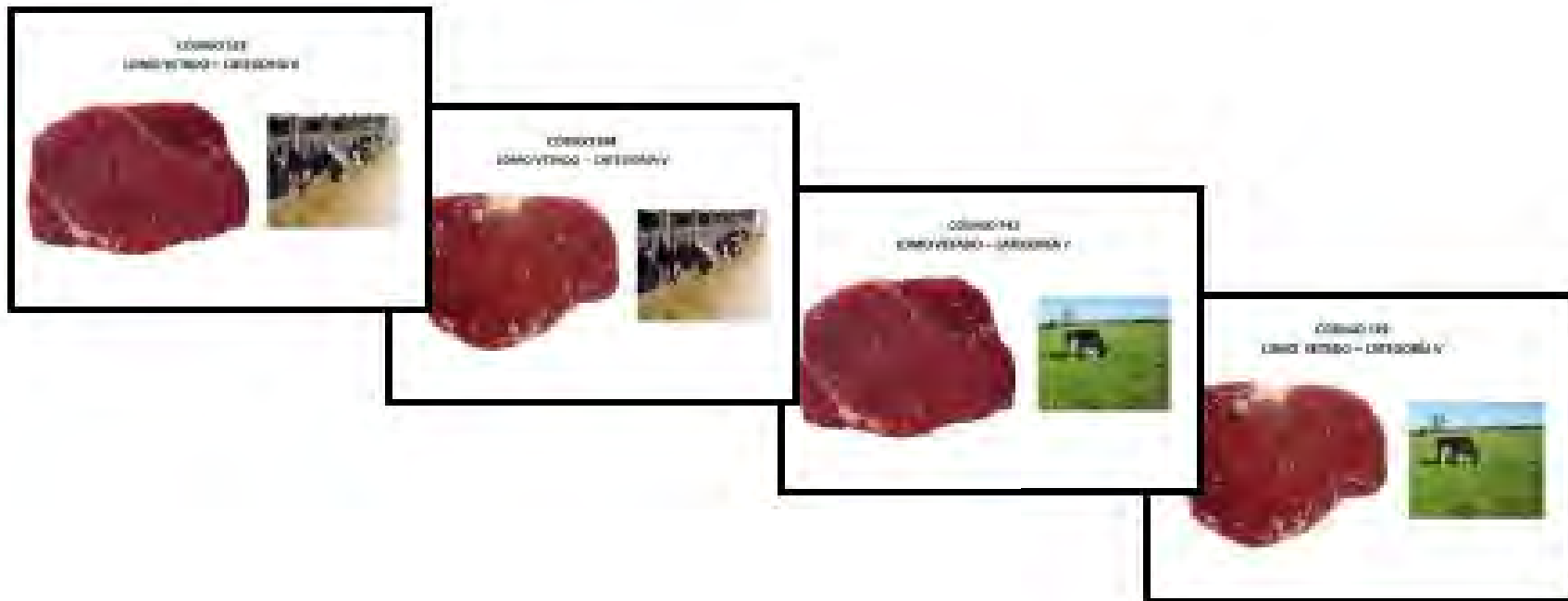
Québec



# Perception attendue




- Les attentes du consommateur selon les informations fournies sur le produit.



Comment pensez-vous que vous allez aimer ce bœuf?

Je vais détester énormément 1 à je vais aimer énormément 7

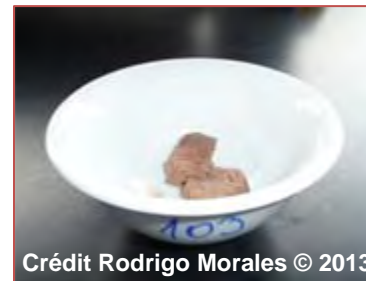
Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation

Québec 

# Perception informative



- Test de goût
- Informations fournies sur le produit



Comment aimez-vous ce bœuf? 1 à 7

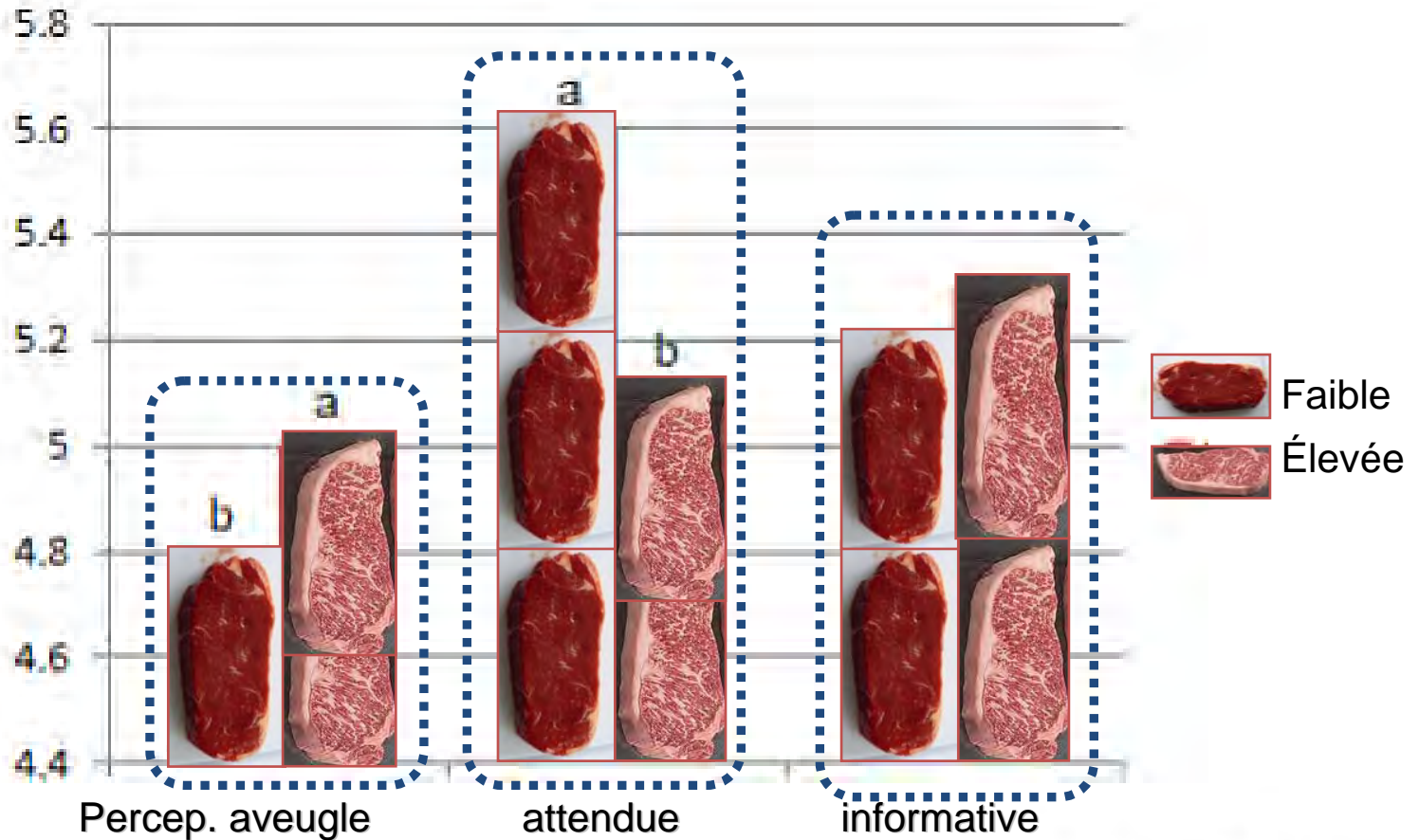
Je déteste énormément 1 à j'aime énormément 7

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation

Québec 

# Et puis?

## Perception du persillage



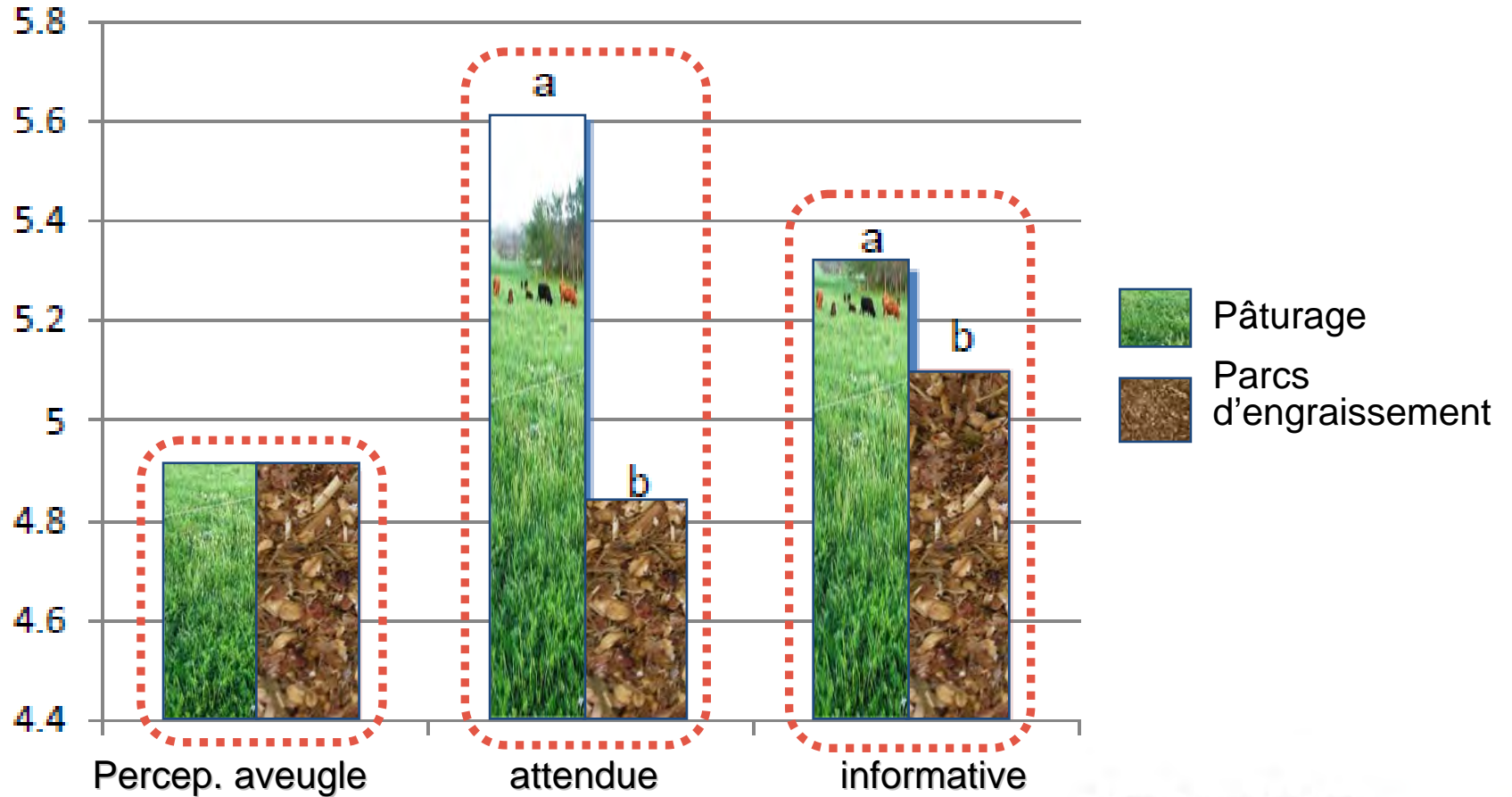
Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation

Québec






# Perception selon le mode de production




# Et puis?

- Les scores les plus élevés sont obtenus lors du test  autant au niveau du persillage que du mode de production.
- L'information change positivement la perception sensorielle du produit.
- Les résultats de cette étude ont des implications importantes pour l'élaboration de stratégies de commercialisation du bœuf.



Crédit Rodrigo Morales © 2013

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation

Québec 

---

## Le persillage

- Offert dans les restaurants;
- Les consommateurs ne peuvent pas apprécier l'apparence de la viande crue;
- Expérience culinaire très agréable;



- Offert dans les supermarchés;
- Les consommateurs peuvent apprécier l'apparence de la viande crue peu persillée;
- L'expérience culinaire peut être décevante.

# Mode de production

- *Le bœuf fini sur pâturage a une acceptabilité organoleptique similaire à celui qui est fini en parc d'engraissement;*
- *Cependant, les consommateurs associent l'élevage au pâturage à une viande de meilleur goût;*
- *L'engraissement au pâturage devrait être un indice intrinsèque important sur l'étiquetage/l'image de marque afin d'inciter l'achat de bœuf nourri à l'herbe.*



# Est-ce que les bouvillons élevés au pâturage paraissent plus goûteux?

**OUI!**



- *La viande persillée est plus appréciée que celle moins persillée;*
- *Et ce, sans égard au mode de production, soit les animaux nourris à l'herbe ou ceux en parc d'engraissement*



- *Les informations fournies sur le persillage et le mode de production a généré une **attente positive** face au produit;*
- *et **augmenté l'acceptabilité** de la viande moins persillée provenant d'animaux engraisés au pâturage.*



---

# Merci!

- *Avez-vous des questions?*



Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation

Québec 