

## **Informations sur le dépouillement des données d'abattage par exploitation**

*Remo Ackermann* – Avec le courrier trimestriel janvier 2017, tous les producteurs qui ont livré des Natura-Beef, Natura-Veal ou SwissPrimBeef en 2016 via la commercialisation centralisée ont reçu un dépouillement des données d'abattage de ces animaux.

Ce dépouillement donne un aperçu des résultats d'abattage et fait état de l'ascendance et de la race, ainsi que des valeurs moyennes de l'âge au moment de l'abattage, de la charnure et de la classe de tissus gras.

### **1. Base de données**

Tous les animaux livrés par l'intermédiaire de VIANCO ou Viegut figurent dans ce dépouillement.

La base de données repose sur les données de Vache mère Suisse. La charnure et la classe de tissus gras correspondent à la taxation de Proviande. Certaines taxations supplémentaires ou corrections ultérieures du sexe (castrats) ne sont pas actualisées, car ces données ne sont pas envoyées automatiquement à Vache mère Suisse par la BDTA.

### **2. Valeurs moyennes**

Le dépouillement des données contient les valeurs moyennes pour chaque programme de marque.

La race de la mère figure en tête des données raciales (p. ex. LMxSM signifie : vache Limousin x taureau Simmental). Pour calculer des moyennes précises, la note de charnure a été convertie en chiffres (C=1; H=2; T+=3; T=4; T-=5; A=6; X=7).

### **3. Interprétation des résultats**

En comparant les données des différentes carcasses entre elles, il faut rechercher les similitudes et les différences. Ce faisant, il y a lieu de veiller à l'ascendance, au sexe et aux dates de naissance et d'abattage, et prendre en compte d'éventuelles différences d'affouragement ou de régime de garde au sein du troupeau.

Les moyennes d'exploitation peuvent être comparées avec les moyennes générales. Si le nombre de données est suffisant, les moyennes d'exploitations pour des groupes comparables sont publiées par zone et par race aux chapitres 5, 6 et 7. Il faut toutefois tenir compte du fait que les résultats d'abattage ne sont pas seuls à influencer sur le succès de l'exploitation. Il y a également les coûts de production. Ainsi, lorsque la qualité du fourrage est plutôt faible, en raison notamment de l'estivage, des poids morts inférieurs peuvent être aussi rentables que des poids morts plus élevés obtenus avec un fourrage de meilleure qualité. Toutefois, il est nécessaire de procéder à des améliorations en cas d'insuffisance du degré d'engraissement ou de poids mort très bas.

### **4. Perspectives**

Enfin, la mise en service d'un nouveau système informatique présentera les résultats en ligne sur Beefnet, qui pourront être téléchargés sous forme de fichier Excel ou texte.

## 5. Détails sur le Natura-Beef 2016

S'agissant du Natura-Beef, la richesse de la base de données a permis de procéder à une ventilation des résultats en fonction des principales races et des zones. Le

Les Natura-Beef doivent être sevrés directement de la mère et être âgés d'environ 10 mois. Les certificats peuvent être commandés pour des sujets âgés jusqu'à 10 mois. Cet âge est justifié du point de vue agronomique également, car il laisse à la vache mère une période de tarissement suffisante. Retarder le moment de l'abattage apporterait certes des kilos de viande en plus, mais raccourcirait la période de tarissement et pourrait influencer négativement sur la formation du colostrum, ce qui désavantagerait le veau suivant. Par ailleurs, les veaux plus âgés ayant tendance à « marauder », le surplus de poids des veaux âgés se constitue au détriment des veaux plus jeunes.

Poids mort de Natura-Beef 2016							
	TZ	HZ	BZ 1	BZ 2	BZ 3	BZ 4	toutes
AL x LM	220	218	214	204	196	204	210
AN x AN	228	202	189	196	193	195	198
AN x LM	230	209	205	206	209	211	211
BV x BV	210	234	207	219	196	192	207
BV x LM	228	232	224	219	215	210	223
KR x AN	216	210	203	204	199	196	208
KR x CH	245	242	235	230	214	205	237
KR x LM	251	231	227	223	214	215	229
KR x SM	227	228	230	218	210	198	223
LM x LM	226	229	227	223	222	223	225
SM x AN	216	215	207	212	214	190	217
SM x CH	243	239	235	228	221	211	239
SM x LM	232	231	227	222	214	215	229
SM x SM	230	225	225	218	213	220	225
alle	227	226	220	215	208	205	222

Classe de tissus gras du Natura-Beef 2016							
	TZ	HZ	BZ 1	BZ 2	BZ 3	BZ 4	toutes
AL x LM	3.0	2.9	2.8	2.7	2.7	2.7	2.8
AN x AN	3.0	3.0	2.8	3.0	2.7	3.0	3.0
AN x LM	3.0	2.9	2.7	2.8	2.6	2.6	2.8
BV x BV	2.9	3.2	2.8	3.0	2.6	2.3	2.8
BV x LM	3.0	3.0	3.0	2.9	2.8	2.6	2.9
KR x AN	3.1	3.0	2.9	3.1	2.9	2.7	3.0
KR x CH	2.8	3.0	2.9	2.6	2.5	2.9	2.8
KR x LM	2.8	2.7	2.7	2.7	2.6	2.6	2.8
KR x SM	2.8	3.0	2.8	2.9	2.7	2.6	2.8
LM x LM	2.4	2.4	2.3	2.4	2.1	2.5	2.4
SM x AN	2.8	2.7	3.0	3.0	3.0	2.3	2.9
SM x CH	3.0	2.7	2.8	2.6	2.0	2.7	2.9
SM x LM	2.9	2.8	2.8	2.7	2.7	2.7	2.8
SM x SM	2.8	2.8	2.7	2.7	2.5	2.0	2.7
alle	2.8	2.8	2.7	2.7	2.6	2.6	2.8

Charnure Natura-Beef 2016							
	TZ	HZ	BZ 1	BZ 2	BZ 3	BZ 4	Alle Zonen
AL x LM	1.5 ( C )	1.6 ( H )	1.6 ( H )	1.8 ( H )	1.6 ( H )	1.6 ( H )	1.7 ( H )
AN x AN	2.6	2.7	2.8	2.8	2.7	2.6	2.7
AN x LM	1.9	2.0	1.9	1.9	1.6	1.7	1.9
BV x BV	3.0	2.4	2.9	3.1	2.7	2.9	2.9
BV x LM	1.9	1.8	2.0	2.0	1.8	2.0	1.9
KR x AN	2.5	2.7	2.7	2.7	2.5	2.6	2.6
KR x CH	1.6	1.7	1.8	1.5	2.0	1.8	1.7
KR x LM	1.6	1.6	1.6	1.6	1.5	1.4	1.6
KR x SM	2.1	2.0	2.3	2.3	2.3	2.1	2.2
LM x LM	1.2	1.2	1.2	1.3	1.2	1.1	1.2
SM x AN	2.5	2.7	2.6	2.3	2.6	3.5	2.5
SM x CH	1.7	1.8	1.3	1.2	1.4	1.9	1.7
SM x LM	1.8	1.7	1.8	1.8	1.9	1.6	1.8
SM x SM	2.2	2.4	2.3	2.5	2.5	2.5	2.3
alle	1.8	1.8	1.9	2.0	1.9	2.0	1.9

*Poids mort, charnure et classe de tissus gras du Natura-Beef 2016*

## 6. Détails sur le Natura-Veal 2016

La base de données du Natura-Veal est trop maigre pour permettre un dépouillement en fonction de la zone et de la race.

Natura-Veal 2016				
	Tissu gras	Charnure	Poids Carcasse	Âge
AL x AL	2.3	2.2	122	166
AL x LM	2.4	1.3	133	152
AN x AN	2.5	2.5	123	163
BV x LM	2.4	1.6	132	148
KR x AN	2.6	2.4	128	157
HW x LM	2.5	1.7	125	168
SM x LM	2.4	1.6	133	150
KR x LM	2.1	1.4	133	151
LM x LM	1.7	1.2	133	162

*Poids mort, charnure et classe de tissus gras des Natura-Veal 2016 en fonction des races les plus courantes.*

## 7. Détails sur le SwissPrimBeef 2016

La plupart des sujets SwissPrimBeef provenaient finalement de la zone de plaine. Pour cette raison et à cause d'une base de données étriquée, une ventilation par zones aurait peu de sens.

Dans le programme SwissPrimBeef également, outre des valeurs concernant la qualité des carcasses et l'âge au moment de l'abattage, il faut aussi tenir compte d'autres facteurs comme la ration fourragère, le pourcentage de concentrés et la phase d'élevage.

SwissPrimBeef 2016			
	Tissu gras	Charnure	Poids Carcasse
KR x LM	2.8	1.2	318
LM x LM	2.5	1.0	322
SM x SM	2.8	1.4	307
KR x AN	3.3	1.5	310
CH x CH	2.5	1.1	329
AU x AU	2.8	1	320
AN x AN	3.3	1.6	308

*Poids mort, charnure et classe de tissus gras SwissPrimBeef 2016 en fonction des races les plus courantes.*