

Effet du système d'alimentation sur les performances et la qualité de viande des agneaux Barbarine dans une région du centre de la Tunisie

Effect of feeding system on performances and meat quality of Barbarine lambs in a central region of Tunisia

N. MOUJAHED, DAREJ C, BEN MUSTAPHA CH, M A BEN ROMDHANE M, et BOUAZIZ Y

Laboratoire des Ressources Génétiques Animales et Alimentaires
Institut National Agronomique de Tunisie, 43 Av. Ch. Nicolle, 1082, Tunis Belvedere, Tunisia
nizar.moujahed@yahoo.fr



1. Introduction et objectifs

- En Tunisie, la viande ovine issue des régions du centre est traditionnellement appréciée par le consommateur grâce à ses caractéristiques organoleptiques.
- La qualification des produits animaux (label, origine contrôlée, bio...) nécessite une compréhension de leurs conditions de production, notamment le système d'alimentation.
- Environ 50% des élevages dans les régions du centre passent par trois périodes:
 - * Une période printanière de pâturage sur parcours naturel (P1).
 - * Une période estivale de pâturage sur chaumes de céréales (P2).
 - * Une période automnale et hivernale basée sur l'affouragement (foin d'avoine) la complémentation à l'orge grain (P3).
- L'objectif de la présente étude est de caractériser ce système d'alimentation sur la base de la détermination des performances et de la qualité de la viande d'agneaux en fonction des 3 périodes alimentaires.

2. Matériel et Méthodes

- Vingt agneaux de la race Barbarine (âge initial et poids vif moyens respectivement de 6 mois et 29,9 kg) ont été suivis dans un pâturage de la région d'El Oueslatia (Centre de la Tunisie, Kairouan, semi-aride) d'Avril à Octobre.
- Les agneaux ont été pesés toutes les 2 semaines et au début et à la fin de chaque période d'alimentation (P1, P2 et P3). Les variations du poids (ΔP) et le gain moyen quotidien (GMQ) ont été déterminés.
- Simultanément, 5 agneaux sélectionnés au hasard à 3 âges possibles de vente et/ou d'abattage (A1, A2, A3 respectivement 8, 10 et 12,5 mois, coïncidant approximativement avec P1, P2 et P3, respectivement) sont abattus pour déterminer les caractéristiques de la viande.
- pH à 1 et 24 heures post abattage (11^{ème} cote).
- La couleur à 1 heure: spectrophotomètre Kontron, spectres enregistrés de 360 à 760 nm, mesures dans le système CIELAB 1976 (L*, a*, b*).
- Analyses de la variance moyennant la procédure (GLM) du System SAS (SAS 1999 version 6.12). Le modèle a intégré l'effet période pour les paramètres de performance et l'effet âge à l'abattage pour ceux de la qualité. Le test SNK a été utilisé pour comparer les moyennes.

3. Résultats

Composition chimique des aliments en g/kg de MS

	MS	MM	MAT	NDF	ADF	ADL
Pâturage	504,8	135	117,8	511,7	345,6	74
Chaumes d'orge	925,8	82,1	40,4	734,2	457,2	56,2
Foin de vesce avoine	845,7	64	47,9	616,9	363,2	37
Orge en grain	913,1	26,6	109	457,1	90,9	-

Effet de la période et de l'âge à l'abattage sur les performances des agneaux et la qualité de la viande.

Période	P1	P2	P3	ESM
ΔP (kg)**	9,84a	-2,48c	7,24b	1,3
GMQ(g)***	128a	-36c	127a	13
Age	8 mois	10 mois	12,5 mois	
PH1***	7,3a	6,43b	6,29b	0,13
PH24h	5,75	5,77	5,7a	0,011
L**	73,7a	78,89a	64,54b	2,05
a**	8,58a	5,53b	8,29a	0,46
B**	3,31b	4,25a	4,44a	0,16

abc : Des lettres différentes sur la même ligne indiquent des valeurs statistiquement différentes; * : P<0,05 ; ** : P<0,01 ; ***P<0,001.



4. Conclusions

- Les paramètres de qualité de la viande mesurés sont influencés par la période d'abattage (période alimentaire).
- Durant la période de pâturage naturel (printemps) et celle d'affouragement à l'auge, les agneaux ont présenté de bonnes performances de croissance et une teinte de rouge plus prononcée (appréciée par le consommateur).
- Ces résultats pourraient contribuer au processus d'attribution d'un label d'origine à ce produit si les mesures sont élargies sur des effectifs plus importants.