

Rôle de l'approche sensorielle dans une démarche d'obtention d'AOC pour les viandes bovines de Maine-Anjou

Contribution of sensorial analysis in the PDO process for beef meat from Maine-Anjou herds

A. ALESSANDRIN (1), A. VALAIS (2), P. CELLIER (3)

(1) CRITT CRISALIDE, 8 avenue René Laënnec 72000 LE MANS ; Email : a.alessandrin@online.fr ;

(2) UPRA MAINE-ANJOU ; (3) INAO centre d'Angers.

INTRODUCTION

L'analyse sensorielle est envisagée ici comme un outil essentiel de la démarche AOC. Pour le groupe d'éleveurs porteur du projet Maine-Anjou, les attendus étaient de trois ordres :

- **Définition de la typicité** : mise en évidence des principales caractéristiques distinctives des viandes de Maine-Anjou ;
- **Contrôle et évaluation** : définir une grille d'évaluation pour l'attribution de l'AOC aux viandes candidates ;
- **Pédagogie et apprentissage** : développer la connaissance du produit chez les éleveurs et les agents de la filière dans un premier temps puis auprès d'un public élargi.

1. MATERIEL ET METHODE

1.1. DÉTERMINATION DES CRITÈRES DE RECONNAISSANCE DES VIANDES ISSUES DE RACE MAINE-ANJOU : 1ÈRE PHASE, ANNÉE 1999

Un jury d'experts est constitué autour d'une vingtaine de partenaires impliqués dans la démarche, dont 70% d'éleveurs. Les travaux ont porté, dans un premier temps sur l'entraînement à la reconnaissance des saveurs et la mise au point du protocole d'évaluation (5 séances), dans un deuxième temps sur la caractérisation des viandes Maine-Anjou crues et cuites (7 séances).

Le protocole est basé sur la reconnaissance de la Maine-Anjou au regard de deux autres références (race laitière et race à viande). Les viandes testées sont issues d'un lieu d'approvisionnement constant sur le marché. Il s'agit d'entrecôte de 3 cm d'épaisseur. La grille d'évaluation comprend 25 descripteurs scindés en 2 phases d'évaluation : cru sur morceau entier, cuit sur dés de 1 cm pris dans la noix (3 minutes sur grill double face).

1.2. VALIDATION DES TRAITS DISTINCTIFS SUR UN PUBLIC ÉLARGI : 2È PHASE, ANNÉE 2000

Les évaluations sensorielles sont conduites dans des sites aménagés dans le cadre de manifestations spécifiques (journées CANA, SPACE, commission d'enquête AOC). Les panels comportent des professionnels de l'agriculture et du secteur viande (de 15 à 20 personnes). Le protocole est basé sur la reconnaissance de la Maine-Anjou au regard d'une autre race à viande. Il s'articule autour d'une épreuve de mise en bouche préalable avec reconnaissance des saveurs, suivie d'une épreuve de description comparative et de reconnaissance finale de la Maine-Anjou. Nous avons à cet effet utilisé une grille d'évaluation simplifiée comprenant 13 descripteurs choisis pour leur pouvoir discriminant et leur simplicité d'évaluation sur la base des résultats du jury d'experts.

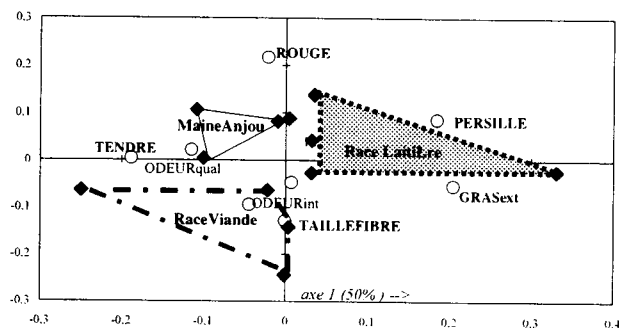
2. RESULTATS

2.1. JURY D'EXPERTS :

Les traits communs aux viandes de Maine-Anjou sont :

- en cru : la couleur soutenue et la tendreté (fig.1) ;

Fig. 1
Caractérisation des viandes en cru (AFC, 1-2)

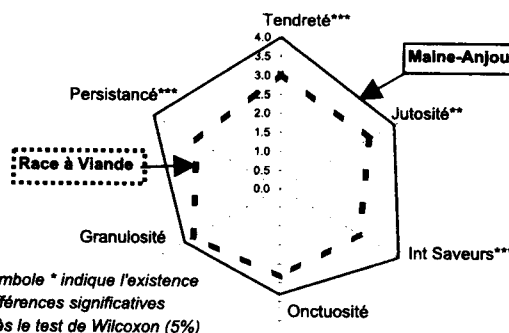


- en cuit : la longueur en bouche, une jutosité importante et stable en cours de mastication, l'intensité et la persistance des saveurs.

2.2. PANEL ÉLARGI :

Les caractéristiques identifiées par les experts ont été confirmées par le panel élargi tant en cru qu'en cuit (fig. 2).

Fig. 2 Profils moyens en cuit (110 dégustateurs, 6 séances)



Le symbole * indique l'existence de différences significatives d'après le test de Wilcoxon (5%)

Les différences perçues entre les deux types de viande sont statistiquement significatives pour la couleur rouge et la tendreté en cru, la jutosité en cours de mastication, l'intensité et la persistance des saveurs en cuit. Au final, le panel parvient à une reconnaissance systématique des viandes de Maine-Anjou.

3. CONCLUSIONS

L'étude présentée a permis de déterminer les caractéristiques de la typicité des viandes de Maine-Anjou et leur validation par un panel élargi. Les éleveurs du jury d'experts ont été capables de reconnaître leurs viandes (pour au minimum 80% d'entre eux). Ils ont ainsi fait un grand pas vers la réappropriation d'un produit qu'ils avaient, pour la plupart, depuis longtemps perdu de vue, compte tenu de l'éloignement entre les sphères de la production et de la consommation dans la filière bovine.

Il s'agit là d'une avancée significative dans la démarche d'AOC qui vise à obtenir une viande typique, différente et reconnaissable par son origine, sa présentation et son goût. Dans cette logique, les perspectives d'investigation s'orientent vers un approfondissement de la typicité notamment par la mise en relation des variations sensorielles observées entre les viandes et des caractéristiques du terroir (milieu naturel et pratiques).