Découpe de carcasses de génisses de race Blonde d'Aquitaine Cut of the carcass of Blonde d'Aquitaine heifers

J. CASTAING, F. HUART, R. COUDURE ADÆSO, 21 chemin de Pau, 64 121 Montardon

INTRODUCTION

Dans le cadre des actions du programme Régional G.I.E Blonde d'Aquitaine, des découpes de carcasses ont été réalisées sur des génisses élevées et suivies en station expérimentale.

1. MATÉRIEL ET METHODE

- Les animaux étudiés sont des génisses âgées de 28 mois en début d'engraissement (non retenues pour la reproduction). Ces génisses reçoivent une ration à base de maïs fourrage plante entière complémentée par du maïs sec broyé et du tourteau de soja"48". Elles sont engraissées en stabulation libre durant une durée moyenne de 10 mois.
- Les mesures sont réalisées sur une demi-carcasse suivant la découpe officielle, dite découpe parisienne, après une durée de maturation de 5 jours.

2. RÉSULTATS

L'étude a été effectuée de 1996 à 2001.

2.1. DONNÉES D'ABATTAGE

	Moyenne	Ecart type	CV %
Effectif	27	-	-
Poids vif abattage, kg	757	40	5,2
Poids carcasse froide, kg	448	29	6,5
Rendement carcasse, %	60,5	2,2	3,6

- A l'abattage, le poids moyen des animaux varie de 673 à 845 kg; le poids des carcasses froides varie de 412 à 524 kg, il s'ensuit un rendement carcasse de 57 à 66,5 %.
- 95 % des carcasses sont classées U3 (grille EUROP).

2.2. DÉCOUPE DE LA DEMI-CARCASSE

Poids en kg	Moyenne	Ecart type	CV %
Demi-carcasse	224	15,1	6,7
Quartier avant	105	7,4	7,0
Quartier arrière (ART 8)	119	8,6	7,3
* Milieu de train * BCU (cuisse)	59 60	4,4 4,2	7,6 7,0

Le poids du quartier avant représente 47 % d'une demi-carcasse, et le quartier arrière (coupe ART8) 53 %; cette dernière se répartie de façon équitable entre le milieu de train (26 %) et le BCU (27 %). Ces résultats confirment ceux obtenus en 1998 par Ph Haurez, bien que les génisses étaient moins lourdes (poids carcasse 379 kg).

2.3. RENDEMENT DE DÉCOUPE

La viande nette correspond à la viande prête à découper .

Poids en kg	Moyenne	Ecart type	CV %
Viande nette	173,4	12,7	7,3
Os	33,0	3,4	10,4
Perte au parage	17,6	4,8	27,2

Après les opérations de découpe, de désossage et de parage le poids de viande nette représente 77, 3 % du poids de la demicarcasse, le poids des os 14,7 % et la perte de matière 8,0 %. Le rendement en viande nette est supérieur à celui présenté par Haurez (1988), soit 74%, il est proche ce celui présenté par Leroux (1984), soit 77,9%. Comparativement à l'étude de Haurez citée plus bas, le poids des os de notre étude est supérieur de 1,2 points, la perte de matière est inférieure de 4,7 points pour des génisses de même type.

2.4. RÉPARTITION DE LA VIANDE NETTE

Poids en kg	Moyenne	Ecart type	CV %
Caparaçon	31,6	3,5	11,2
Bas carré	26,6	2,6	9,7
Epaule	25,0	2,6	10,6
BCU - (cuisse)	47,2	3,5	7,4
Aloyau Milieu de Train	42,2	3,7	8,7
Hampe	1,0	0,2	17,8

Le quartier avant représente 47,9 % de la viande nette (Caparaçon : 18,2 – Bas carré : 15,3 – Epaule : 14,4 %) et le quartier arrière 52,1 % (BCU : 27,2 – Aloyau Milieu de Train : 24,3 – Hampe : 0,6 %).

CONCLUSION

Le suivi en découpe de type commercial de 27 génisses de race Blonde d'Aquitaine engraissées en station expérimentale a permis de caractériser la composition des carcasses.

Dans les conditions de cette étude, pour un rendement carcasse froide de 60,5 %, le rendement en viande nette est de 77,3 %, ce qui confirme, comme l'ont démontrées d'autres auteurs, les bonnes qualités bouchères de cette race.

Haurez Ph., Moran J., 1988. ITEB. Qualité bouchère des génisses Blondes d'Aquitaine.

Leroux E., Sornay J., 1984. En production de viande bovine : Quel avenir pour les animaux de forme ?, Viandes et Produits Carnés, Vol 5 (n°4), 47 – 52.