

Qualités organoleptiques de la viande de bœufs charolais abattus à 24-28 mois

Meat organoleptic qualities of 24-28 month old Charolais steers

Y. DURAND (1), J. P. FARRIÉ (2)

(1) Chambre d'Agriculture, 59 rue du 19 mars 1962, BP 522, 71010 Mâcon Cedex

(2) Institut de l'Élevage, 6 rue de Lourdes, 58000 Nevers

INTRODUCTION

Dans la perspective de diversifier les possibilités de valorisation des atouts régionaux que sont les ressources herbagères et le cheptel charolais, la région Bourgogne s'est investie au côté de plusieurs acteurs de la Recherche & Développement pour réaliser une étude sur la faisabilité technique et les perspectives de développement d'un bœuf jeune, à l'image des tentatives en cours dans l'ouest de la France avec des types génétiques plus précoces (Bastien, 2001). Au sein d'un dispositif interdisciplinaire (Dumont, 2004) un volet confié à la station expérimentale de Jalogny a consisté à expérimenter des itinéraires techniques de production basés sur la castration précoce. Celle-ci devait permettre de s'adapter aux caractéristiques physiologiques d'une race tardive (Oury, 2002). Ces itinéraires privilégiaient le contexte fourrager des exploitations de la zone et devaient permettre d'obtenir des qualités de carcasses et de viandes conformes aux attentes du marché. Deux modalités de conduite plus ou moins intensives ont été testées. Les objectifs étaient 1- d'étudier l'effet des modalités de conduite sur les principaux critères de qualité des carcasses et de la viande, et 2- de situer les qualités organoleptiques de ce nouveau type de produits par rapport à d'autres plus habituels.

1. MATERIEL ET METHODES

1.1. COMPARAISON DE CONDUITE

Tableau 1 : dispositif expérimental et schéma de conduite

Modalité de conduite	Intensif	Semi-Intensif
Effectif	12	12
Période de naissance	Janv-01	Janv-01
Age à la castration	2 mois	2 mois
Age au sevrage	8 mois	8 mois
Conduite 1 ^{er} hiver	Concentration énergétique de la ration élevée	Ration type "génisses" d'élevage"
(objectif de croissance)	(~ 1000 g/j.)	(~ 700 g/j.)
Date 2 ^{ème} mise à l'herbe	Mi mars	Mi mars
Rentrée à l'auge	Mi juillet	Mi novembre
Régime de finition	Foin + Ensilage herbe + Concentré	
Durée de finition	185 jours	150 jours
Age moyen à l'abattage	24,2 mois	27,5 mois

Outre les pesées périodiques des animaux et les contrôles d'alimentation, des mesures ont été effectuées pour apprécier la qualité des carcasses et des viandes, soit à l'abattoir (pesées des gras retirés à l'abattage, notations visuelles de couleur et d'aspect au niveau de la coupe primaire suivant des grilles fournies par l'Institut de l'Élevage) soit en laboratoire sur échantillons prélevés au niveau du Long Dorsal (taux de lipides et analyse sensorielle).

1.2. POSITIONNEMENT DES QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Les résultats d'analyse sensorielle ont été comparés à ceux de 12 vaches de réforme et de 12 Jeunes Bovins (J.B.) présents sur la station de Jalogny et engraisés avec les régimes à base d'ensilage de maïs habituellement utilisés.

2. RESULTATS ET DISCUSSION

2.1. EFFET DES MODALITES DE CONDUITE

Tableau 2 : caractéristiques et qualité des carcasses par itinéraire

	Intensif	Semi-Int.	Ecart	p
Poids carcasse (kg)	410,2 ± 19,5	418,6 ± 18,4	8,4	NS
% gras / carcasse	3,3 ± 1,0	2,4 ± 0,6	- 0,9	0,0036
Taux de lipides (%)	2,82 ± 1,20	2,25 ± 1,06	- 0,57	NS
Couleur de la viande (note de 1 à 4)	3,08 ± 0,51	2,75 ± 0,45	- 0,33	NS
"marbré"	2,1 ± 0,7	1,9 ± 0,7	- 0,2	NS
"persillé"	5,3 ± 1,2	3,9 ± 1,1	- 1,4	0,0315

Le poids de carcasse n'est pas significativement différent entre les deux modalités. En revanche la quantité de gras prélevée à l'abattage est moins importante pour le lot semi-intensif. Les écarts observés sur les caractéristiques d'engraissement au niveau de la viande vont dans le même sens. Globalement la finition apparaît un peu moins "poussée" à l'issue de la conduite semi-intensive, même si les opérateurs au stade de l'abattage n'ont pas indiqué de défaut notable de la qualité des carcasses.

Tableau 3 : notes moyennes de qualités organoleptiques par type d'animaux (un indice ^a ou ^b commun entre deux notes moyennes d'une même ligne indique que la différence n'est pas significative).

	Bœufs Intensif	Bœufs Semi-Int.	Vaches	J.B.
Tendreté	58,7 ^a ± 21,2	61,2 ^a ± 19,7	53,4 ^{ab} ± 23,1	50,1 ^b ± 20,5
Jutosité	58,3 ^a ± 19,9	55,3 ^a ± 20,0	56,1 ^a ± 19,5	52,8 ^a ± 18,9
Flaveur	52,0 ^a ± 17,4	52,1 ^a ± 16,8	48,3 ^{ab} ± 18,2	45,5 ^b ± 17,1

Au niveau des qualités organoleptiques il n'apparaît pas de réelle différence entre les deux modalités de conduite des bœufs. Par rapport aux J.B., les notes des bœufs pris globalement indiquent une meilleure tendreté et une flaveur plus marquée ; en revanche elles ne permettent pas de les distinguer des vaches de réforme.

CONCLUSION

Techniquement il semble possible de produire des bœufs charolais de moins de 28 mois présentant des caractéristiques de poids et de couleur conformes aux attentes de l'aval et présentant des caractéristiques organoleptiques proches de celles de vaches de réforme à condition d'adopter un mode d'alimentation intensif.

Bastien D., Mourier C., Veron J., 2001. Etude d'une production de bœufs intermédiaires pour le marché intérieur, CR n° 2013203, Institut de l'Élevage, 57p.

Dumont R., Agabriel J., Becherel F., Durand Y., Farrié J-P., Micol D., Pichereau F., Pierret P., Renon J., Roudier J., 2004. Renc. Rech. Ruminants, 11, 221-224

Oury M. P., Jurie C., Barboiron C., Dumont R., Micol D., Picard B., 2002. Renc. Rech. Ruminants, 9, 267