

# Caractérisation des produits Label Rouge Viande Bovine en Aquitaine

## Characterization of "Label Rouge" Bovine Meat in Aquitaine

ELLIES-OURY M.P. (1), DAUVERGNE A. (2), JACOB H. (1)

(1) Bordeaux Sciences Agro, 1 cours du Général de Gaulle, CS 40 201, 33 175 Gradignan Cedex

(2) GIE Herbivores Aquitaine, Europarc, 3 bis avenue Léonard de Vinci, 33 608 Pessac Cedex

### INTRODUCTION

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) a récemment proposé de nouvelles orientations concernant la manière d'évaluer et de suivre la qualité supérieure des produits Label Rouge (LR). C'est dans ce cadre que les quatre Organismes de Défense et de Gestion (ODG), responsables des productions en Label Rouge Viande Bovine en Aquitaine (BBA : Bœuf Blond d'Aquitaine ; BE : Bœuf excellence; BNC : Bœuf de nos campagnes; BC : Bœuf de Chalosse) se sont regroupés au sein du Groupement d'Intérêt Economique Herbivores Aquitaine en vue de mettre en œuvre une méthode commune d'évaluation de la qualité supérieure des LR.

Les travaux avaient pour objectifs 1) d'établir les « profils-type » représentatifs des différents LR et 2) de construire une grille de caractérisation des viandes permettant de suivre et de maintenir leur qualité supérieure.

### 1. MATERIEL ET METHODES

Quatre représentants des différents maillons de la filière ont été proposés par chaque ODG : un éleveur, un technicien de groupement, un commercial d'abattoir et un boucher. Un entretien individuel avec ces experts (durant entre 45 et 90 minutes) a été réalisé en vue de mieux définir la qualité supérieure aux différents maillons de la filière (animal en vif, carcasse, viande), de mieux appréhender les caractéristiques communes aux quatre LR mais aussi leurs spécificités. L'analyse détaillée du discours de ces professionnels experts a permis de dresser un état des lieux des questions dans toute leur complexité.

### 2. RESULTATS – DISCUSSION

#### 2.1. ANIMAUX « REFERENCE » DE CHAQUE LABEL

Si chaque label est représenté par une certaine diversité des animaux, il est possible d'identifier pour 3 LR sur 4 un animal représentatif du LR (tableau 1). En LR Bœuf de Chalosse, la part non négligeable des bœufs notamment Limousins au sein des tonnages abattus conduit à identifier non pas un seul mais deux animaux emblématiques du LR.

#### 2.2. DES DESCRIPTEURS COMMUNS MAIS PAS DE CONSENSUS SUR LEUR IMPORTANCE RELATIVE

Selon les experts, les viandes LR d'Aquitaine se caractérisent par des descripteurs communs (tableau 2). Avant dégustation, le morceau « se tient ». Sa couleur soutenue est caractéristique d'une maturation optimale : 1) une bonne conservation pendant la maturation grâce à une bonne couverture de gras sur la carcasse ; 2) une durée de maturation supérieure à 10 jours. A la dégustation, la qualité supérieure du morceau est apportée par le « goût de viande », les arômes persistants, la tendreté et le « goût de noisette » du gras.

Selon le positionnement des opérateurs dans la filière, les attentes en termes de qualité ne se placent pas toujours au même niveau : les bouchers ont tendance à préférer un morceau « qui a du goût même s'il est un peu ferme » tandis que les autres opérateurs (éleveur, technicien, commercial) classent la tendreté en premier.

L'ensemble des experts s'accorde pour indiquer que certaines viandes standards peuvent présenter une meilleure jutosité que les viandes LR d'Aquitaine, lorsque leurs teneurs en lipides sont élevées.

**Tableau 1 : Animaux emblématiques de chaque LR**

LR	Animal emblématique du LR
BBA	vache, Blonde d'Aquitaine, état 3 ou 4, poids carcasse 460 – 480 kg, conformation U, âge d'abattage 5 – 6 ans
BE	vache, Blonde d'Aquitaine, état 3+ ou 4, poids carcasse 500 – 540 kg, conformation U= ou U+, âge d'abattage 5 – 6 ans
BNC	vache, Blonde d'Aquitaine ou Bazadaise, état 3+, poids carcasse 450 – 500 kg, conformation U, âge d'abattage 5 – 6 ans
BC	1) vache, Blonde d'Aquitaine, état 4, poids carcasse 510 kg, conformation U+, âge d'abattage 6 – 7 ans 2) bœuf, Limousin, état 4, poids carcasse 460 – 480 kg, conformation U, âge d'abattage 4 ans

**Tableau 2 : Caractéristiques des carcasses et viandes LR**

Concernant la carcasse	- Bonne couverture de gras (nécessaire pour que la carcasse ne marque pas et ne noircisse pas, ne bouge pas après abattage) : carcasse si possible non émoussée - Bonne épaisseur de muscle et finesse d'os
Concernant le gras	- Présence de persillé diffus mais visible - Couleur crème / un peu jaune, tirant vers le blanc - Un gras d'entrecôte avec « un petit goût de noisette »
Concernant l'aspect de la viande	- Aspect glacé qui suinte un peu - Viande avec une bonne tenue, sans nerfs, gardant son jus - Couleur avant maturation Rouge pétant / vif / brillant / franc - Couleur après maturation sombre / mat / foncé / noir / couleur soutenue - Critères subjectifs : « qui présente bien, attirante, qui paraît gouteuse, qui flashe à l'œil »
Concernant la dégustation de la viande	- Viande « avec du goût » (bonne, pas fade, gouteuse, avec un goût de viande, des arômes, des parfums en bouche, une bonne flaveur, une bonne odeur, sans goût de fer) - Viande tendre (selon les opérateurs cf 2.3.2), non caoutchouteuse, fondante - Viande juteuse (pas sèche, avec du sang, saignante, libérant du jus à la mastication, avec du suc qui remonte) - critères subjectifs : « viande donnant du plaisir en bouche, viande fine, raffinée, agréable à manger »

### 2.3. UNE EVALUATION A REALISER SUR PLUSIEURS MUSCLES

La qualité supérieure des viandes bovines LR d'Aquitaine a, jusque là, toujours été prouvée à partir d'évaluations sensorielles sur la ténacité de tranche (TT), ce muscle étant considéré comme représentatif des achats des consommateurs (Bord et al., 2011). Si 3 opérateurs considèrent que la TT est un muscle pertinent à étudier, les autres experts s'accordent pour dire que ce muscle « manque de gras » et a un goût « moins soutenu » que l'entrecôte ou le rumsteck. Ces deux muscles seraient susceptibles de mieux exacerber les écarts entre une viande LR et une viande standard.

La caractérisation fine des propriétés de ces différents muscles est en cours et permettra d'identifier le muscle le plus pertinent à faire évaluer par le jury.

### CONCLUSION

Les travaux se poursuivent par la formation des 16 experts rencontrés à l'évaluation sensorielle et permettront l'évaluation commune de la qualité supérieure des viandes LR d'Aquitaine. A terme, il s'agit de proposer une méthode d'évaluation sensorielle, alternative aux normes du Comité Français d'Accréditation (COFRAC) utilisées jusque là, et validable par l'INAO.

*Les auteurs remercient les experts des quatre filières engagées dans ce travail pour leur intérêt et leur disponibilité.*

**Bord, C., Marty, M., Lebecque, A., 2011.** Renc Rech Ruminants, 18, 204.