

Qualités des viandes de trois types de jeunes bovins Limousins

Meat qualities for three Limousin young bulls categories

S. JABET

Institut de l'Elevage, Service Viande, 87069 Limoges

INTRODUCTION

Les caractéristiques des viandes interviennent largement dans le choix des acheteurs, directement dans le cas des bouchers traditionnels ou au travers des cahiers des charges pour la grande distribution. L'actuelle méfiance du consommateur renforce le besoin d'informations sur les caractéristiques du produit, et ce à partir de données rigoureuses et crédibles.

Le travail réalisé a consisté à caractériser les principales qualités des viandes de trois types de jeunes bovins limousins (JB) couramment commercialisés. Il s'agissait de quantifier des critères commerciaux ou techniques importants, pour faire ressortir les qualités moyennes et la variabilité des différents types de produits.

MATÉRIEL ET MÉTHODES

Trois types de JB limousins, destinés à différents marchés, ont été distingués : des JB *de type Lyon* de 300 - 340 kg de carcasse, correspondant aux veaux de Lyon traditionnels et aux animaux exportés sur la Sicile et l'Italie du sud ; des JB *légers*, pesant entre 340 et 380 kg, commercialisés sur l'Italie et la région Rhône Alpes ; des JB *lourds*, de 380 à 440 kg, exportés vers les Pays Bas, la Belgique.

Les mesures ont porté sur 3 groupes de 40 animaux, représentatifs de la production annuelle de chacun de ces trois types :

- la quantité de gras intramusculaire appréciée à partir de notations visuelles du persillé (partie visible du gras intramusculaire) et de dosages chimiques des matières grasses libres (méthode soxhlet).
- l'intensité de la couleur de viande contrôlée à partir de notations visuelles, de mesures instrumentales à l'aide d'un colorimètre de type CR300 et d'un dosage chimique (méthode Hornsey) du fer héminique de la viande, rendant compte de son niveau de pigmentation.
- les teneurs en collagène total et soluble dosées chimiquement (méthode Bergman et Loxley, adaptée par Bonnet et Kopp, 1984). Le collagène, et plus particulièrement sa solubilité, est une des composantes de la tendreté potentielle de la viande.

Les contrôles ont été faits sur le muscle long dorsal prélevé au niveau de la 6^e côte. Les dosages chimiques ont été réalisés après une phase de congélation des viandes, les autres mesures sur viande fraîche 2 jours après abattage.

RÉSULTATS - CONCLUSION

Les notes de persillé attribuées traduisent une quasi-absence de gras visible. Ceci est confirmé par de très faibles teneurs en lipides variant en moyenne de 0,8 % chez les *veaux de Lyon* à 1 % chez les *lourds*. Ces très faibles moyennes sont régulièrement atteintes au niveau individuel. Ainsi, la totalité des veaux de Lyon ont des teneurs inférieures à 2 %, seuls 2 jeunes bovins légers excèdent 2 % et 2 jeunes bovins lourds se situent entre 2 et 4 %. Ces données caractérisent des viandes d'animaux jeunes, de type tardif.

Globalement les viandes sont jugées claires : note 2 sur une échelle allant de 1 (rouge très clair) à 4 (rouge foncé). Pourtant, cette valeur moyenne n'a guère d'intérêt tant les variations individuelles sont importantes. Ainsi, elle concerne moins de la moitié des animaux, les autres s'étalant sur toute la gamme de l'échelle. Ces écarts se retrouvent au niveau des teneurs en fer héminique avec des animaux guère plus pigmentés que des veaux de lait (moins de 10 µg de fer / g de viande) et d'autres au contraire comparables à des bovins adultes. Ces variations s'expliquent en partie par des écarts d'âge des animaux (de 14 à 24 mois). Pourtant, aucune évolution significative des notes de couleur ne ressort d'un type de JB à l'autre, seule une moindre dispersion des notes apparaît pour les veaux de Lyon, animaux jeunes avec moins d'écarts au niveau des âges à l'abattage. Les teneurs en fer augmentent significativement des veaux de Lyon (11,4 µg/g) aux JB lourds (14,6 µg/g).

Les teneurs en collagène sont extrêmement faibles avec, pour les 3 types de JB, des moyennes voisines de 0,3 % et des valeurs individuelles toujours inférieures à 0,4 %. La part de collagène soluble varie en moyenne de 15 % pour les veaux de Lyon à 11 % pour les *lourds*. Ces valeurs, malgré des solubilités modestes, vont dans le sens d'une bonne tendreté potentielle de ces viandes. Cette conclusion doit cependant être modérée compte tenu qu'elle concerne le long dorsal, muscle pauvre en collagène indépendamment du type d'animal considéré.

Ces données issues d'une démarche encore jamais utilisée pour cet objectif positionnent les JB limousins au même niveau qualitatif que les données d'essais expérimentaux. Cette analogie s'applique non seulement aux valeurs moyennes mais aussi aux variations individuelles observées.

Bibliographie disponible auprès de l'auteur.