

# UMR1213 Herbivores

## Equipe Pratiques d'Elevage, Robustesse, Adaptation, et Qualité des produits (Peraq)

### Vers un système européen de classification de la qualité en bouche de la viande bovine

La variabilité de la qualité en bouche de la viande bovine est un facteur majeur de la non satisfaction des consommateurs. Avec des données françaises, irlandaises, britanniques et polonaises, cette thèse en cotutelle entre la France et l'Australie a démontré que le système australien de prédiction de la qualité sensorielle de la viande bovine serait pertinent en Europe à la fois pour la filière et le consommateur. Durant un symposium à Paris, il a été décidé de développer un tel système à l'échelle internationale.

La variabilité de la qualité en bouche de la viande bovine est un facteur majeur de la non satisfaction des consommateurs, et donc de la diminution de la consommation de la viande bovine. La filière australienne utilise un système de prédiction de la qualité en bouche de la viande bovine appelé « Meat Standards Australia » (MSA) pour garantir un niveau de qualité au consommateur et inciter financièrement les producteurs à modifier leurs pratiques pour améliorer la qualité sensorielle de la viande. Ce modèle s'appuie sur la combinaison de facteurs d'amont et d'aval dans un modèle mathématique permettant de prédire la qualité sensorielle de la viande bovine telle qu'estimée par des consommateurs dits « naïfs », c.-à-d. les acheteurs réels de viande. Le système MSA définit 4 classes de qualité en bouche de la viande combinant tendreté, flaveur, jutosité et appréciation globale. Nous avons testé la faisabilité et la pertinence d'un tel système pour les acteurs de la filière et les consommateurs de viande bovine européens. Plus de 130 000 pièces de viande ont été dégustées par plus de 19 000 consommateurs en France, Irlande, Irlande du Nord et Pologne.

Le marché Européen de la viande bovine repose sur l'utilisation de la grille EUROP donnant une note de conformation et une note d'engraissement des carcasses d'après leur appréciation visuelle. Aucune relation entre ces notes et la qualité en bouche de la viande n'a été trouvée, suggérant que le Système EUROP et MSA pourraient co-exister.

En Europe, les carcasses de mâles entiers et de bovins de races laitières sont très fréquentes. Or le système MSA n'explique pas complètement les différences de qualité en bouche de la viande entre types de races et sexes. Des ajustements spécifiques pour les taurillons et les races laitières seraient à introduire dans un éventuel modèle européen. Par ailleurs, plus un animal est vieux, plus la viande sera dure. L'âge réel des animaux est enregistré en Europe alors qu'en Australie, il est estimé à partir du score d'ossification. Nous avons montré que le score d'ossification est plus pertinent pour les animaux jeunes alors que l'âge réel l'est plus pour les animaux âgés tels que les vaches de réforme. Ces deux paramètres devraient donc être utilisés dans un système de prédiction de la qualité en bouche de la viande bovine produite en Europe.



Au sein des consommateurs européens, nous avons montré qu'il n'y pas d'effet majeur des critères sociologiques sur l'évaluation de la qualité de la viande et sur leur consentement à payer en fonction du niveau de qualité. De façon remarquable, le poids relatif de la tendreté, de la flaveur, de la jutosité et de l'appréciation globale dans le score synthétique de qualité est comparable entre les différents groupes sociologiques étudiés. De plus, par rapport à une viande qualité moyenne, les consommateurs sont prêts à payer 1,5 fois plus cher pour une viande de très bonne qualité et jusqu'à 2 fois plus cher pour une viande de qualité exceptionnelle.

Cette thèse a démontré qu'un système de prédiction de la qualité en bouche de la viande bovine similaire au système MSA serait pertinent pour la filière viande bovine et les consommateurs en Europe. Ce système rigoureux, générique et adapté au marché de masse permettrait d'inciter les producteurs à fournir une viande de qualité plus élevée et plus régulière pour mieux satisfaire les consommateurs et générer une plus-value au niveau de la filière et notamment des éleveurs. Ces perspectives ont été approuvées lors d'un workshop international les 20 et 21 août 2015 à Paris.

#### Valorisation

Une base de données internationale avec plus de 130 000 pièces de viande dégustées par plus de 19 000 consommateurs naïfs en France, Irlande, Irlande du Nord ou Pologne.

Une nouvelle marque de viande bovine (L'Or Rouge, Viande d'exception) a été lancée le 24 novembre 2016 à partir des principes du système de prédiction de la qualité décrit dans ces travaux de recherche [http://www.lepopulaire.fr/limoges/ruralite/animaux/2016/10/25/une-marque-en-or-pour-la-limousine-et-un-record-de-france\\_12126731.html](http://www.lepopulaire.fr/limoges/ruralite/animaux/2016/10/25/une-marque-en-or-pour-la-limousine-et-un-record-de-france_12126731.html) et <https://www.youtube.com/watch?v=JwR7dM34y-Q>

Contact : Hocquette Jean-François, [jean-francois.hocquette@inra.fr](mailto:jean-francois.hocquette@inra.fr), UMR1213 Herbivores, F-63122 Saint-Genès-Champagnelle, France.