

Equipe Pratiques d'élevage, robustesse des animaux et qualité des produits (Peraq)

FAIT MARQUANT

Evaluation du persillé de la viande bovine selon la coupe de carcasse

Le persillé de la viande bovine (qui correspond au taux de gras intramusculaire visible à l'œil nu sur la coupe de la carcasse) est un critère important pour la prédiction de la qualité sensorielle de la viande bovine, notamment par la méthode australienne en cours de déploiement dans plusieurs pays européens. Toutefois, le persillé est généralement mesuré une fois la carcasse coupée à la 10^{ème} côte, ce qui peut poser problème en France où les carcasses sont coupées à la 5^{ème} côte. Cette étude réalisée avec 208 carcasses bovines, principalement issues de vaches de réforme, montre que les notes de persillé ne sont pas différentes que la carcasse soit coupée à la 5^{ème} ou à la 10^{ème} côte. En revanche, d'autres mesures de contrôle (les notes de couleur du muscle ou du gras) diffèrent entre les deux coupes comme attendu. Cette étude indique donc que le persillé peut être déterminé sur la 5^{ème} côte pour prédire la qualité sensorielle de la viande bovine. Cependant, des études complémentaires sont nécessaires pour ajuster les autres critères de prédiction de cette qualité afin de respecter les pratiques en vigueur au sein de la filière viande bovine française.

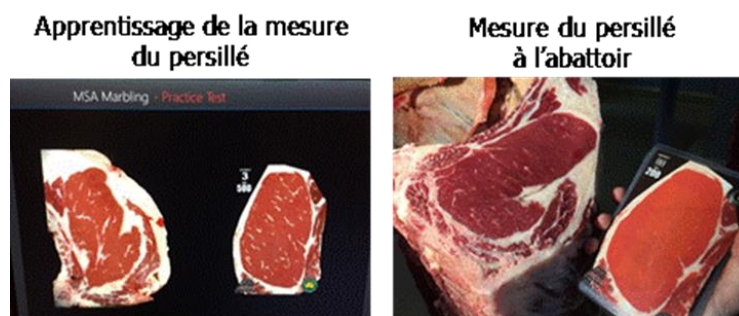
Le persillé de la viande bovine (qui correspond au taux de gras intramusculaire visible à l'œil nu sur la coupe de la carcasse) est un critère de qualité sensorielle de la viande dans de nombreux pays en Amérique, Océanie ou Asie mais pas en Europe. En particulier, la mesure du persillé est un des critères essentiels de la méthode « Meat Standards Australia » (MSA ; Bonny et al., 2018) plébiscitée par la fondation internationale Meat 3G avec laquelle INRAE collabore (Hocquette et al., 2020). L'Interprofession bovine française (Interbev) développe avec l'Institut de l'élevage une

grille d'évaluation du persillé pour améliorer à terme la tendreté et la jutosité de la viande française. Toutefois, se pose la question des correspondances éventuelles entre les notes de persillé mesuré selon le protocole français ou selon le protocole d'autres pays, d'autant plus qu'une différence majeure dans ces protocoles est le niveau de coupe de la carcasse, soit à la 5^{ème} côte comme en France, soit à la 10^{ème} côte comme en Australie.

L'objectif de cette étude était de comparer les notes de persillé du muscle long dorsal mesuré selon la méthode MSA sur des carcasses coupées à la 5^{ème} ou à la 10^{ème} côte. Les conséquences sur la prédiction de la qualité sensorielle de la viande bovine par le modèle MSA ont également été évaluées. L'étude a été réalisée avec 208 carcasses bovines, principalement issues de vaches de réforme qui produisent la majorité de la viande bovine consommée en France.

Les résultats ont indiqué qu'il n'y avait pas de différence significative dans les notes de persillé entre la 5^{ème} et la 10^{ème} côte. De ce fait, les scores de qualité globale prédits par la méthode MSA ne sont pas différents que le persillé soit mesuré à la 5^{ème} ou à la 10^{ème} côte. En revanche, comme attendu, d'autres indicateurs contrôlés sont impactés par le lieu de prélèvement : à la 10^{ème} côte, la viande est significativement plus foncée et le gras est significativement plus jaune qu'à la 5^{ème} côte.

Cette étude indique donc que le persillé peut être déterminé indifféremment sur la 5^{ème} ou sur la 10^{ème} côte. Cependant, des études complémentaires sont nécessaires pour ajuster les autres critères du système MSA (comme l'épaisseur du gras notamment) pour une utilisation en routine du système MSA en France et en Europe tout en respectant les pratiques européennes de coupe des carcasses.



Légende : Mesure du persillé par la méthode MSA avec un entraînement préalable sur ordinateur et à l'abattoir. Auteur : J.F. Hocquette

Valorisation :

Liu Jingjing, Pogorzelski Grzegorz, Neveu Alix, Legrand Isabelle, Pethick David, Ellies-Oury Marie-Pierre, Hocquette Jean-François (2021). Are Marbling and the Prediction of Beef Eating Quality Affected by Different Grading Sites?. *Frontiers in Veterinary Science*, 8, 171, <https://www.frontiersin.org/article/10.3389/fvets.2021.611153>

Publications :

Bonny et al. (2018). Update of Meat Standards Australia and the cuts based grading scheme for beef and sheep meat. *J Integr Agric*. 17:1641-54. doi: 10.1016/S2095-3119(18)61924-0

Hocquette et al. (2020). Research in beef tenderness and palatability in the era of big data. *Meat Muscle Biol*. 4:1-13. doi: 10.22175/mmb.9488

Contacts : ELLIES-OURY Marie-Pierre ; marie-pierre.ellies@inrae.fr et HOCQUETTE Jean-François ; jean-francois.hocquette@inrae.fr - UMR Herbivores, F-63122 Saint-Genès-Champanelle, France.