

La tendreté de la viande AOP Maine-Anjou mesurée



L'étude doit permettre de mesurer à la fois la tendreté et le taux de lipides de la viande, mais aussi de connaître les gènes qui régissent les protéines à l'origine de la tendreté.

Le programme Quafima, lancé par la Sica Domaine Rouge des prés a démarré. Cette étude consiste à mesurer la tendreté de la viande sur 130 à 150 carcasses et mettre en relation cette tendreté avec les protéines présentes dans chacun des cinq muscles prélevés dans chaque carcasse. *"Il s'agit de découvrir quelles protéines sont responsables de la tendreté de la viande"*, résume Marlène Pécot, apprentie ingénieure en alternance à l'Esa d'Angers et au syndicat de produit AOP Maine-Anjou.

Depuis novembre dernier, le travail consiste à prélever des morceaux de muscle de quelques centimètres cubes dans les abattoirs le jour de l'abattage de l'animal puis à J+4 au moment de la découpe. A chaque abattage d'animal, une prise de sang est effectuée et une enquête réalisée auprès de l'éleveur: *"On lui demande les causes de la réforme de l'animal, comment il a été fini, le rationnement etc."*, détaille Marlène Pécot.

Les morceaux de muscle prélevés sont stockés et congelés jusqu'en avril. Le travail consistera ensuite à mesurer sur

chaque muscle la force de cisaillement c'est-à-dire la tendreté. Des morceaux seront aussi lyophilisés et réduits en poudre afin d'en mesurer le taux de lipides. Cette première étape devrait s'achever en septembre. Cela devrait permettre de prédire la tendreté sur un animal dès l'abattoir. *"L'objectif final, c'est d'avoir une machine qui, en mettant un morceau de viande et en détectant les protéines présentes, nous dise le potentiel de tendreté sur la carcasse"*, explique Marlène Pécot. *"Cela nous permettra d'orienter ces carcasses vers un temps de maturation un peu plus long si besoin ou de gérer nos stocks"*. Une viande trop dure pourrait par exemple être aiguillée directement vers le circuit produits transformés. La deuxième étape de l'étude consistera à trouver quels gènes régissent ces protéines qui apportent de la tendreté à la viande. Cette phase s'annonce plus longue: *"Pour faire le lien entre les gènes et les protéines, il faudra environ 200 animaux supplémentaires"*, avance Marlène Pécot. Et deux à trois années de plus.

Avenir agricole
7/31/16