

Viande bovine Depuis 2011, la Sica Rouge des prés travaille avec l'Inra sur la tendreté de la viande avant abattage. Elle lance une nouvelle campagne de recherche pour que ses résultats soient désormais utilisables dans l'industrie.

La rouge, pionnière sur la tendreté

La tendreté et le persillé sont des qualités bouchères de plus en plus recherchées. Appréciées par les consommateurs du monde entier, elles sont prisées par les restaurateurs et distributeurs de viande. Résultant de nombreux critères (race, élevage, morceau etc.), la tendreté ne peut être totalement garantie par les producteurs. Aussi, au début des années 2000, des études génétiques ont été menées en Australie et aux États-Unis pour obtenir cette qualité de façon plus sûre. En Europe, où les travaux ont été très peu développés, les études anglo-saxonnes sont difficilement reproductibles, ce qui a mené la Sica Rouge des prés à accepter la collaboration avec l'équipe de l'Inra de Theix en

Auvergne. Pilotée par la scientifique Brigitte Picard, rattachée à l'Unité mixte de recherche sur les herbivores, l'étude est pionnière sur ce sujet en France, faisant de la rouge des prés une race pilote dans ce domaine.

Résultats fiables

Dès 2011, deux séries d'études ont été menées par l'équipe de l'Inra, sur un échantillon de cent bovins produits en AOP Maine Anjou, une recherche « de haute tenue », selon Albéric Valais, le directeur du Domaine des Rues à Chenillé-Changé, car effectuée sur un grand nombre de bêtes. Après plus de 5 ans de recherche, les équations de prédiction, réalisées à partir du dosage de protéine dans le mus-



Le persillé ou persillage, désigne les fibres entremêlées de petits sillons de graisse.

cle, donnent une prédiction à 100 % de leur tendreté. Des résultats fiables, mais une réussite de laboratoire qui n'est toutefois pas encore transposable dans le domaine industriel. Les analyses restent en effet lourdes et longues. L'objet de la nouvelle série

d'études est de passer de ce résultat à un outil qui fonctionne sur le terrain. « Les résultats reçus sont encourageants, explique Albéric Valais, mais souffrent de la taille de la production qui reste insuffisante ». La prochaine campagne portera dès lors sur le phénotypage de 1 000 vaches afin d'obtenir des équations de prédiction ante mortem sur le prélèvement d'un tissu.

Perspectives commerciales

Actuellement, l'expertise est réalisée post mortem par les opérateurs. Les abatteurs, et surtout les bouchers, analysent, au couteau, la tendreté de la viande qu'ils observent. L'objectif commercial est de développer une alimentation pour

des marchés haut de gamme en évitant la variabilité individuelle. La campagne de travaux associera les charolaises pour augmenter le nombre d'individus d'une part, et de financeurs d'autre part. La rouge des prés a en effet été choisie au départ, indique le directeur, « car c'est une petite population et une petite structure avec des prises de décision rapides », mais aujourd'hui, les besoins de financement et d'échantillons sont plus larges. « On a réussi à faire la preuve de concept, s'enthousiasme-t-il. La rouge est leader sur la réflexion tendreté en France. Dans 2 ou 3 ans, j'espère avoir des outils de terrain profitables au consommateur ».

DOROTHÉE BRIAND

ND L'analyse agricole 13/10/2019