

RECHERCHE

Qualité de la viande : bientôt un test en abattoir ?

Publié le 17/04/2020 par Marie Dominique GUIHARD dans [rouge des prés](#), [abattoir](#), [marqueur](#), [qualité](#)



En abattoir, arrivera-t-on un jour à classer la viande abattue en fonction de son persillé et de sa tendreté ? Il semblerait que oui.

Inspirés des méthodes utilisées en médecine humaine, **des chercheurs du centre [Inrae Clermont - Auvergne - Rhône-Alpes](#) viennent de découvrir de nouveaux marqueurs protéiques associés au caractère persillé pour la race rouge des prés. Des premiers travaux avaient déjà débuté autour de cette dernière dans le projet [Quafima](#) (co-financé par la Sica Rouge des prés et par les Pays de la Loire).**

Parmi les 47 protéines identifiées, 21 sont déjà connues dans la littérature chez d'autres races bovines, mais les 26 autres sont de nouveaux biomarqueurs candidats pour le caractère persillé... Parmi ces 47 protéines, huit sont très discriminantes du taux de gras de la carcasse et du muscle, précise l'Inra dans un communiqué.

Les chercheurs ont également validé une relation entre l'abondance de quatre protéines mesurée par deux méthodes différentes et la teneur en lipides dans deux muscles (*longissimus thoracis* ou noix d'entrecôte, et *semimembranosus* ou tende de tranche). Certaines protéines marqueurs de persillé sont aussi des biomarqueurs de tendreté.

Les tests existent déjà en laboratoire

Nous pouvons envisager une catégorisation des bovins basée sur les critères d'adiposité (carcasse et viande) et de tendreté, signalent les chercheurs.

Selon une autre étude pratiquée sur cinq muscles différents de 86 vaches et de 15 bœufs de race rouge des prés, les résultats ont montré que le type de muscle reste un facteur plus important que le sexe ou les pratiques d'élevage.

Nous pouvons d'ores et déjà réaliser dans notre laboratoire des tests immunologiques qui permettent de mesurer l'abondance des protéines prédictives du persillé et de la tendreté des viandes, explique *Brigitte Picard*, qui travaille sur le projet.

La méthode s'avérerait la même pour les autres races, mais une adaptation serait nécessaire puisque les équations de prédiction basées sur le dosage des protéines diffèrent d'une race à l'autre. L'étape ultime exigeant de financer un nouveau projet serait d'ajuster ces tests aux contraintes des abattoirs. Ainsi, en 48 heures, ces derniers auraient la possibilité de classer les viandes à commercialiser. Une révolution, selon Albéric Valais, directeur de la [Sica Domaine Rouge des prés](#) à Chenillé-Changé, en Maine-et-Loire.

Avec de tels tests en abattoirs, nous pourrions répondre aux demandes des consommateurs *qui recherchent de la viande haut de gamme*, précise Albéric Valais.



Interbev met en ligne des vidéos promotionnelles



39 000 € d'écart de coûts de production