

Comment raisonner les limites d'âge dans les cahiers des charges : premières références sur l'effet de l'âge à l'abattage des vaches sur la qualité des carcasses

How to determine the age limits in the requirements of the quality procedures : first results on the influence of age on carcass quality of COWS

D. BASTIEN (1), S. BROUARD-JABET (2)

(1) Institut de l'Élevage, 14 avenue Joxe, BP 646, 49006 Angers cedex 01

(2) Institut de l'Élevage, Ester, 87069 Limoges cedex

INTRODUCTION

Les cahiers des charges des différentes démarches qualité mises en place en viande bovine sont de plus en plus restrictifs vis-à-vis de l'âge à l'abattage des vaches. Ils s'appuient sur le fait, qu'avec l'âge, les qualités des carcasses mais aussi des viandes se dégradent, notamment la tendreté. Pourtant, la filière ne dispose pas aujourd'hui de références permettant de quantifier en vraie grandeur et selon la race l'impact de telle ou telle limite d'âge sur la qualité des produits. Pour pallier à ce manque, un travail visant à étudier l'évolution des qualités des carcasses et des viandes selon l'âge à l'abattage des vaches de différentes races est en cours au Service Viande de l'Institut de l'Élevage. Ces références permettront de mieux argumenter le choix de ces limites d'âge. Ce travail comprend deux axes d'investigations complémentaires :

- l'étude de l'âge à l'abattage des vaches de différentes races et de la liaison âge/qualité des carcasses,
- l'étude de l'incidence de l'âge à l'abattage sur la qualité (tendreté) des viandes.

Cette communication présente les résultats du premier volet.

MATERIEL ET METHODES

On a étudié pour les principales races françaises, la répartition des effectifs de vaches abattues par classe d'âge dans les bassins de production. La liaison âge/qualité des carcasses porte sur les trois critères enregistrés officiellement : poids, conformation et état d'engraissement. Les données recueillies concernent un total de plus de 500 000 vaches et proviennent de fichiers d'origine variée : RGA, IPG, résultats du Contrôle Laitier et du Contrôle des Performances, UPRA, interprofessionnelles régionales, abattoirs et groupements de producteurs. Les « vaches » ont été définies ici comme femelles âgées de plus de 36 mois.

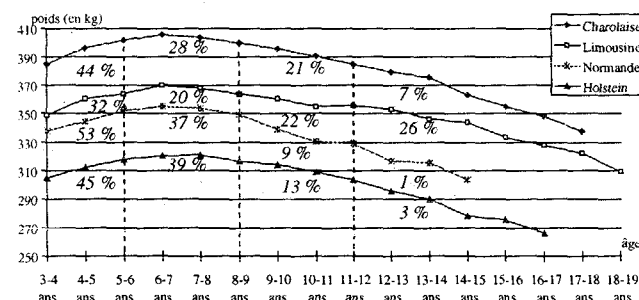
RESULTATS

Les vaches de races à viande sont abattues en moyenne plus âgées que les races laitières, surtout pour la Limousine (tableau 1). Au-delà de la race, les régions de production sont également sources de variations importantes sur l'âge à l'abattage des vaches (cas par exemple des Limousines, tableau 1). Les phases d'évolution des caractéristiques des carcasses des vaches en fonction de leur âge à l'abattage sont relativement identiques quelle que soit la race : de 3 à 6 ans, les poids de carcasses augmentent (figure 1) alors que la conformation et l'état d'engraissement sont relativement stables. Par contre, passé ce cap, lorsque les vaches vieillissent, leurs carcasses deviennent moins lourdes, moins bien conformées et plus maigres. Les pertes de conformation en fonction de l'âge sont supérieures chez les races à viande (entre -1/3 et -1/4 de classe entre 6 et 13 ans contre de -1/5 à 1/10^e pour les races laitières). Chez les races laitières, le vieillissement entraîne surtout un « amaigrissement » des carcasses (augmentation de +8 à +14 points des carcasses classées 1 et 2, contre de +4 à +6 points pour les races à viande). A partir d'un certain âge (vers 12 ans chez les races laitières, 14 ans pour les Charolaises et 15 ans pour les Limousines), ces phénomènes s'accroissent.

Tableau 1
Age à l'abattage des vaches par race dans les principaux bassins de production en 1998

Bassin	Prim'Holstein	Normande	Charolaise	Limousine	
	Ouest	Ouest	Bourgogne	Limousin	N-Est
Nombre d'animaux	115 340	44 250	44 840	44 300	2 420
Age moyen à l'abattage	6,7 ans	6,3 ans	7,0 ans	9,5 ans	7,3 ans
Effectif abattu entre :					
3 et 4 ans	10 %	14 %	26 %	13 %	24 %
3 et 6 ans	44 %	52 %	50 %	29 %	48 %
3 et 9 ans	83 %	88 %	72 %	46 %	70 %
3 et 12 ans	97 %	98 %	89 %	69 %	86 %

Figure 1
Evolution des poids de carcasse de vaches de différentes races en fonction de l'âge à l'abattage, et répartition des effectifs (%)



CONCLUSION

Les données ainsi collectées rendent compte, dans les conditions de production actuelles, de l'impact réel du choix de telle ou telle limite d'âge à l'abattage sur les volumes certifiables selon les races. Ainsi, certaines races, voire certaines régions de production, sont plus touchées que d'autres par les limites d'âges mentionnées dans les cahiers des charges. L'âge à l'abattage des vaches est avant tout sous la dépendance de deux grands facteurs que sont le système de production (laitier ou allaitant) et le mode de conduite du troupeau (plus ou moins intensif avec des taux de renouvellement très variables). Les résultats obtenus sur l'évolution des caractéristiques des carcasses, et notamment du poids, sont relativement conformes à ceux de travaux expérimentaux. (Trocon et Petit, 1989 ; Malterre, 1986). Ce travail souligne l'intérêt du traitement des banques de données existantes au niveau de la filière, en matière de production-qualité. Pour répondre aux objectifs, il reste à compléter ces résultats par ceux sur la viande.

Trocon J.-L. et Petit M., 1989. INRA Prod. Anim., 2, 55-64.

Malterre C., 1986. In D. Micol éd : Production de viande bovine, INRA, Paris, 247-269.