

Etude comparative des performances zootechniques, de la conformation bouchère et de la qualité de la viande de trois races ovines : le Mouton Laitier Belge, l'Ile-de-France et le Vendéen

Zootechnical performances, carcass conformation and meat quality in lambs : a comparative study between Belgian Dairy Sheep, Ile-de-France and Vendéen breeds

RONDIA P. (1), SINNAEVE G. (2), SINDIC M. (3), JAMAR D. (4), SERVAIS V. (5), BARTIAUX THILL N. (1)

(1) CRA-W, Unité Nutrition animale et durabilité, 8 rue de Liroux, B-5030 Gembloux

(2) CRA-W, Unité Technologies de la transformation des produits, Chaussée de Namur, 24, B-5030 Gembloux

(3) ULg Gx-ABT, Unité de Technologie des Industries agro-alimentaires, Passage des Déportés, 2 B-5030 Gembloux

(4) CRA-W, Unité Systèmes agraires, territoires et technologie de l'information, 100 rue de Serpont, B-6800 Libramont

(5) CRA-W, Unité Mode d'élevage, bien-être et qualité, 8 rue de Liroux, B-5030 Gembloux

INTRODUCTION

Le cheptel ovin laitier est relativement marginal en Wallonie. Il est constitué principalement par le Mouton Laitier Belge (MLB - race locale menacée). Les agneaux de type laitier souffrent d'un manque de conformation rendant leur valorisation bouchère difficile dans le circuit classique de commercialisation. Toutefois, aucune démarche n'a été faite jusqu'à présent pour caractériser les agneaux de race Mouton Laitier Belge, que ce soit sur le plan des performances zootechniques, de la conformation bouchère ou encore de la qualité de viande. C'est pourtant une étape nécessaire pour identifier et mettre en avant les atouts éventuels des agneaux de cette race. Ainsi, cette étude se propose de déterminer les performances zootechniques, la conformation bouchère et la qualité de viande d'agneaux MLB en utilisant des agneaux de races Ile de France (IDF) et Vendéen (VEN) comme témoins.

1. MATERIEL ET METHODES

L'expérience est conduite en bergerie sur des agneaux mâles sevrés (âge moyen = 75 j) provenant, pour chaque race, de deux exploitations distinctes. Le dispositif expérimental est constitué de 2 x 4 agneaux / race, soit 24 agneaux au total. Les animaux sont engraisés dans les mêmes conditions environnementales (bâtiment et alimentation identiques) et sont abattus à un état d'engraissement jugé satisfaisant. La ration est composée d'un aliment concentré du commerce dosant 17% de protéines brutes et d'un foin de bonne qualité. Cet aliment a été distribué sur une période de deux mois avant l'abattage des agneaux (valeur moyenne).

2. RESULTATS ET DISCUSSION

Paramètres zootechniques :

L'indice de consommation moyen (toute race confondue) est de 4,6 pour le concentré et de 1,4 pour le foin. Les performances zootechniques sont proches entre les races (tableau 1). De même, le poids carcasse est de 19 kg environ, peu importe la race. Ainsi, aucune différence n'a pu être mise en évidence pour ces paramètres, probablement en raison du nombre restreint d'animaux utilisés et de leur historique d'élevage (différent selon l'exploitation d'origine) qui a dû influencer les performances enregistrées durant l'expérimentation.

Conformation bouchère :

La conformation est appréciée à l'abattoir par un classement des carcasses (grille SEUROF) et par la prise de différentes mensurations selon la méthode décrite par E. Laville (2002). La note d'état d'engraissement significativement plus faible pour le MLB est corroborée par les mensurations réalisées sur cette race (comparativement aux 2 autres races) : ligne de dos plus longue, largeur d'épaule plus étroite, plus grande profondeur de poitrine et gigot plus allongé (tableau 1).

Qualité de la viande :

Les mesures de teneurs en eau, en protéines et en lipides sont effectuées sur le muscle *Psoas major*.

La teneur en eau est similaire entre les races (tableau 1). La viande du MLB a tendance à être moins grasse et plus riche en protéines. Les mesures de couleur, de perte de jus à la cuisson et de tendreté de la viande, réalisées sur le *Longissimus dorsi*, n'ont révélé aucune différence significative entre les races. Une tendance d'une viande plus tendre s'observe toutefois en faveur du MLB (tableau 1).

Tableau 1 : Paramètres zootechniques, conformation bouchère et qualité de la viande d'agneaux selon la race

	MLB	IDF	VEN	E-T	p
Paramètres zootechniques					
Age abattage (j)	134	143	140	16,8	0,515
GMQ 70-130 j (g/j)	280	294	318	59	0,457
Poids abattage (kg)	41,8	40,4	41,1	2,7	0,542
Rendement abattage (%)	46,9	46,2	47,4	3,2	0,764
Conformation bouchère					
Note état (/5)	1,25 ^a	2,25 ^b	2,50 ^b	0,65	0,002
Largeur au bassin (cm)	21,8	22,0	22,3	1,1	0,683
Largeur au thorax (cm)	22,6	23,9	24,9	2,1	0,122
Largeur aux épaules (cm)	19,1 ^a	22,8 ^b	21,1 ^{ab}	2,1	0,008
Longueur de dos (cm)	73,3 ^a	65,9 ^b	71,4 ^{ab}	4,7	0,013
Longueur de gigot (cm)	40,9 ^a	35,3 ^b	37,6 ^b	2,4	0,001
Profondeur de poitrine (cm)	27,0 ^a	23,8 ^b	25,9 ^b	1,4	0,001
Qualité de la viande					
Eau (%)	76,3	75,7	76,1	1,2	0,604
Protéines (%)	21,3 ^a	20,8 ^{ab}	20,3 ^b	0,8	0,045
Lipides (%)	1,6	2,5	2,7	0,9	0,061
Couleur :					
L*	44,1	43,4	47,3	8,6	0,640
a*	9,5	8,2	8,5	2,0	0,439
b*	11,0	10,7	10,7	1,7	0,902
Pertes jus cuisson (%)	29,2	29,9	27,0	4,2	0,363
Force de cisaillement (N)	23,7	29,1	26,4	6,2	0,241

Les valeurs indicées différemment dans une même ligne sont significativement différentes

CONCLUSION

Dans le cadre de cet essai, le MLB a enregistré des performances zootechniques honorables. Il est par contre pénalisé au niveau de la conformation bouchère avec une carcasse plus allongée et moins engraisée. Les mesures effectuées sur la qualité de la viande diffèrent peu entre les trois races. Ceci constitue une première tendance qui devra être confirmée sur des effectifs plus importants. Cette étude sera en outre complétée par un test sensoriel de type triangulaire (sur le *longissimus dorsi*) pour la recherche de différences gustatives éventuelles entre ces races.

Laville, E., et al., (2002). La conformation bouchère des agneaux. Etude d'après la variabilité génétique entre races. INRA Prod. Anim., 15 (1), 53-66