

Mise en place d'une démarche expérimentale pour suivre la qualité sensorielle de la viande charolaise Label Rouge

Development of experimental method to follow the sensory quality of Charolais meat

BORD C. (1), MARTY, M. (2), LEBECQUE A. (1)

(1) Clermont Université, VetAgro Sup, CALITYSS - BP 10448- F 63000 CLERMONT-FERRAND

(2) Association Charolais Label Rouge – 43 route de Mâcon – 71120 CHAROLLES

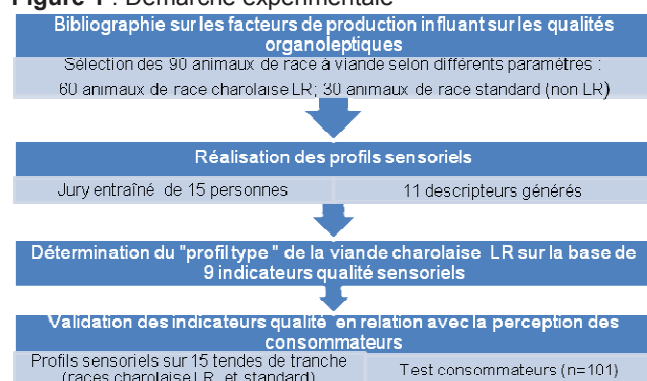
INTRODUCTION

Selon les facteurs technologiques et zootechniques et d'un animal à un autre, les qualités sensorielles de la viande peuvent être modifiées. Pourtant les qualités sensorielles sont déterminantes pour l'acte d'achat des consommateurs. Les analyses sensorielles réalisées dans le cadre de la certification Label Rouge (LR) sont souvent réalisées sur 2 ou 3 animaux, ce qui n'est pas représentatif de la diversité de la race charolaise. C'est dans ce cadre que l'Association Charolais Label Rouge (ACLR) a souhaité établir « un profil type » représentatif de la diversité de la viande charolaise LR et de construire à partir de ces résultats, une grille « d'indicateurs qualité » permettant de suivre la qualité de la viande pour assurer un maintien et une qualité supérieure de leur produit. L'objectif a été d'identifier les caractéristiques sensorielles sur un large échantillon d'animaux afin de sélectionner des « indicateurs qualité » décrivant la viande charolaise LR.

1. MATERIEL ET METHODES

90 vaches, sélectionnées suivant 4 paramètres de production permettant de limiter la variabilité des qualités sensorielles (rapport bibliographique non publié): âge (4 à 6 ans), conformation (R), état d'engraissement (3) et type d'alimentation (herbe ou auge) ont été caractérisées par la méthode du profil sensoriel (Rason *et al.*, 2006). Une grille sensorielle a été développée sur le tendre de tranche, morceau le plus représentatif des achats des consommateurs (source ACLR). Un jury de dégustation a évalué onze descripteurs sur une échelle d'intensité linéaire de 0 à 100 mm, en relation avec l'aspect, les propriétés olfacto-gustatives et la texture de la viande. Toutes les analyses ont été répétées 3 fois (figure 1).

Figure 1 : Démarche expérimentale



2. RESULTATS

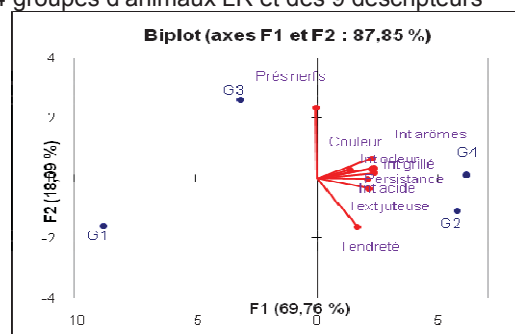
2.1. COMPARAISON DES PROFILS SENSORIELS DES VIANDES CHAROLAISES ET STANDARDS

La comparaison entre les viandes charolaises LR et standards a révélé des différences significatives ($\alpha=5\%$). Les viandes charolaises se caractérisent par leur jutosité, leur tendreté et leur persistance aromatique. En revanche, les viandes standards sont définies par leur couleur intense et leur odeur intense mais non persistante.

2.2. DIVERSITE DE LA VIANDE CHAROLAISE LR

D'autres analyses ont été réalisées sur les 60 viandes charolaises LR afin de mieux observer leurs diversités sensorielles. Une Analyse en Composantes Principales (ACP) a été réalisée sur les 4 groupes (G) de viandes charolaises issus d'une classification hiérarchique (n= 53 ; 7 échantillons atypiques ont été écartés de l'analyse) sur les 9 descripteurs significatifs (figure 2). Les groupes G2 (n=7) et G4 (n=20), les plus proches l'un de l'autre, se définissent respectivement par des viandes tendres et juteuses et par des viandes aromatiques. G3 (n=14) se caractérise par la présence de nerfs. Enfin, le groupe G1 (n=12), le plus éloigné des autres, regroupe des viandes peu tendres, peu juteuses et fades.

Figure 2 : Biplot issu de l'ACP sur les axes factoriels 1-2 des 4 groupes d'animaux LR et des 9 descripteurs



3. DISCUSSION

Les profils sensoriels réalisés sur les races charolaises et standards ont permis de retenir 9 descripteurs décrivant leurs qualités sensorielles. Plus spécifiquement, l'analyse des viandes charolaises LR a permis de souligner la diversité sensorielle au sein de la race où 4 types ont pu être définis. Malgré les paramètres de production choisis pour limiter la variabilité sensorielle (pas d'effets significatifs), la diversité observée indique que d'autres paramètres non identifiés que ceux fixés peuvent influencer sur les qualités sensorielles (Oury, 2006) et qu'il est nécessaire de les prendre en compte lors des tests sensoriels.

CONCLUSION

Les 9 descripteurs sélectionnés ont permis d'établir une grille « d'indicateurs qualité » et un « profil type tendre de tranche » de la viande charolaise LR. Ce « profil type » sera utilisé par l'ACLR pour le contrôle de la qualité de nouvelles vaches testées. L'étude s'est poursuivie en combinant un test consommateurs et des profils sensoriels sur de nouveaux échantillons de viande permettant de valider la pertinence des indicateurs qualité auprès des consommateurs.

Les auteurs remercient le lycée Wittmer de Charolles, SICAREV, les producteurs, et le conseil régional de Bourgogne pour leur contribution à cette étude.

Rason, J., Léger L., Dufour, E., Lebecque, A. 2006. European Food Research and Technology, 222 (5-6).

Oury, M.P. 2006. Thèse de doctorat.