



HAL
open science

Le système australien “ MSA ”: Présentation, état des travaux dans le monde et en France

Isabelle Legrand, Jean-François J.-F. Hocquette, Françoise Turin, Rod Polkinghorne, David Pethick

► To cite this version:

Isabelle Legrand, Jean-François J.-F. Hocquette, Françoise Turin, Rod Polkinghorne, David Pethick. Le système australien “ MSA ”: Présentation, état des travaux dans le monde et en France. ProSafeBeef, Oct 2011, Clermont-Ferrand, France. 32 p. hal-02805305

HAL Id: hal-02805305

<https://hal.inrae.fr/hal-02805305v1>

Submitted on 6 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



**Sommet de l'Elevage
Cournon, France
5 octobre 2011**



Le système australien « MSA » : **Présentation, état des travaux dans le monde et en France**

Isabelle LEGRAND, Institut de l'Elevage, Limoges (87)

HOCQUETTE J.F. , INRA, URH, Theix (63)

TURIN F., Institut de l'Elevage, Villers-Bocage (14)

POLKINGHORNE R., PETHICK D., AUSTRALIE



Meat Standards Australia (MSA)

- ➔ Un modèle de prédiction de la qualité de la viande bovine (1996 – 2000)
- ➔ Prédit un score de qualité de viande MQ sur une échelle de 0 à 100 points

- ➔ Prédit 4 niveaux de qualité perçue en bouche
- ➔ A partir des caractéristiques des animaux de leurs carcasses et de leurs viandes



Les critères prédicteurs de la qualité

MUSCLE

30 unités MQ

MODE DE CUISSON

12 unités MQ

Critères avant abattage

% sang zébu

Sexe

Vitesse de croissance

Alimentation au lait (veaux)

Hormones

Passage par un marché

Critères après abattage

Suspension carcasse

Durée de maturation

Indice d'ossification (âge)

pH ultime

Couleur de viande

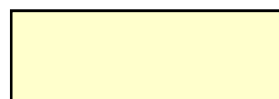
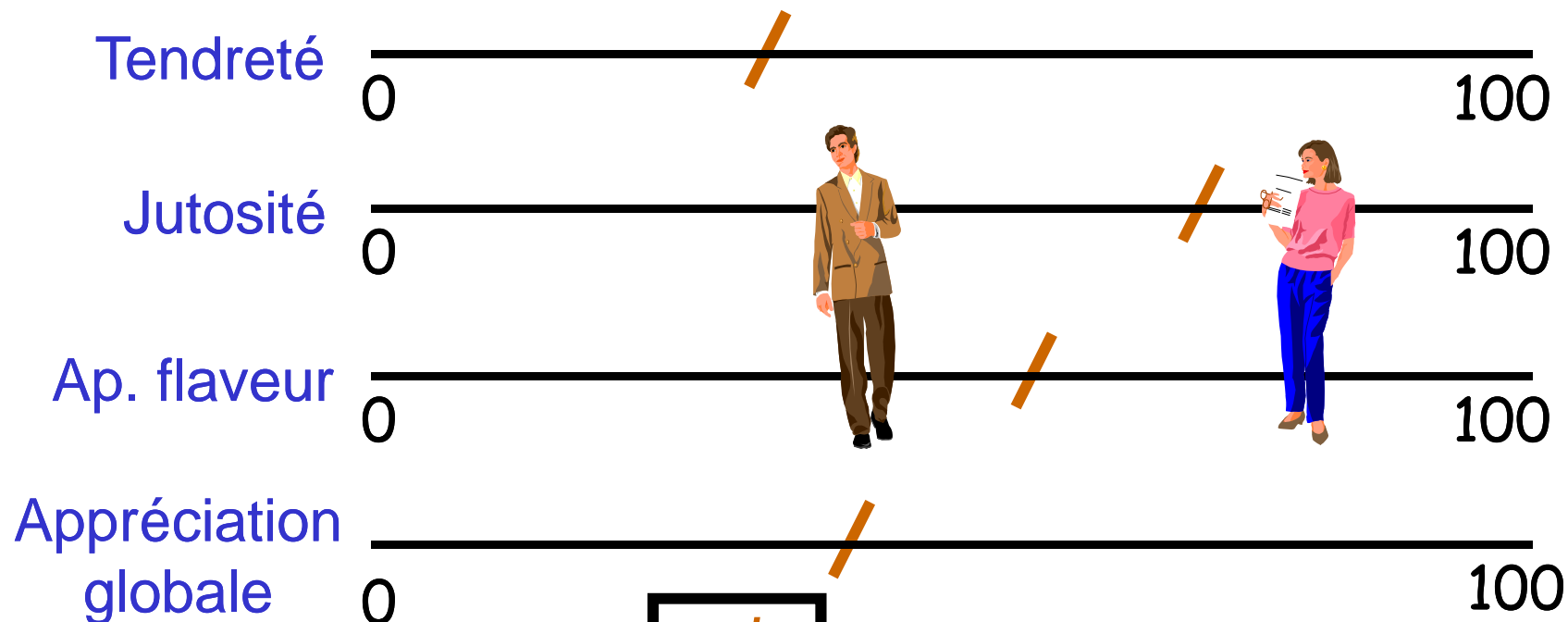
Épaisseur gras de côte

Persillé de côte

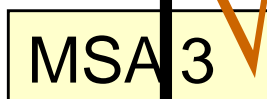
variations MQ de 0 à 10 unités selon modalité du critère

Les dégustations consommateurs

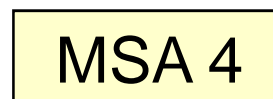
Qualités organoleptiques



Non satisfaisant



Bon pour tous les jours



Meilleur que le quotidien



Qualité supérieure

Une dynamique actuelle de recherche internationale sur la prédiction de la qualité

- ➔ Ex. : ProSafeBeef (2007-2012) – Workpackage 3.4 coordonné par l'Inra, avec la participation des collègues étrangers

Expertise du syst. MSA / fonctionnement actuel des pays européens

- ➔ Travail sur un modèle de prédiction « à la française »
À partir du système MSA et de la base de données Inra Bif-Beef (caractéristiques des carcasses et des muscles)

Une dynamique actuelle de recherche internationale sur la prédiction de la qualité

- ➔ En Europe, intérêt des Irlandais (Rép. d'Irlande et Irlande du Nord) et Polonais notamment
- ➔ D'autres pays testent/ ont testé le système MSA
Japon, Corée, U.S.A., Afrique du Sud
- ➔ Au total fin 2010 :
 - 7 pays partenaires de l'Australie sur le sujet, dont France
 - 13.000 consommateurs non AUS (+ 68.000 AUS)
 - 56.700 morceaux testés, chacun par 10 consommateurs
- ➔ Filière bovine française non encore partie prenante

Une dynamique actuelle de recherche internationale sur la prédiction de la qualité

Mode de cuisson	Nb consom. AUS	Nb consom. Autres	Nb TOTAL consom.	Nb bouchées	Pays
Grillé	35.200	7.440	42.640	298.480	Corée, Japon, USA, Irl, Irl Nd, Afr Sd, Fr
Rôti	10.680	3.420	14.100	98.700	USA, Irl Nd
Braisé	4.680	360	5.040	35.280	Afr Sd
Yakiniku	1.200	1.320	2.520	17.640	Corée, Japon, Irl
Shabu-shabu	540	600	1.140	7.980	Japon
Frit	12.060		12.060	84.420	
Autres	3.540		3.540	24.780	
TOTAL	67.900	13.140	81.040	567.280	

Une dynamique actuelle de recherche internationale sur la prédiction de la qualité

➔ Ex. des travaux faits en Rép. d'Irlande :

- Gros intérêt de la filière : être + compétitifs / viandes à bas prix
- Test d'opérationnalité en Irlande selon protocole australien
- Poursuite sur fonds propres pour combler les lacunes (types d' animaux, facteurs de variation de la qualité.)
- Utilisation probable :
 - × pas de prédiction qualitative pour les consommateurs
 - × une communication efficace vers la filière sur les leviers / qualité



1^{ère} étude 2007/08:

Perception en France
Perspectives
pour la filière bovine française



Introduction



- ➔ Sollicitation de l'Institut de l'Elevage et de l'Inra Theix
- ➔ Par Interbev et l'Office de l'Elevage (maintenant FAM)
- ➔ Pour expertiser le système MSA
- ➔ Donnant lieu à un rapport de 112 pages (Möevi *et al.*, 2008) et à une publication internationale

Animal Production Science, 2011, 51, 30–36

Perception in France of the Australian system for the prediction of beef quality (Meat Standards Australia) with perspectives for the European beef sector



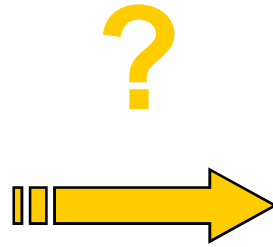
ProSafeBeef , Sommet de l'Elevage, France – 5/10/11



Analyse : les points forts

- ➔ Démarche complète, cohérente et finalisée
- ➔ Scientifique, rigoureuse et contrôlée
- ➔ S'appuie sur des vérités, non des pré-établis
- ➔ Novatrice, car axée sur le consommateur
- ➔ Pertinente, segmentation par la qualité
- ➔ Crédible (pouvoirs publics, consommateurs)
- ➔ Ouverte, n'enferme pas dans une Vérité

Systeme à méditer !



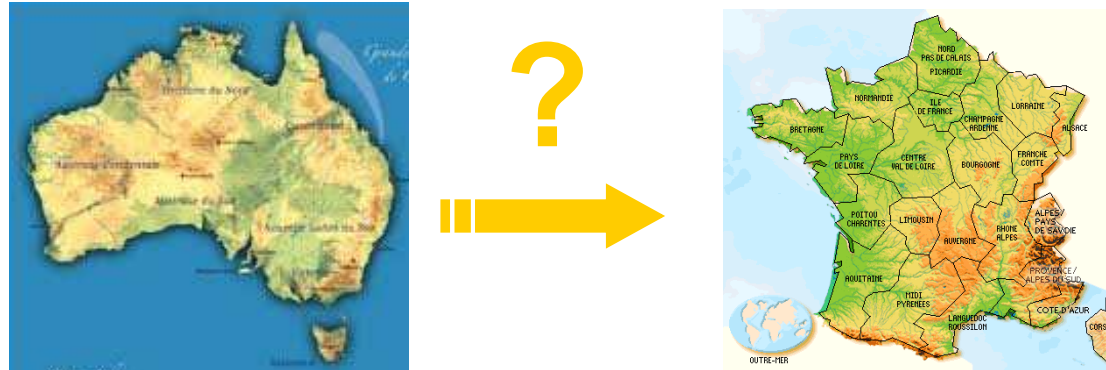
2ème étude: PREDICT-BEEF

Adaptabilité du système MSA au contexte Français

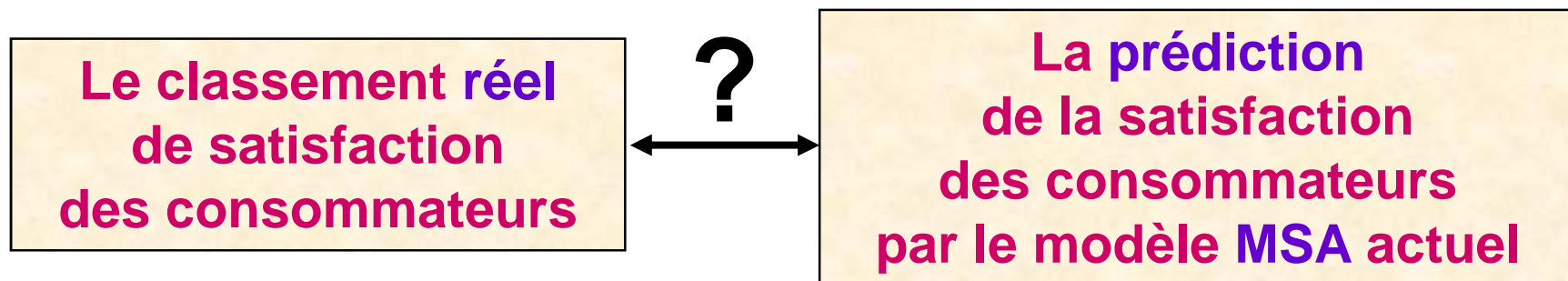


ProSafeBeef , Sommet de l'Élevage, France – 5/10/11

Adaptabilité du système MSA au marché français



➔ **Objectif** : faire le lien, pour **des viandes françaises** dégustées par **des consommateurs français**, entre :

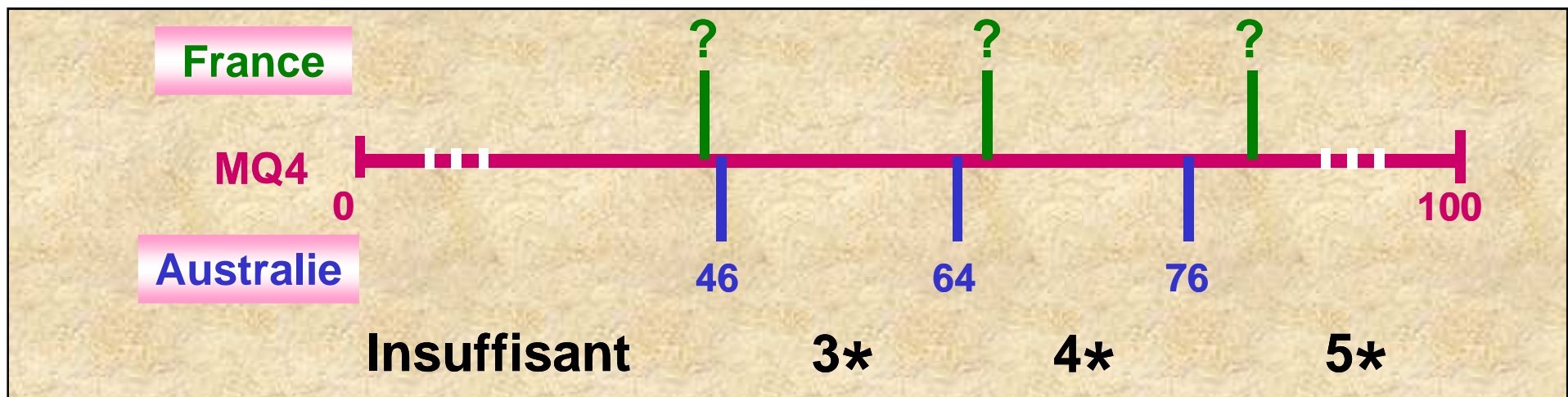


Méthode employée en France

- ➔ Classement MSA des bovins français
- ➔ Dégustation des viandes françaises par des consommateurs français
- ➔ Mais, les consommateurs français se comportent-ils comme les Australiens (pour un même produit) ?



Dégustation de viandes australiennes par conso Aus et Fr

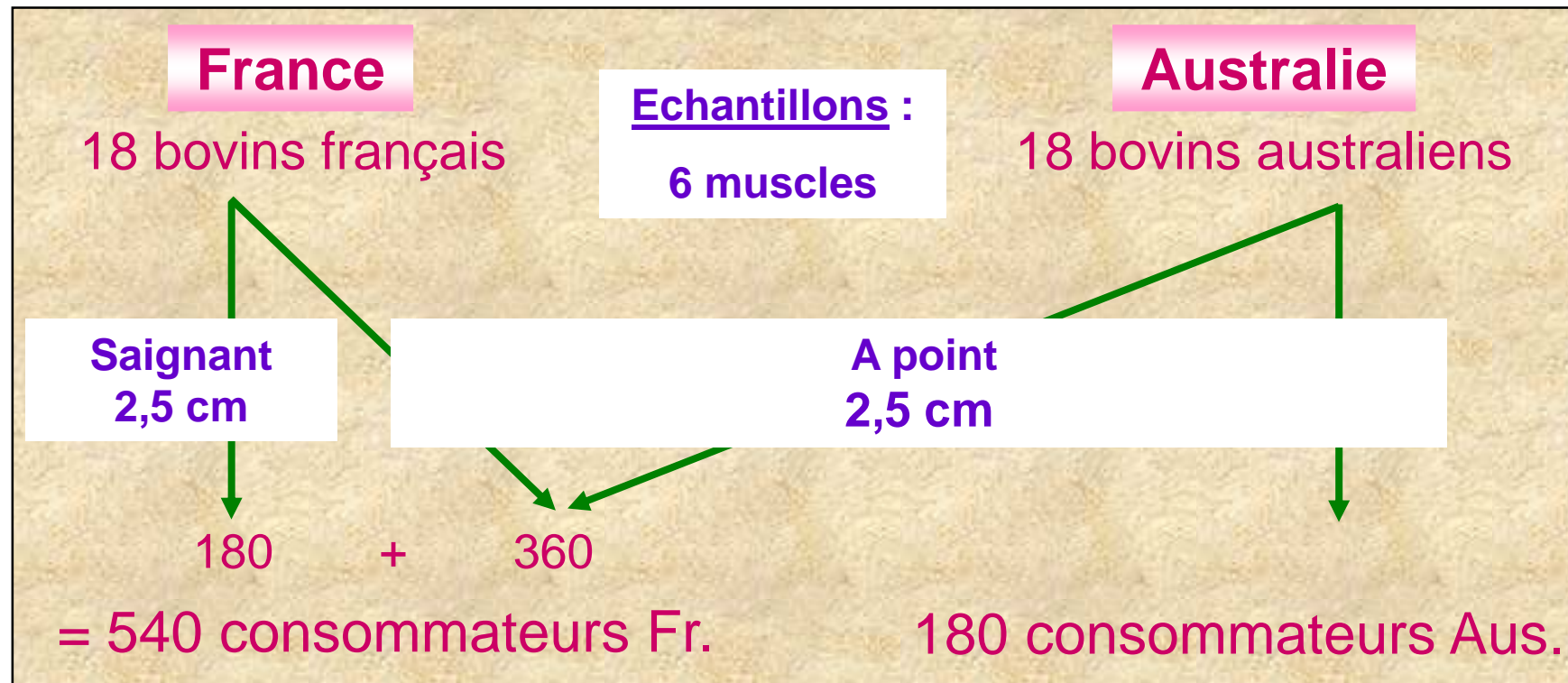


Méthode (suite)

- ➔ Autre problème : tenir compte des habitudes de consommation françaises
 - Comparaison de 2 degrés of cuisson “à point” (medium) et “saignant” (rare) sur les mêmes viandes (fr)
 - Pour une même épaisseur de morceau (2,5 cm)
- ➔ Puis, adapter le modèle de prédiction MSA aux préférences des consommateurs français
- ➔ Introduire les données des viandes françaises dans le modèle
 - Classement carcasse MSA, durée de maturation, degré et méthode de cuisson, muscle
- ➔ Prédire le niveau de qualité et comparaison au niveau de qualité réellement affecté par les consommateurs français

Dispositif expérimental

➔ Protocole suivi (consignes australiennes)



➔ Un grill puissant prêté par les Irlandais identique à celui des Australiens

➔ Echantillons de viande / analyses labo

**Tests consommateurs
en Australie
Novembre 2009**

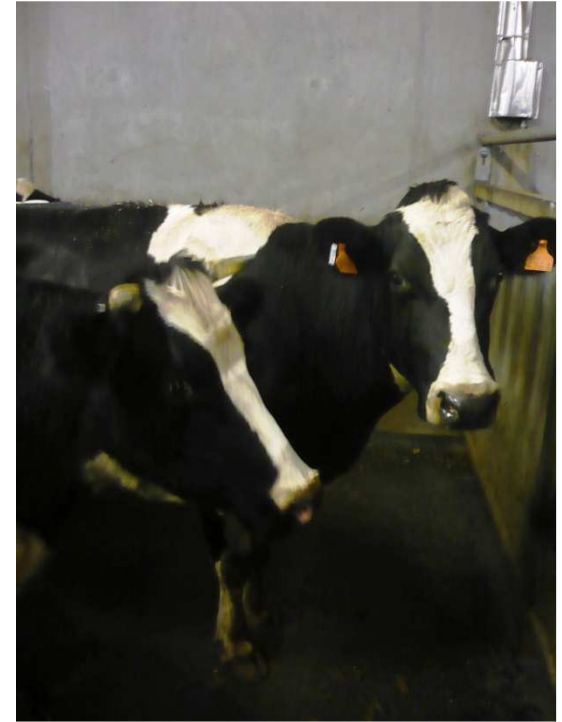


**Essai de cuisson
avec le grill Silex
par l'équipe Fr**





Abattage
et préparation
des échantillons
en France
Décembre 2009





Tests consommateurs en France - Mars 2010

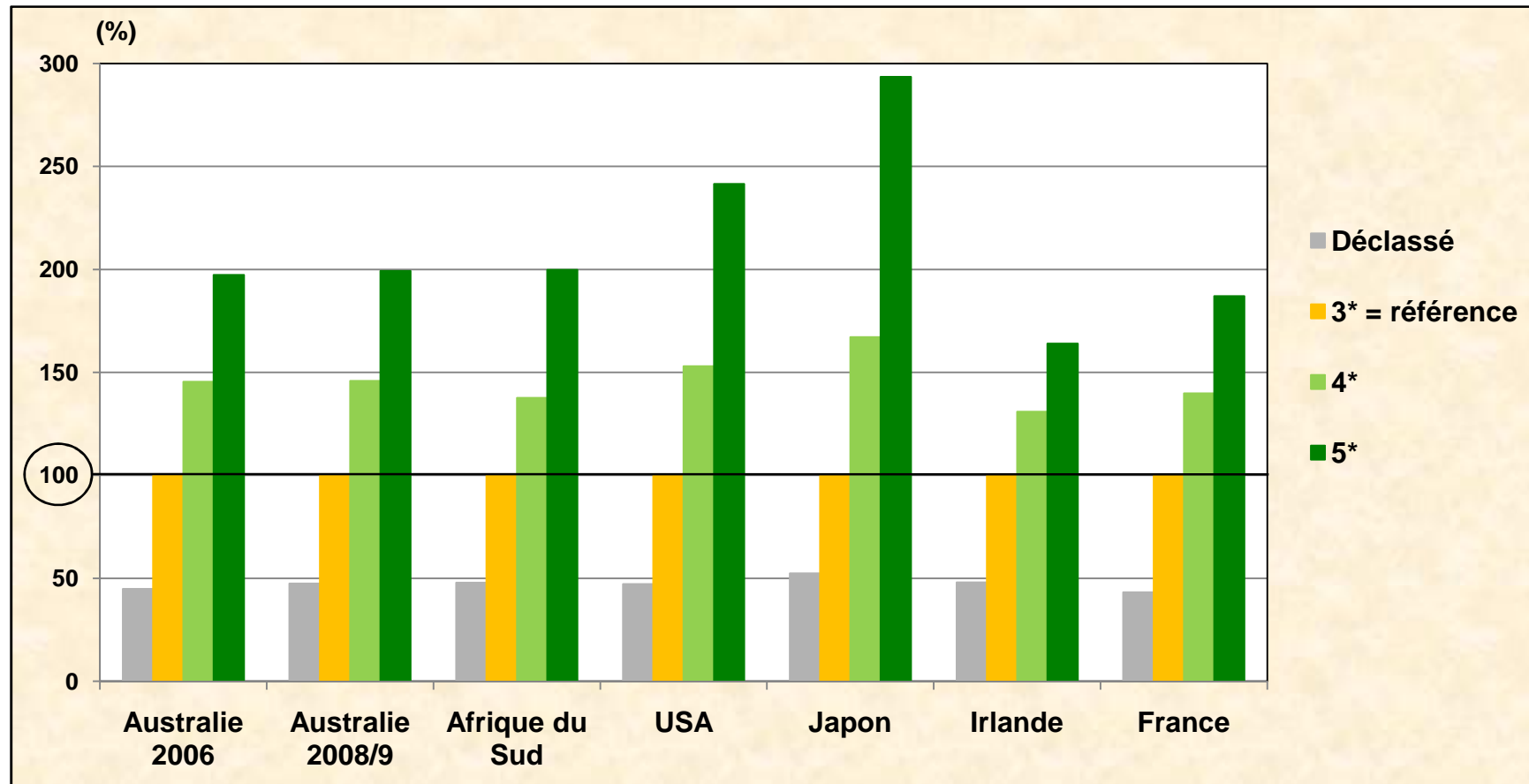


Caractéristiques des bovins dégustés

	Australie	France	
Type d'animal	18 bouvillons viande	3 JB laitiers	15 vaches - 3 jeunes vaches - 6 vaches de réforme laitières - 6 vaches de réforme viande
Ossification	141	150	457
Persillé	302	340	348
Poids carcasse froide (kg)	319	282	329

Relation qualité et prix de la viande

➔ Consommateurs français comparés aux autres



Le MQ, index de satisfaction en bouche

➔ Bons résultats avec les consommateurs Français

➔ Index MQ (Meat Quality score), \forall degré de cuisson

$$= 0,31 \text{ TE} + 0,04 \text{ JU} + 0,30 \text{ FL} + 0,36 \text{ AG}$$

➔ Index MQ raisonnablement proche de celui actuellement utilisé par les Australiens ($0,30 / 0,10 / 0,30 / 0,30 = 3133$)

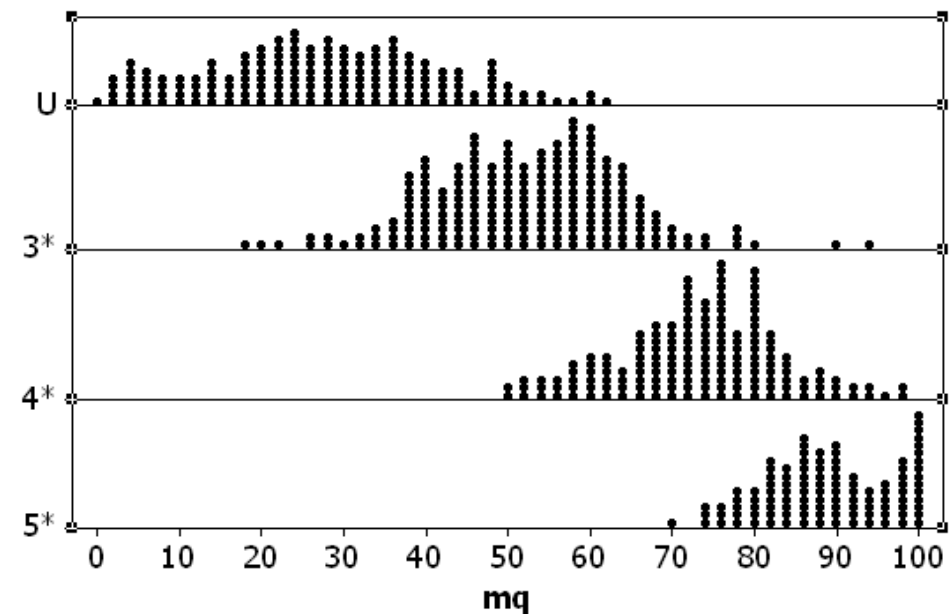
➔ Un classement correct de + de 70% des échantillons français dégustés

Lien entre classes de qualité réelles et MQ :

- repartition classique

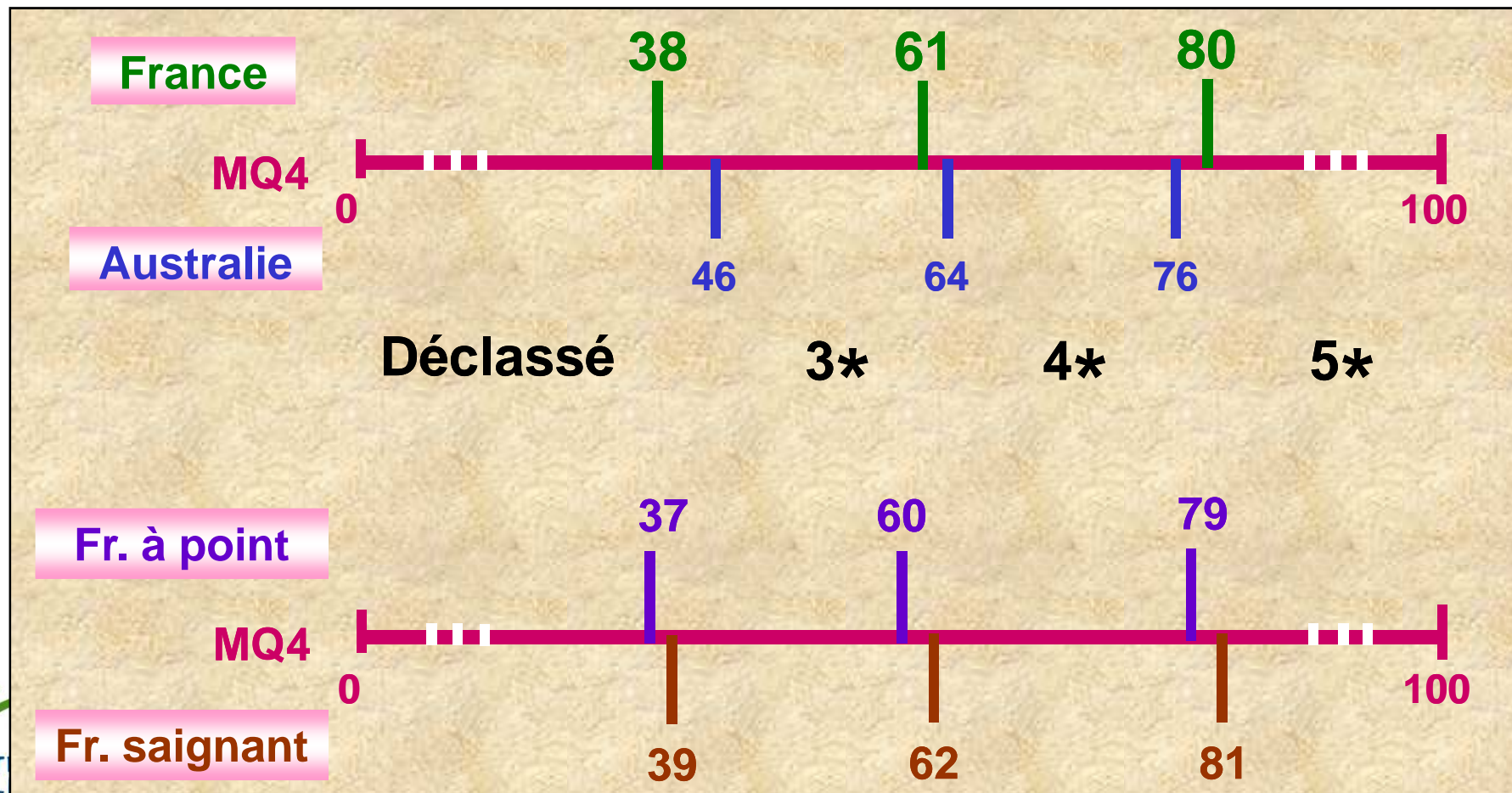
- similaire pour

MQ, tendreté, ap. globale



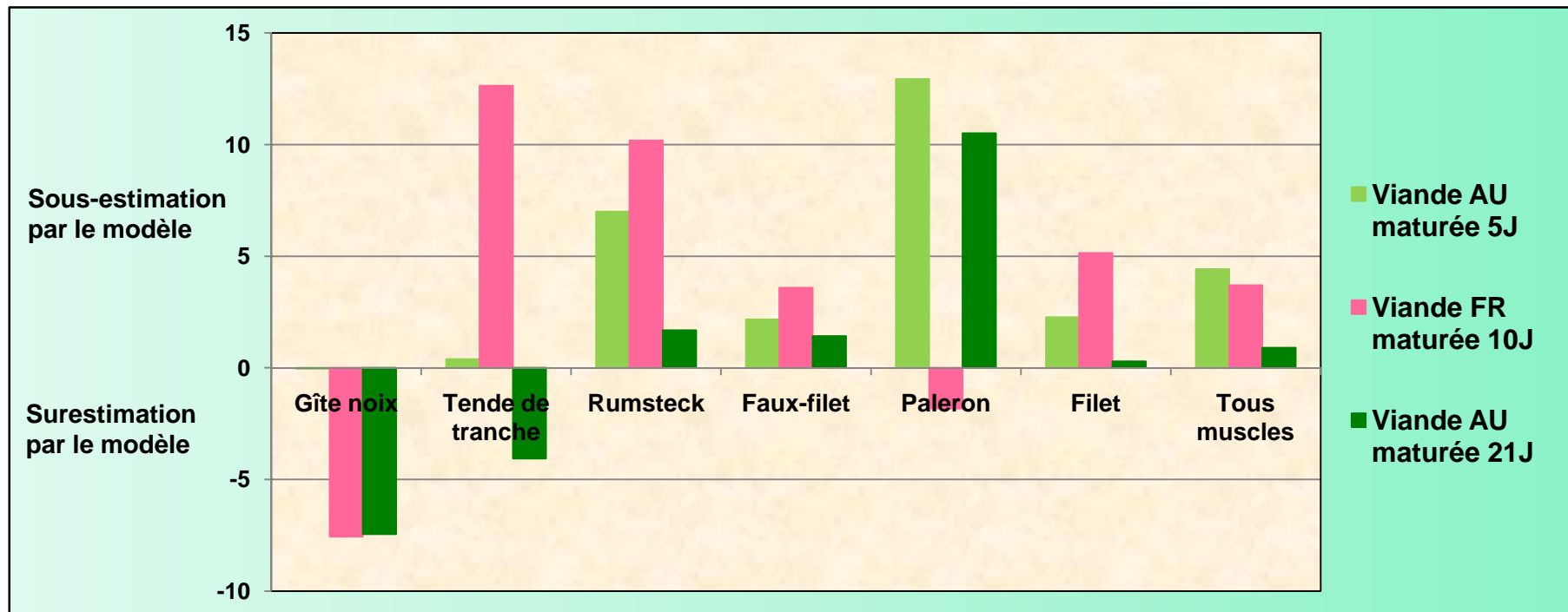
Comparaison des limites de classes françaises et australiennes

- ➔ Seulement sur viandes australiennes
- ➔ Des écarts entre classes extrêmes un peu sup /Austr.



Prédiction MSA en France

- ➔ Différences moy entre le MQ calculé et le MQ prédit pour les viandes dégustées par les consommateurs Fr (échant. Aus. et Fr) selon l'**origine** de la viande et la **durée de maturation**



Conclusions partielles

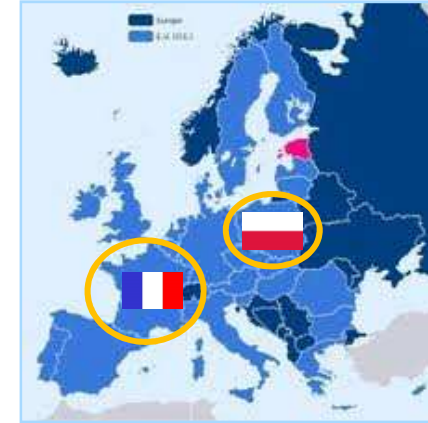
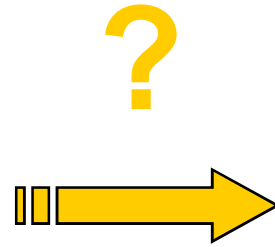
1. La qualité du bœuf français est prédite avec au moins la même précision que celle du bœuf australien

La même conclusion a été trouvée au Japon, en Corée, aux USA...

2. Les consommateurs français se comportent comme les consommateurs australiens

Conclusion partielle

3. Il serait possible de mettre en place un système à 3 niveaux de qualité (3*, 4*, 5*) en France, du fait de la grande cohérence des jugements des consommateurs Fr
4. Les résultats des cuissons « à point » et « saignantes » sont proches, indiquant que des pondérations et limites de classes communes seraient utilisables



3ème étude: PREDICT-BEEF 2

Adaptabilité du système MSA
en Europe : France et Pologne



À venir



ProSafeBeef, Sommet de l'Élevage, France –5/10/11

Partenaires et/ou financeurs

Institut de l'Elevage, Service Qualité des viandes
(I. Legrand)

Inra de Theix, Unité de Recherche sur les Herbivores
(J.F. Hocquette)

Ministère de l'Agriculture (Appel d'offres RFI 2011)

Partenaires privés:

- Charal SAS
- Association Institut du Charolais
- Syndicat de Défense et de Promotion de la Viande Bœuf de Charolles
- Société Jean Denaux

Warsaw University of Life Science (K. Gutkowska)
Polish Beef Association (J. Wierzbicki)

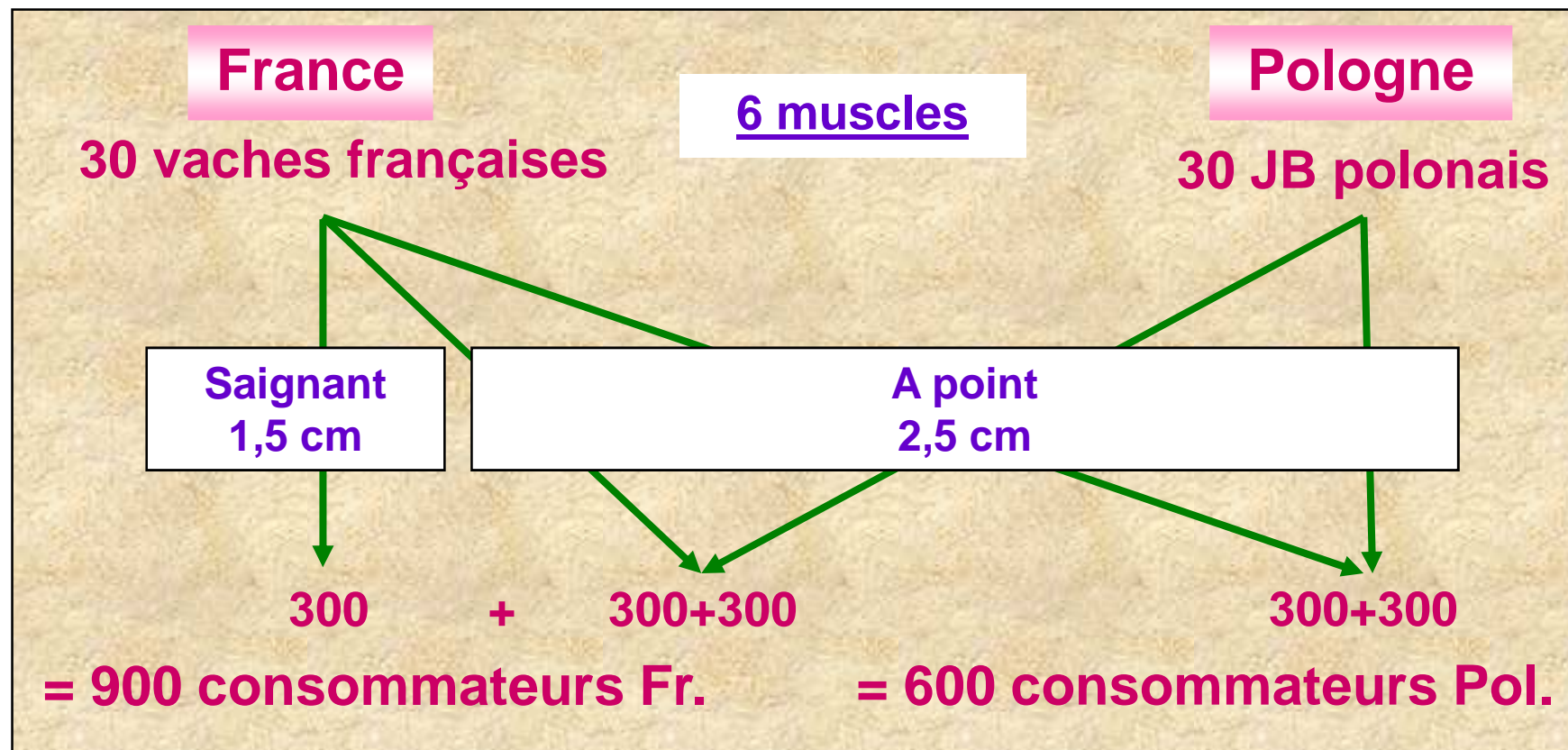
Murdoch University (D. Pethick)
et indépendants (R. Polkinghorne & J. Thompson)

Egide/Polonium ?



Dispositif expérimental prévu en France / Pologne

- ➔ Même protocole australien
- ➔ + d'animaux, 1 muscle diff., 2 épaisseurs et degrés de cuisson



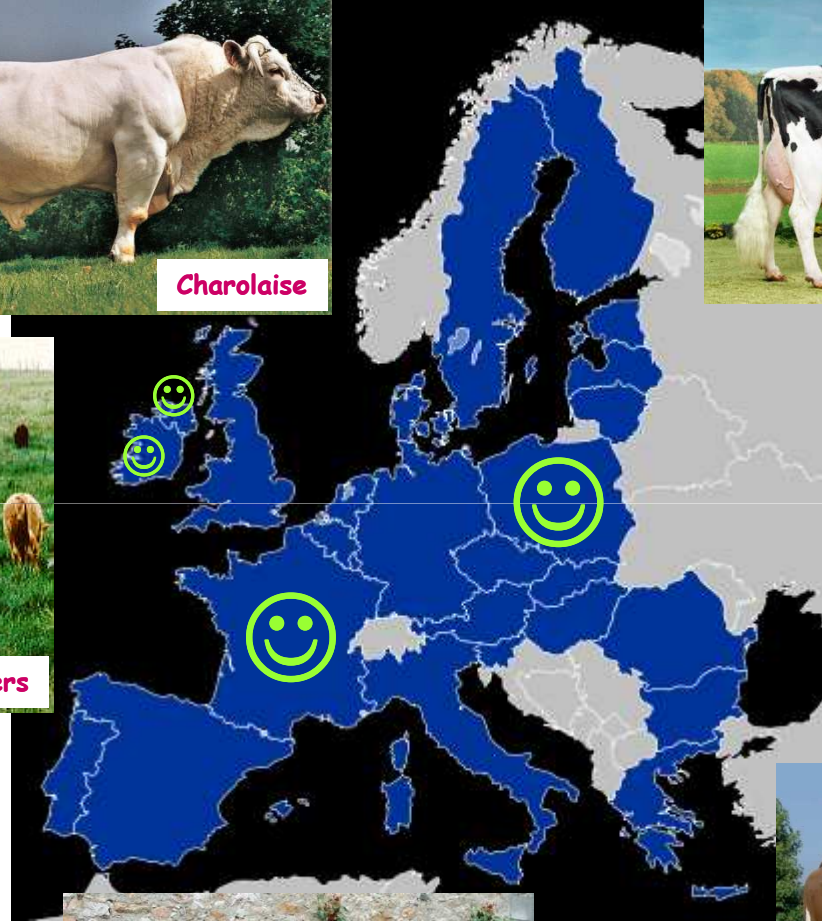
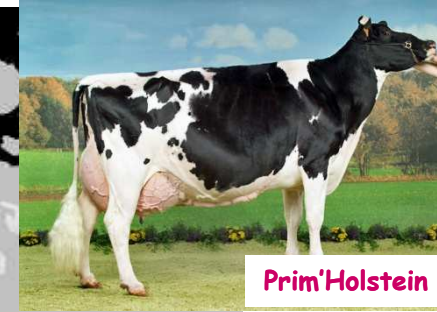
Conclusion finale

1. Le système MSA représente le 1^{er} système élaboré de prédiction de la qualité d'un morceau de bœuf selon sa maturation et son mode de cuisson
2. Il a démontré ses performances dans de nombreux pays comme le Japon, la Corée, les USA, l'Irlande, l'Irlande du Nord, l'Afrique du Sud
3. De bons résultats ont aussi été trouvés avec les consommateurs et les viandes de France
4. Mais cette approche transversale de la qualité pose question concernant l'organisation de la filière bovine et les signes officiels de qualité en France
5. Des professionnels du secteurs sont très intéressés par un système de ce type, mais quelle est la position commerciale du MLA sur le sujet ????





Merci de votre attention



Pour plus de détails:

➔ isabelle.legrand@idele.fr

➔ Jean-Francois.Hocquette@clermont.inra.fr

➔ rod.polkinghorne@gmail.com

➔ D.pethick@murdoch.edu.au

