



HAL
open science

**Projet ActLabelBov, mise en œuvre d'une démarche de
labellisation de la viande bovine de Martinique.
Alimentation et qualité des carcasses de bovins en
Martinique.**

B Bocage, S Newton, P Constanty, R Tedos, N Dégras, Jm Ajanany, M Naves,
G. Alexandre

► **To cite this version:**

B Bocage, S Newton, P Constanty, R Tedos, N Dégras, et al.. Projet ActLabelBov, mise en œuvre d'une démarche de labellisation de la viande bovine de Martinique. Alimentation et qualité des carcasses de bovins en Martinique.. 2022. hal-04259334

HAL Id: hal-04259334

<https://hal.inrae.fr/hal-04259334>

Submitted on 26 Oct 2023

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.

Copyright

Annexe document 3

ACT-LABEL'BOV

MISE EN ŒUVRE D'UNE DEMARCHE DE LABELLISATION DE LA VIANDE BOVINE DE MARTINIQUE

Alimentation et qualité des carcasses des bovins à l'engrais.

Contexte

Un projet collaboratif (RITA ActLabelBov) est mené en partenariat entre la CODEM, le PARM, la Chambre d'Agriculture de Martinique, l'UEBB, le GDS) et INRAE (UE PTEA & UR ASSET) sur la labellisation de la viande bovine de Martinique.



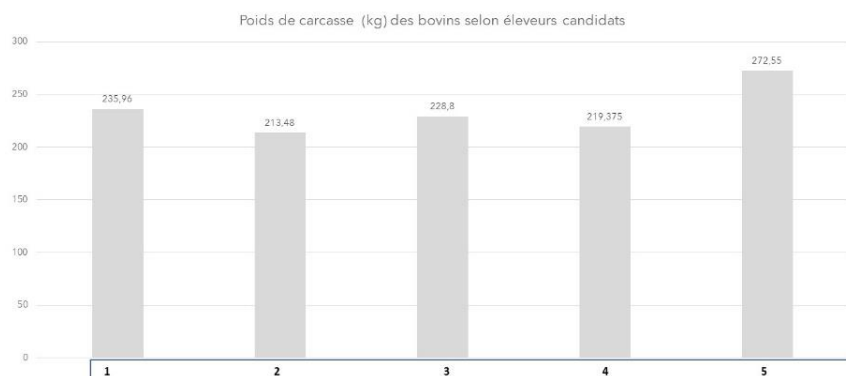
Crédit photo N Dégras

Les questions relatives à l'alimentation des animaux et aux performances de carcasse sont coordonnées par INRAE (UE-PTEA et URZ-ASSET) en liens avec les partenaires.

En amont, un travail d'analyse des facteurs de variation de ces performances, nécessitant un grand nombre de données, a été mené (Dégras et al 2022).

Méthodologie

A partir de la collaboration entre éleveurs, partenaires et aussi avec les professionnels et les moyens de la salle de découpe de la Codem, 5 éleveurs ont fourni des animaux selon certaines conditions :



- 23 bovins : 11 taurillons-11 génisses (plus 1 vache de réforme, résultats non présentés) ;
- Représentatifs des éleveurs candidats et de certaines stratégies d'élevage définies par Dégras et al (2022) ;
- poids de carcasse variant 213 à 272 kg selon les éleveurs (1 à 5).

Pour une meilleure connaissance de la carcasse, ... la 6ème côte

L'évaluation des variations de qualité de carcasses passe par la **dissection de la 6ème cote du bovin** (méthode répandue de par le monde) et qui nécessite un savoir-faire (PTEA) et plusieurs étapes. Pour ce faire, un accord et une collaboration ont été mis en œuvre de la façon suivante :

- Choix des animaux selon les stratégies **Eleveur, CODEM, INRAE, Chambre EDE**
- Abattage, carcasses etc **CODEM (service commercial et atelier de découpe)**
- Prélèvements **CODEM**
- Pesée **INRAE, PARM**
- Photos avant (après) **INRAE**
- Dissection des tissus muscle, gras, os : **INRAE, CODEM et atelier de découpe**
- Equation de prédiction avec poids côte, % des tissus et poids carcasse : **INRAE**.

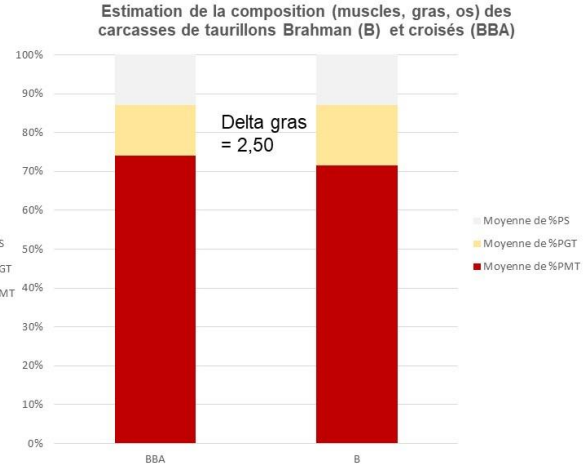
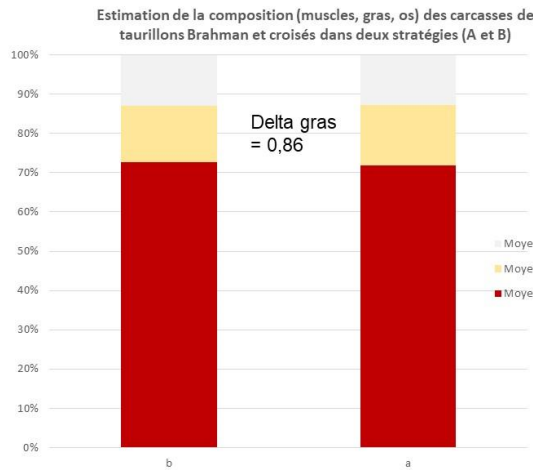
Exemple de dissection



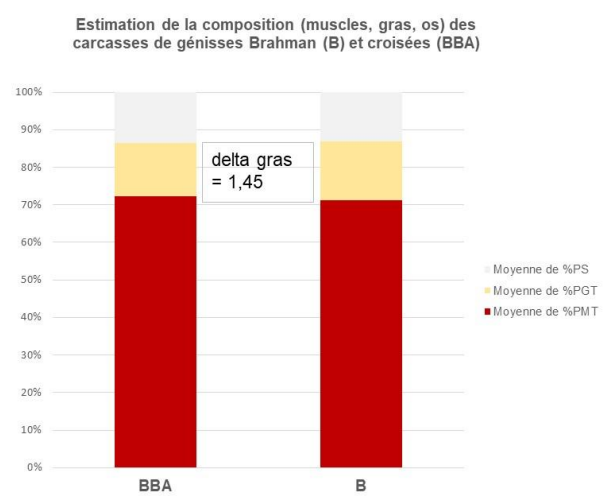
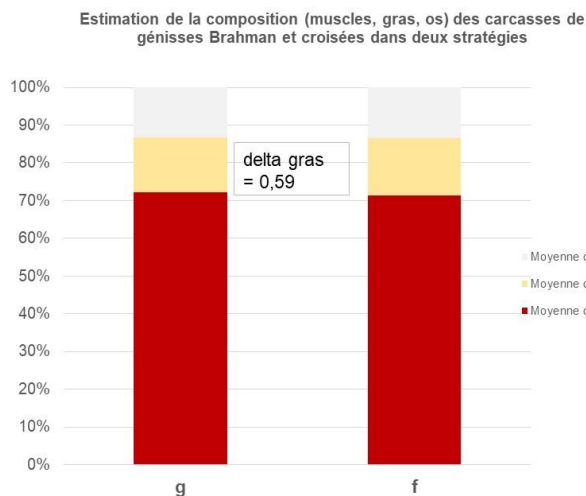
Au-delà des conformations et notations de carcasses :

Les dissections de 6ème côte de **carcasses de taurillons montrent des taux de muscles très intéressants de 73%**, comparables aux données de carcasses de la littérature des zones tempérées.

Les taux de tissus gras, dans la carcasse de taurillons, sont de l'ordre de 14 à 15 % ne laissant pas envisager pour l'instant, de potentiels dépôts de gras aboutissant au persillé. Un très léger avantage, non significatif, est donné aux taux de muscles des carcasses de bovins croisés Brahman Blonde d'Aquitaine par rapport aux carcasses de Brahman (B). Un delta de différence de taux de gras dans les carcasses de 2.50% de plus pour les B par rapport aux BBA.



Pour les carcasses de génisses, des tendances similaires sont observées avec des valeurs de **72 % de muscles** et près de **15 % de gras** (le delta entre phénotypes serait de 1.45%).

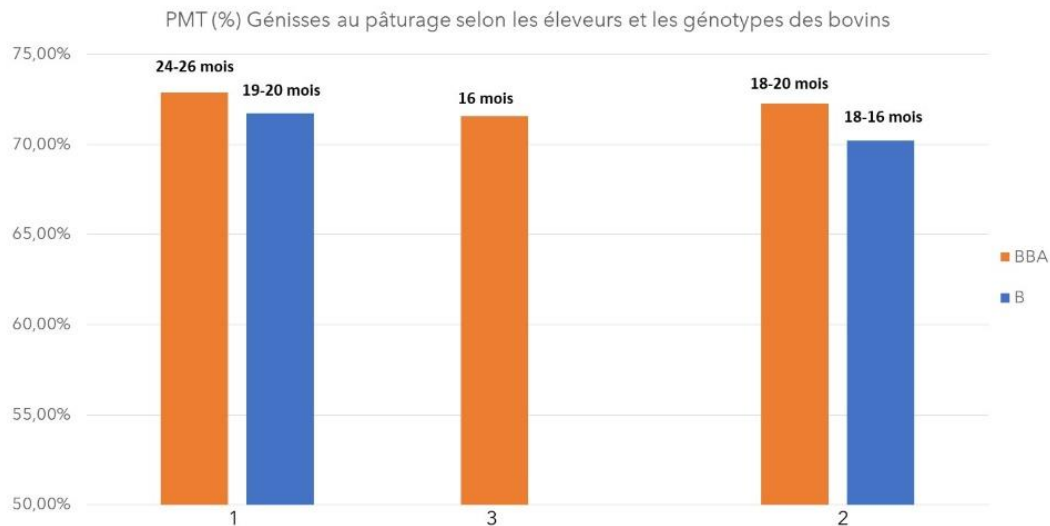
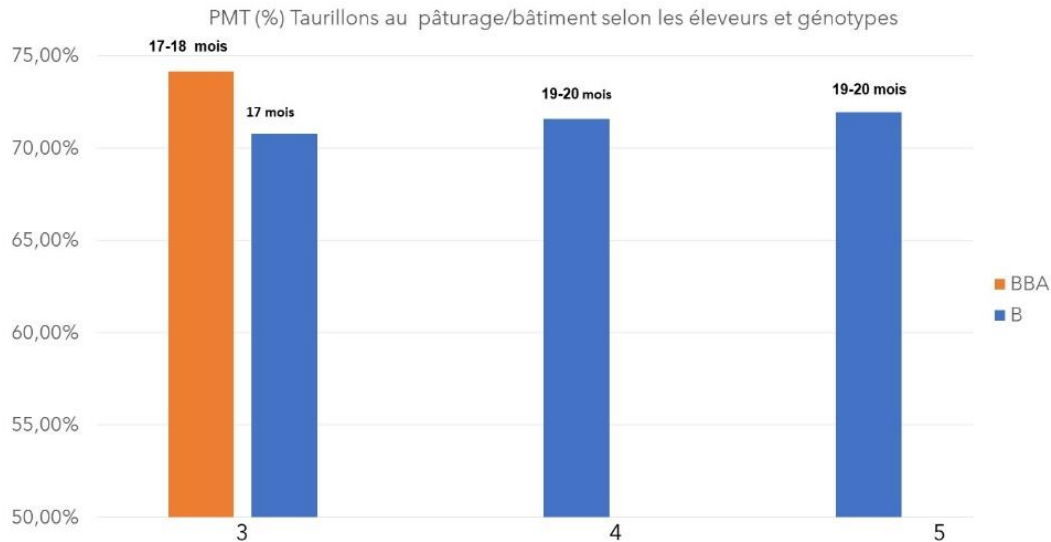


Des stratégies différentes sont mises en œuvre par les éleveurs selon leur expérience, goût, vécu et choix délibéré (ou autre élément) **aboutissant au final à des résultats peu différenciés** au niveau des taux de muscles qui atteignent des niveaux très honorables de 72 ou 73 %. Sans doute au niveau des tissus gras, une variation est observée selon le phénotype, avec une tendance supérieure pour les Brahman que ce soit chez les taurillons ou les génisses. Il se pourrait aussi que la proportion d'os soit un peu supérieure (données insuffisantes pour effet statistiquement significatif).

Le gras persillé se dépose tard dans la carcasse après les autres gras dont le gras de couverture. Ce processus est sous l'effet de plusieurs facteurs dont le génotype, la maturité physiologique et est observé avec un fort taux de concentrés dans la ration (revu par Alexandre non publié). En réalité

beaucoup plus que ce qui a été relevé lors des suivis d'élevage. Cela a été discuté par Archimède et Alexandre (Juin 2022) avec les partenaires de la filière.

Il y aurait-il un effet de l'âge sur les dépôts de tissus dans la carcasse ?



A 1ere vue, il apparait des différences de 1 à 3% de taux de muscles de plus selon l'âge des animaux et les élevages. Cependant, phénotype, mode de conduite et/ou poids des carcasses interfèrent sur les qualités de carcasse (Alexandre 2022) et la lecture des valeurs absolues est à prendre avec prudence (faible nombre de données par catégorie).

Conclusions - Perspectives

Retenons que ce **1^{er} travail de description** des proportions de muscles, gras et os dans **la carcasse** de bovins en conditions Martiniquaises **est original**. De plus, il permet de comparer à la littérature internationale (cf. Alexandre 2022, Interbev 2007).

Les taux de muscles (et à terme la quantité de viande consommable) **sont de bon niveau** de 72 à 73 %. (Interbev 2007). **Les taux de gras** de l'ordre de 14 à 15 %, **ne laissent pas envisager pour l'instant, de potentiels dépôts de gras aboutissant au persillé**. Ce dernier connu comme un dépôt tardif (Interbev 2007) nécessitant un très fort taux d'énergie dans la ration et un taux de concentrés (Archimède et Alexandre 2022) qui augmentera fortement le coût économique (cf. Alexandre 2022).

A comparaison équivalente (même sexe, même mode de conduite) les stratégies d'élevage conduisent à des estimations de composition (muscle, gras, os) des carcasses assez similaires entre elles.

Les effets, connus par ailleurs, de **l'alimentation et des génotypes sur les qualités de carcasse sont quantifiés** dans les situations d'élevage de **Martinique**. Mais en réalité, **il y a de grandes interactions entre les races élevées et leurs conditions d'élevage** et d'environnement et ces variables sont multifactorielles.

La stratégie générale réalisée par les éleveurs qui consiste à effectuer des **croisements industriels entre taurins européens et vache Brahman** semble cohérente avec les objectifs de production de la filière (croisement industriel pour une recherche de poids de carcasse élevé - prime - contexte économique). **Les choix des éleveurs (stratégies) restent prioritaires**, - comme cela a déjà été relevé dans l'autre étude de Dégras et al (2022) - et leurs règles de décision dépendent de leurs conditions, expériences et objectifs propres ainsi que leurs niveaux de revenus. **Il convient d'en faire état plus que tout, dans cette démarche de labélisation qui se veut collective**.

Remerciements,

Ce travail n'aurait pas pu être finalisé sans la participation active des éleveurs qui ont donné de leur temps et autres moyens ; qu'ils en soient tous remerciés. Les auteurs mettent aussi en avant la bonne synergie entre différents acteurs de l'encadrement administratif, scientifique et technique (CODEM, PARM, Chambre d'Agriculture de Martinique, UEBO) et le bon accueil des autres partenaires de la filière (AMIV, GDS, MNA, SEMAM, ...). Les mesures et suivis depuis l'élevage et entre abattoir et atelier de découpe, ont bénéficié du professionnalisme de chacun.

Les travaux ont été financés par le projet FEADER RITA-ActLabelBov, la CTM et l'Europe.

Bibliographie pour aller plus loin

Alexandre G. 2022. Liste de travaux internationaux révisés sur les génotypes, l'alimentation, les performances zootechniques et les qualités de carcasses (dont le gras). *Sur demande*

Archimède H, Alexandre G. 2022. Projet ActLabelBov, mise en œuvre d'une démarche de labellisation de la viande bovine de Martinique. Recommandations pour l'alimentation des bovins à l'engrais.

Dégras N, Franciette L, Marie F, Perrette J, Naves M, Alexandre G. 2022. Projet ActLabelBov, mise en œuvre d'une démarche de labellisation de la viande bovine de Martinique. Stratégies d'élevage et performances des bovins à l'engrais.

Interbev 2007. Le point sur ...la qualité des carcasses et des viandes de gros bovins. pp 72.

Pour citer le document :

Bocage B, Newton S, Constanty P, Tedos R, Dégras N, Ajanany JM, Naves M, Alexandre G. 2022. Projet ActLabelBov, mise en œuvre d'une démarche de labellisation de la viande bovine de Martinique. Alimentation et qualité des carcasses de bovins en Martinique.

Plus d'information sur le projet

Coordinatrice du projet : Françoise Regina, Parm, francoise.regina@parm.mq;

Coordonnatrice pour ASSET : Gisele Alexandre, URZ-ASSET, gisele.alexandre@inrae.fr

Liste des sigles

ASSET : Agroécologie, génétique et SystèmeS d'Élevage Tropicaux (ex URZ)

CA Chambre d'Agriculture de la Martinique

CODEM Coopérative des Eleveurs bovins de la Martinique

GDS Groupement de Défense Sanitaire

INRAE : Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement

PARM : Pôle Agroalimentaire Régional de la Martinique actuellement Pole Agroressources et de Recherche en Martinique

PTEA : Plateforme Tropicale d'Expérimentations sur l'Animal

UEBB : Union des Éleveurs Bovins Brahman, OS Brahman

Liste des logos

