



Les activités de l'Institut de l'Élevage

L'Institut de l'Élevage conduit en relation étroite avec la filière et l'interprofession, des travaux de recherche et de développement sur les relations entre facteurs de production et de transformation et les caractéristiques des carcasses et des viandes. Il apporte une expertise aux familles professionnelles pour les démarches de filière ainsi qu'un appui technique aux entreprises.

Ces travaux concernent l'élevage mais aussi l'aval des filières viandes françaises (bovine, veau, ovine et chevaline). L'activité s'oriente sur les axes suivants :

IMPACT DES FACTEURS D'ÉLEVAGE SUR LA QUALITÉ DES PRODUITS

Les techniques de production influent, de façon positive ou négative et avec une intensité variable, sur les caractéristiques des carcasses et des viandes. Compte tenu de l'évolution perpétuelle des techniques de production, mais aussi des attentes qualitatives sur le produit, cette activité est sans cesse renouvelée, reflétant les préoccupations de la filière, qu'elles viennent de l'amont ou de l'aval.

INCIDENCE DES CONDITIONS D'ABATTAGE ET DES PROCESS DE TRANSFORMATION SUR LA QUALITÉ DES VIANDES

C'est l'étude des différentes opérations que subit la viande, du traitement des animaux vivants juste avant l'abattage, jusqu'à celui du rôti dans le four du consommateur, en passant par les étapes de transformation, qui influent sur les caractéristiques du produit. Parmi les derniers travaux récents : les techniques d'amélioration de la tendreté comme la suspension pelvienne.

CARACTÉRISATION QUALITATIVE DES PRODUITS VIANDE

Le besoin de réassurance du consommateur, la nécessité de segmenter le marché d'un produit aussi monolithique que la viande, les nouvelles règles en matière d'étiquetage... conduisent à l'émergence de circuits de viandes identifiées. Ce thème consiste à apporter des éléments techniques permettant de constituer des références objectives sur la qualité de ces viandes.

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Le contexte de crise qu'a connu la filière au cours des dernières années, les évolutions réglementaires, l'extrême sensibilité des consommateurs et l'importance des enjeux commerciaux nationaux et internationaux font que l'importance et la justification de ce thème n'est plus à démontrer. Il est présent pour toutes les filières à tous les stades d'élaboration du produit (produit fini, carcasse ou animal). Cela se traduit par une expertise auprès des familles professionnelles et la réalisation d'études spécifiques.

APPUI AUX FILIÈRES ET AUX DÉMARCHES INTERPROFESSIONNELLES

C'est l'accompagnement professionnel et interprofessionnel, la mise en place d'outils auprès des entreprises, pour les démarches de valorisation des produits et/ou de mise en conformité avec les évolutions réglementaires. Il s'agit d'une activité de type « appui technique » auprès des partenaires de la filière. Par exemple : aide à l'élaboration de cahiers des charges (norme NF V46001, traçabilité, gestion des pH élevés...)

APPUI À LA CLARIFICATION DES TRANSACTIONS COMMERCIALES

Les qualités des carcasses et des viandes sont encore très largement appréciées selon des méthodes d'évaluations sensorielles et/ou des techniques analytiques de laboratoire non transposables sur le terrain. Le développement de la machine à classer a permis des progrès importants, cependant les besoins en mesure objective sont encore importants dans la filière, afin de mieux apprécier la « vraie » valeur des carcasses et des viandes.

LES PARTENAIRES

Les actions conduites sur cette thématique sont fortement orientées par les instances de concertation de la filière viande, Interbev et l'Office de l'Élevage, réunissant l'ensemble des familles professionnelles concernées.

*Outils techniques
Laboratoire d'analyses et de technologie des viandes de Villers-Bocage (Institut de l'Élevage)*

*Fermes expérimentales
Mauron (CA 56)
Jalogny (CA 71)
Établères (CA 85)*

CIIRPO

INRA (URH, QuaPA)

Innoviandes (pôle de compétitivité Viandes)



OUTILS ET DOCUMENTS DE RÉFÉRENCES UTILES POUR LES ÉLEVEURS ET LES TECHNICIENS

L'Institut de l'Élevage contribue à l'existence et à l'orientation de la liste de diffusion « VIGIE VIANDE » qui permet à un large public spécialisé d'être informé en temps réel des actualités techniques et scientifiques de la viande.

FORMATIONS

De nombreuses formations sont proposées sur la qualité de la viande, des relations qualité-production en passant par l'hygiène des viandes jusqu'à l'initiation à la découpe. La session annuelle portant sur la maîtrise de la qualité de la viande bovine détaille les composantes et les principaux facteurs de variation de la qualité des carcasses et des viandes, de la production à la transformation. La formation alterne exposés théoriques et exercices pratiques.

Contact : **Martine Wade**
martine.wade@inst-elevage.asso.fr

SITE INTERNET

DEUX ESPACES THÉMATIQUES
«OVINS ET BOVINS ALLAITANTS»
«TECHNOLOGIE ET QUALITÉ DES VIANDES»



LE POINT SUR LA QUALITÉ DES CARCASSES ET DES VIANDES BOVINES

Ce document rassemble 30 années de travaux de R & D au service de la filière. Il présente les critères qualitatifs de la carcasse et de la viande et rappelle les facteurs susceptibles d'en modifier le niveau, qu'il s'agisse des facteurs biologiques liés à l'animal, de facteurs d'amont liés aux conditions d'élevage ou de facteurs d'aval liés à l'abattage et à la transformation du produit.

Collection le point sur... - Réf. 17 05 32 022 - à paraître



LE POINT SUR LA COULEUR DE LA VIANDE BOVINE

Ce document dresse un panorama des multiples aspects de la couleur des viandes bovines, critère de qualité majeur pour le consommateur. Il comporte 3 parties : des généralités sur la couleur et le cas particulier de la viande, les différentes composantes de la couleur et leurs possibilités de maîtrise et les méthodes d'appréciation actuelles et futures.

Collection le point sur... - Réf. 17 06 32 024 - à paraître



LE POINT SUR LE GRAS CHEZ LES BOVINS

Ce document apporte des réponses aux questions pratiques que peuvent se poser les professionnels sur le gras et ses conséquences sur la qualité du produit. Il aborde la définition et les facteurs de variation des différents dépôts de gras, les méthodes d'appréciation de l'état d'engraissement et enfin les conséquences des différents types de gras sur la qualité des viandes.

Collection le point sur... - à paraître



LE POINT SUR LA QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE DES VIANDES

Ce document porte sur une préoccupation majeure de la filière : la maîtrise de la qualité microbiologique. Il précise les principaux acquis et les verrous qu'il reste à lever sur le sujet. Organisé en 4 parties, il aborde les bactéries présentes sur les viandes et leurs effets - l'hygiène aux différents stades de la filière - le froid, les conditionnements, le personnel, les locaux et le matériel - la réglementation.

Collection le point sur... - à paraître



LE POINT SUR L'ALIMENTATION DES BOVINS ET DES OVINS ET LA QUALITÉ DE LA VIANDE

Ce document précise la place de l'alimentation dans la construction de la qualité des viandes de ruminants. Il se présente sous forme de deux grandes parties, la première centrée sur l'animal et son alimentation, la seconde sur les relations entre l'alimentation de l'animal et la qualité de sa viande.

Collection le point sur... - Réf. 1631/16 05 32 015 - Prix 23 euros

La plupart des travaux réalisés sur la qualité des viandes (hors documents confidentiels) sont consultables sur les sites internet de l'Institut de l'Élevage, d'Interbev et de l'Office de l'élevage.

Les ingénieurs de l'Institut de l'Élevage spécialistes de la technologie et de la qualité des viandes

Christophe Denoyelle – Responsable du service Qualité des viandes
Tél. 01 40 04 53 02 – Fax. 01 40 04 49 60
christophe.denoyelle@inst-elevage.asso.fr

Didier Bastien – Production et qualité de la viande
Tél. 02 99 14 86 32 – Fax. 02 99 14 87 55
didier.bastien@inst-elevage.asso.fr

Philippe Cartier – Technologie et Hygiène des viandes
Tél. 02 31 77 43 45 – Fax. 02 31 77 55 55
philippe.cartier@inst-elevage.asso.fr

Caroline Evrat-Georgel – Production et qualité de la viande
Tél. 01 40 04 52 26 – Fax. 01 40 04 49 44
caroline.evrat-georgel@inst-elevage.asso.fr

Jérôme Normand – Production et qualité de la viande
Tél. 04 72 76 13 21 – Fax. 04 72 72 49 92
jerome.normand@inst-elevage.asso.fr

Isabelle Moevi – Technologie et Hygiène des viandes
Tél. : 02 31 77 43 43 – Fax. 02 31 77 55 55
isabelle.moevi@inst-elevage.asso.fr

Paul Tribot-Laspière – Technologie et Hygiène des viandes
Tél. 02 31 77 43 44 – Fax. 02 31 77 55 55
paul.tribot-laspiere@inst-elevage.asso.fr