



HAL
open science

Vers une objectivation de la notation experte de la couleur des viandes de gros bovins Charolais

Marie-Pierre Ellies, Pascal Pierret, Monique Jouanno, Frédéric Cointault

► To cite this version:

Marie-Pierre Ellies, Pascal Pierret, Monique Jouanno, Frédéric Cointault. Vers une objectivation de la notation experte de la couleur des viandes de gros bovins Charolais. 22. Rencontres autour des Recherches sur les Ruminants, Dec 2015, Paris, France. hal-02448312

HAL Id: hal-02448312

<https://institut-agro-dijon.hal.science/hal-02448312>

Submitted on 22 Jan 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.

Vers une objectivation de la notation experte de la couleur des viandes de gros bovins Charolais

Ellies-Oury M.P. (1,2,3), Pierret P. (4), Jouanno M. (4), Cointault F. (4)

(1) Bordeaux Sciences Agro; (2) INRA, UMRH 1213 ; (3) VetAgroSup, UMRH 1213 ; (4) Agrosup Dijon

Introduction

Dans un contexte où la méthode directe d'évaluation de la couleur, réalisée par des opérateurs en abattoirs fait référence mais reste peu compatible avec les contraintes des outils d'abattage, ce travail vise à évaluer la faisabilité d'un classement semi-automatique des carcasses par mesure instrumentale.

Matériel et Méthodes

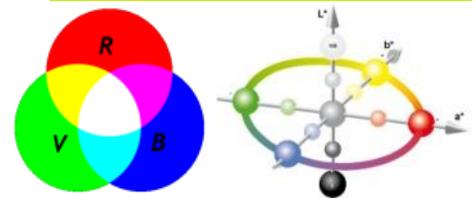
140 vaches Charolaises de 2 à 14 ans

Notation de la couleur de la carcasse (grille AOP Bœuf de Charolles)

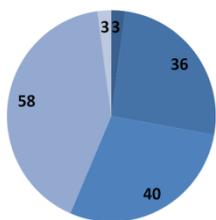
Mesure de la couleur sur le m. *longissimus thoracis*

- valeurs R V B (prise de vue standardisée)
- valeurs CIE- L^*_r a^*_r b^*_r (extrapolées à partir des valeurs RVB)
- valeurs CIE- L^* a^* b^* (évaluée par chromamètre)

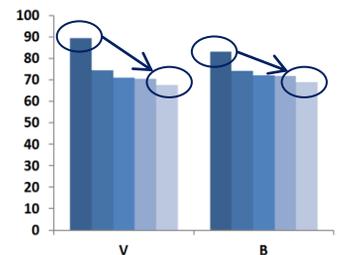
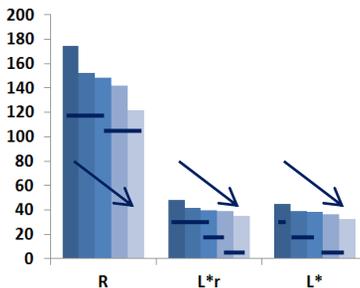
Couleur de la viande :
Rouge : trop clair - clair - vif - foncé - trop foncé



Résultats

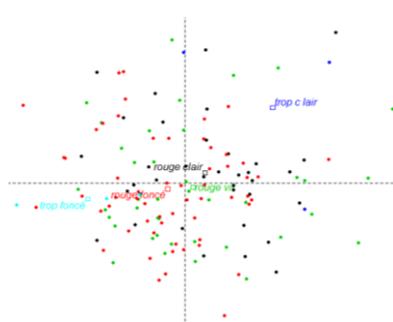
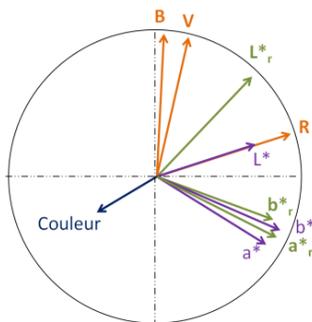


- trop clair
- clair à vif
- vif
- vif à foncé
- trop foncé



Seulement 4,3% des carcasses (6/140) ont des couleurs non conformes à l'agrément AOC.

Les valeurs moyennes R, L^*_r et L^* diminuent continuellement entre les classes « trop clair » et « trop foncée ». Ces classes extrêmes se caractérisent en outre par des valeurs extrêmes de V et B.



Les 2 premiers axes de l'ACP Multiple (Dim1 : 46,7 % et Dim2 : 31,1 %) permettent difficilement de relier la notation experte de la couleur et les mesures instrumentales. Il existe en effet une superposition marquée entre les nuages correspondants aux classes « clair à vif », « vif » et « vif à foncé »

Conclusion – Perspectives

Il est difficile d'établir une relation claire entre la notation experte de la couleur et les valeurs instrumentales, d'autant plus qu'il existe des écarts de couleur visibles à l'œil nu entre les carcasses notées de la même façon par les experts.

Il semble cependant envisageable de scinder les classes de couleur en tiers de classes plus homogènes, susceptibles de permettre l'objectivation de la notation experte.