Développement d'un référentiel français d'évaluation du persillé

Référence de l'article : VPC-2024-4023

A. Nicolazo de Barmon, **J. Normand**, C. Denoyelle

Service Qualité des Carcasses et des Viandes, Institut de l'Elevage

Etude financée par interbev INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE

Contexte

- Lors des assises du bœuf (fin 2022), confirmation de la volonté de la filière de travailler sur le persillé de la viande bovine pour améliorer l'expérience gustative des consommateurs
- Définition du persillé : le gras intramusculaire visible à l'œil nu
- Le persillé : un impact positif sur la qualité organoleptique de la viande bovine
- Un plan d'action de la filière
  - Mesurer le persillé
    ➞ Quel référentiel ?
  - Dresser un état des lieux
  - Piloter le dépôt de persillé

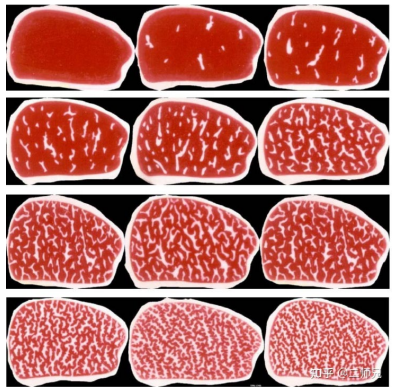
Intention d'achat des entrecôtes persillées

Niveau de persillé de l'entrecôte		En barquette (visuel cru)	Après dégustation
Faible		70 %	55 %
Moyen		65 %	65 %
Elevé		30 %	80 %

La mesure du persillé

- Une méthode de référence : l'analyse chimique
  - Méthode coûteuse, longue, destructrice
- Des mesures instrumentales (analyse d'image…)
  - En cours de développement
- L'évaluation visuelle
  - Rapide, non invasive, utilisable à la 5ème côte
  - Quel référentiel ?

Grille australienne

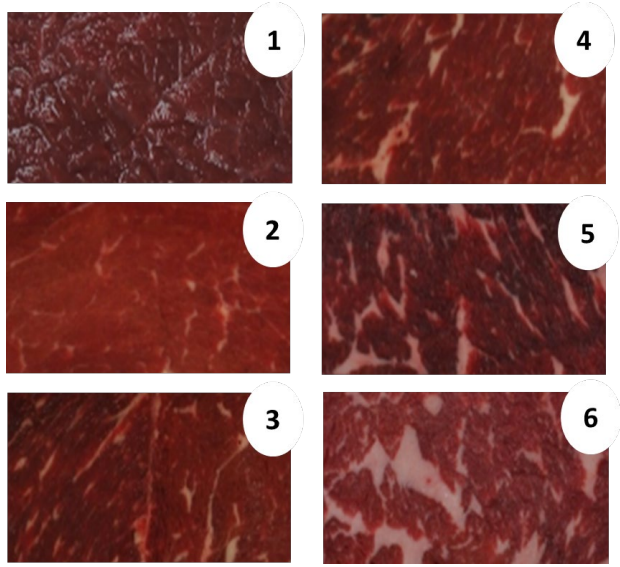


Grille japonaise

➡ Un référentiel français, utilisable à la 5ème côte, adapté aux niveaux de persillé et aux circuits de commercialisation français

Elaboration d'un prototype

- Travail avec 4 « affectateurs » d'abattoir, sur photos
  - Phase 1 : Tri individuel de 50 photos de noix d'entrecôte couvrant une large variabilité de persillé ➞ une grille entre 5 et 10 classes, correspondant aux circuits commerciaux français
  - Phase 2 : Confrontation des grilles de chaque « affectateur » ➞ un prototype de référentiel en 6 classes
  - Phase 3 : Test de ce prototype sur 57 nouvelles photos ➞ ajustements, premières évaluations (calculs de répétabilité et reproductibilité)



Test du prototype en abattoir

- Objectif : valider le référentiel, améliorer la praticité
- Tests en chambre froide, dans 5 abattoirs de différents bassins de production
  - 6 « affectateurs »
  - 326 carcasses : catégories et types génétiques variés
  - Concertation sur une vingtaine de carcasses puis notation individuelle d'une cinquantaine de carcasses, 3 fois

- Répétabilité (comparaison des performances d'un même opérateur)

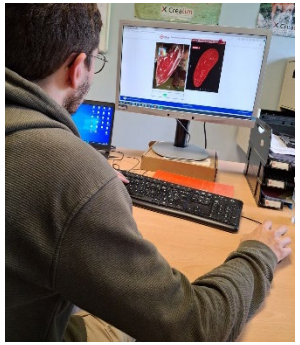
	Moyenne des 6 pointeurs	Mini – Maxi
% concordance	75 %	65 – 92 %
1 classe d'écart	24 %	4 – 35 %
> 1 classe d'écart	1 %	0 – 6 %

- Reproductibilité (comparaison des performances de 2 opérateurs)

	Moyenne des 6 pointeurs	Mini – Maxi
% concordance	60 %	48 – 70 %
1 classe d'écart	38 %	30 – 47 %
> 1 classe d'écart	2 %	0 – 6 %

Mise en forme du référentiel

- Un référentiel facilement utilisable sur le terrain :
  - Uniquement la noix d'entrecôte
  - Carnet à spirale format A6
  - Visualisation de 2 niveaux de persillé à la fois
  - Plastifié
- Un guide d'utilisation
  - Conditions de mesure et d'éclairage
  - Une note par demi-carcasse



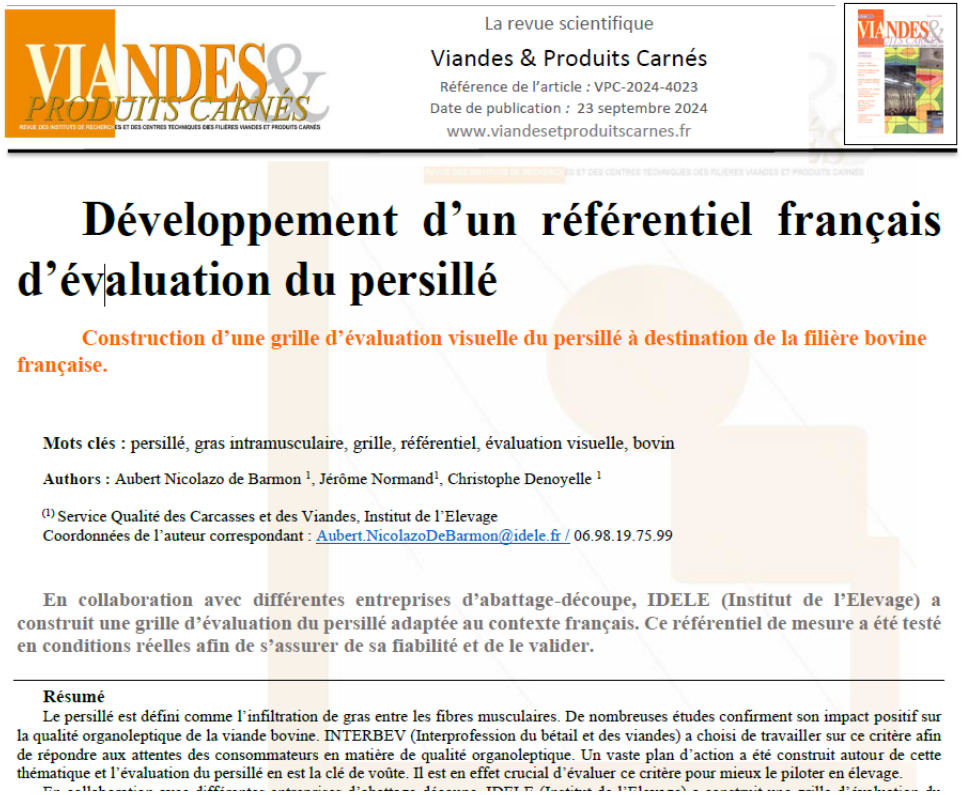
- Un outil d'entrainement à l'évaluation du persillé, en ligne, sur photo

Conclusion

- La filière bovine française dispose d'un référentiel d'évaluation du persillé, adapté au marché français
  - Une grille en 6 classes
  - Mesure effectuée sur la 5ème côte, côté basse-côte (AVD5 ou AVT5)
- Formation obligatoire des opérateurs
- Un dispositif encadré par un accord interprofessionnel étendu
- Travaux en cours pour automatiser cette mesure

Pour aller plus loin, l'article dédié :

- **VPC-2024-4023**
  publié le 23 septembre 2024
- Accessible via le lien :
  [Développement d'un référentiel français d'évaluation du persillé]



La revue scientifique
Viandes & Produits Carnés
Référence de l'article : VPC-2024-4023
Date de publication : 23 septembre 2024
www.viandesetproduitscarnes.fr

Développement d'un référentiel français d'évaluation du persillé

Construction d'une grille d'évaluation visuelle du persillé à destination de la filière bovine française.

Mots clés : persillé, gras intramusculaire, grille, référentiel, évaluation visuelle, bovin

Authors : Aubert Nicolazo de Barmon [1], Jérôme Normand[1], Christophe Denoyelle [1]

[(1)] Service Qualité des Carcasses et des Viandes, Institut de l'Elevage
Coordonnées de l'auteur correspondant : Aubert.NicolazoDeBarmon@idele.fr / 06.98.19.75.99

En collaboration avec différentes entreprises d'abattage-découpe, IDELE (Institut de l'Elevage) a construit une grille d'évaluation du persillé adaptée au contexte français. Ce référentiel de mesure a été testé en conditions réelles afin de s'assurer de sa fiabilité et de le valider.

Résumé

Le persillé est défini comme l'infiltration de gras entre les fibres musculaires. De nombreuses études confirment son impact positif sur la qualité organoleptique de la viande bovine. INTERBEV (Interprofession du bétail et des viandes) a choisi de travailler sur ce critère afin de répondre aux attentes des consommateurs en matière de qualité organoleptique. Un vaste plan d'action a été construit autour de cette thématique et l'évaluation du persillé en est la clé de voûte. Il est en effet crucial d'évaluer ce critère pour mieux le piloter en élevage.

Merci pour votre attention !