

Quels niveaux de persillé des bovins de races allaitantes françaises ?



Etat des lieux des niveaux de persillé des carcasses de races allaitantes françaises et de certains facteurs de variation.
Référence de l'article : VPC-2024-4025

A. Nicolazo de Barmon , J. Normand , I. Legrand , C. Denoyelle
Service Qualité des Carcasses et des Viandes, Institut de l'Elevage



Etude financée par 

Introduction

- Un référentiel français (grille de 6 niveaux) réalisé par **IDELE** et validé par **INTERBEV Bovins**, qui doit être utilisé par toute entreprise désirant évaluer le niveau de persillé
- Adoption d'un accord interprofessionnel qui encadre l'utilisation du référentiel
- La mesure du persillé est réalisée sur la **demi-carcasse** au niveau de la noix de la 5^{ème} côte
- Les niveaux de persillé des **bovins allaitants français** appréciés avec ce référentiel ne sont pas connus à l'heure actuelle
- **Objectif de l'étude : réaliser un état des lieux des niveaux de persillé des bovins de race allaitantes françaises**



Matériels et Méthodes

- **Mesures et collecte de données**

- sur des vaches de réforme de races allaitantes (Limousine, Charolaise, Blonde d'Aquitaine, Aubrac et Salers)
- réalisée entre **Mars 2021** et **Mai 2022** dans **9 abattoirs**

1. Evaluation du persillé à la coupe primaire



2. Collecte de données :

Race
Catégorie
Etat d'engraissement
Conformation
Poids de carcasse
Date de naissance
Date d'abattage

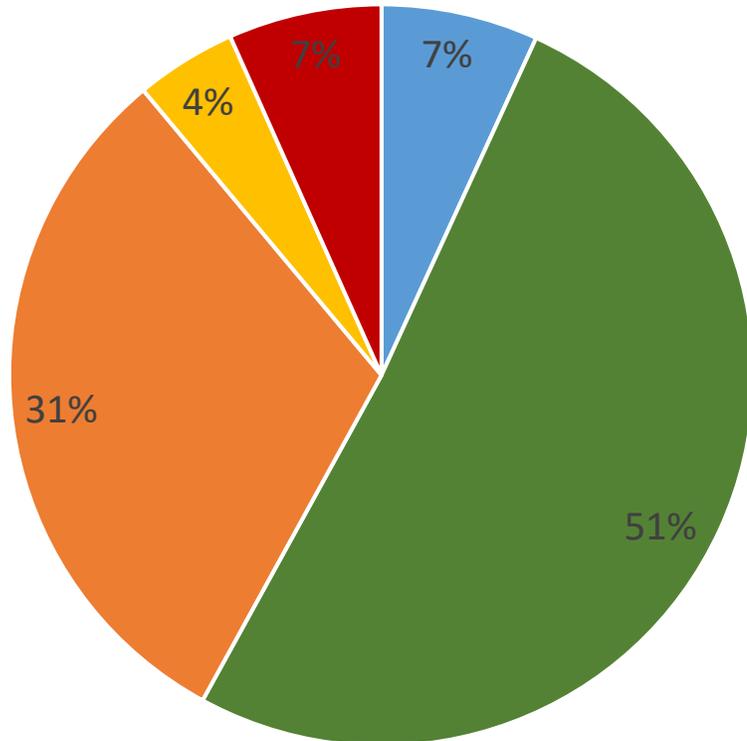


3. Création d'une base de données de

2978 carcasses :

- **472** jeunes bovins
- **2506** vaches de réforme

Caractéristique de l'échantillon n=2506



■ Blonde d'Aquitaine (n=171)



■ Charolaise (n=1282)



■ Limousine (n=776)



■ Aubrac (n=110)

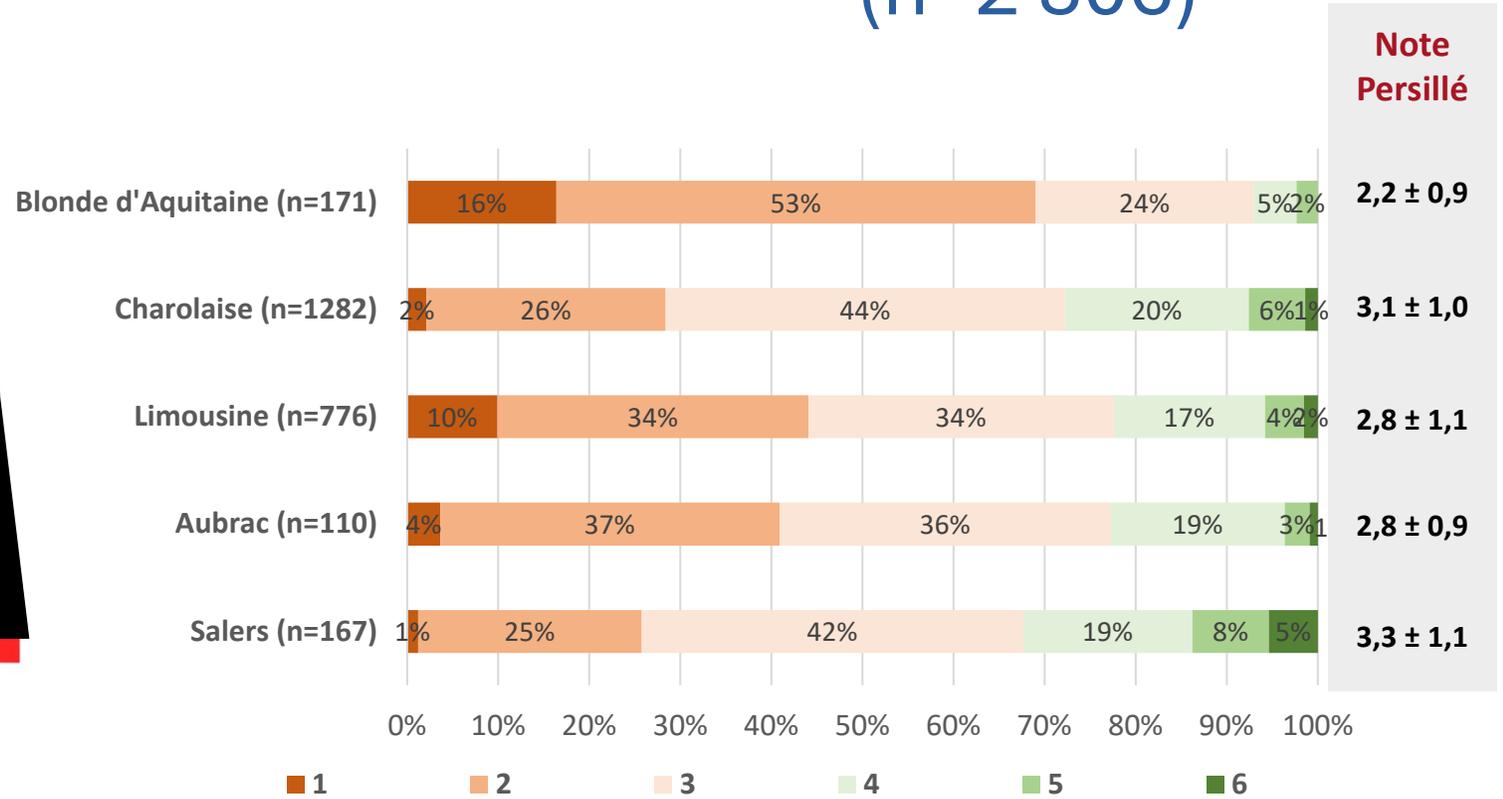


■ Salers (n=167)

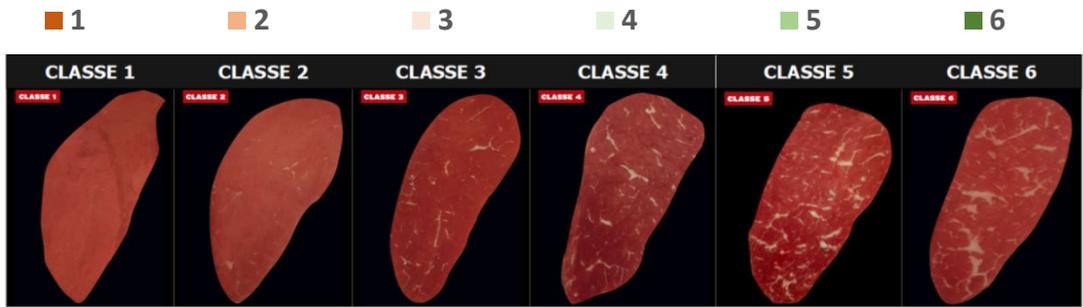


Notes de persillé des vaches de réforme par race (n=2 506)

Précocité



- Les niveaux de persillé supérieurs ou égaux à 4 représentent :
 - **7%** chez la Blonde d'Aquitaine
 - autour de **25%** pour la Charolaise, la Limousine et l'Aubrac
 - **33%** pour la Salers



Jeunes bovins

Femelles (génisses + vaches)



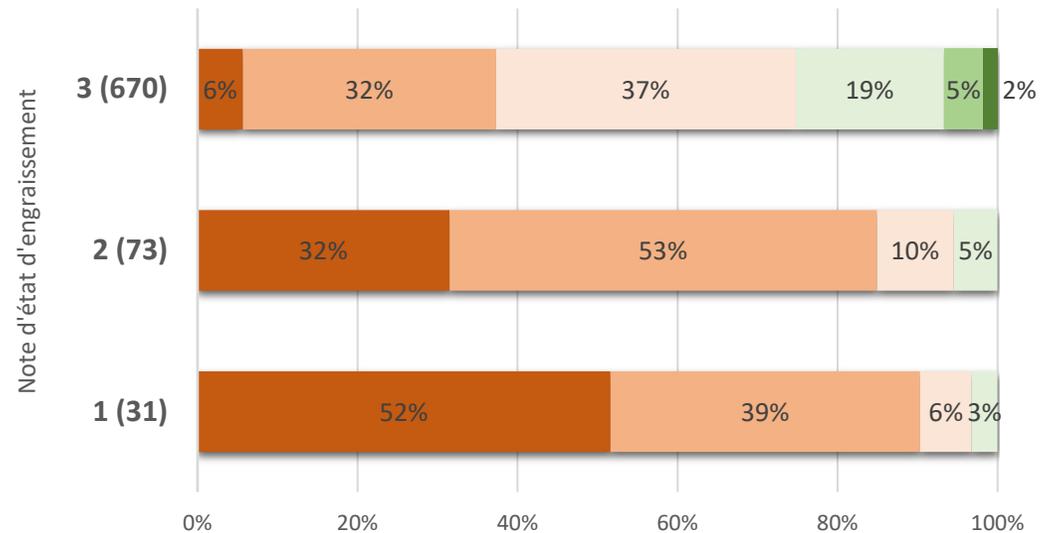
Relation entre les caractéristiques des carcasses et la note de persillé

- Les carcasses les **plus persillées** ont tendance à être plus **mieux finies (plus grasses)**
⇒ **intérêt de la finition des animaux**



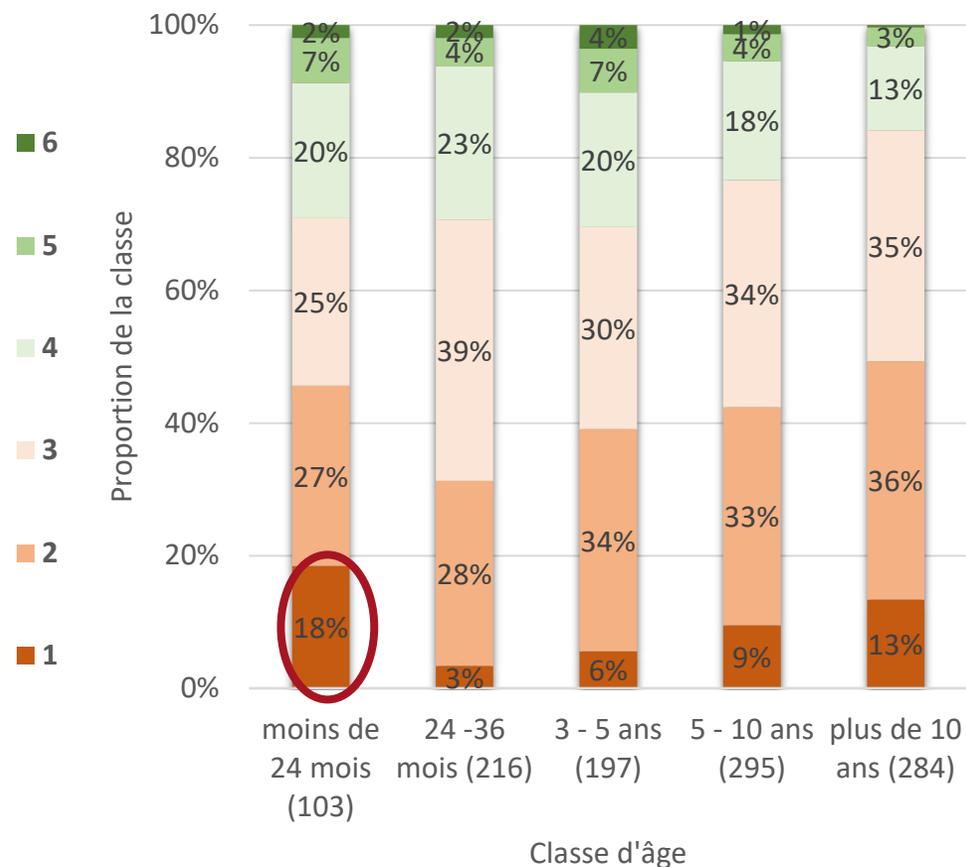
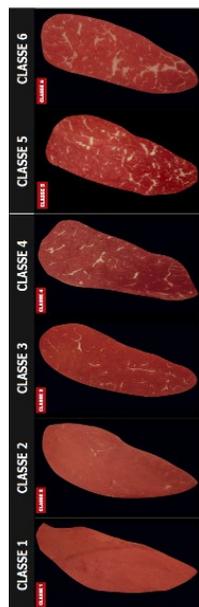
MAIS l'obtention d'un état d'engraissement ne garantit pas un niveau de persillé

Répartition des notes de persillé de vache de réforme Limousines suivant leur état d'engraissement (n=774)



Quel est l'effet de l'âge sur les niveaux de persillé ?

Effet de l'âge sur les niveaux de persillé des femelles limousines (n=1095)



- **Aucun effet observé** sur la majorité des races **sauf en limousine**.
- Les animaux les plus jeunes (**moins de 24 mois**) et les plus âgés (**+ de 10 ans**) ont tendance à être moins persillés.
- À **prendre avec précaution** compte tenu de la spécificité de l'échantillon limousin (animaux moins bien finis)

Conclusion

- Les niveaux de persillé sont différents entre races même s'il subsiste **une variabilité** de persillé au sein d'une même race
- La production de carcasses persillées issues d'animaux de race allaitante est possible
 - ⇒ **25%** des carcasses ont des niveaux de persillé supérieurs à **4 en Limousine, Charolaise et Aubrac** et environ **30% en Salers**
- Les animaux **plutôt gras (Etat d'engraissement ≥ 3)** ont tendance à être plus persillés.
 - Cela peut être expliqué par :
 - ⇒ L'effet de **la finition** sur l'état d'engraissement et *in fine* sur le persillé
 -  **MAIS** l'obtention d'un état d'engraissement ne garantit pas un niveau de persillé
- Les animaux les plus jeunes (**moins de 24 mois**) et les plus âgés (**+ de 10 ans**) ont tendance à être moins persillés.

Pour aller plus loin, l'article dédié :

- Accessible sur le lien suivant : https://viandesetproduitscarnes.com/phocadownload/vpc_vol_40/Vol_4025_Niveau_persille.pdf



Quels niveaux de persillé des bovins de races allaitantes françaises ?

Etat des lieux des niveaux de persillé des carcasses de races allaitantes françaises et de certains facteurs de variation.

Mots clés : persillé, gras intramusculaire, viande bovine, carcasse, conformation, état d'engraissement

Auteurs : Aubert Nicolazo de Barmon¹, Jérôme Normand¹, Isabelle Legrand¹, Christophe Denoyelle¹

1. Service Qualité des carcasses et des viandes, Institut de l'Élevage

Coordonnées de l'auteur correspondant : Aubert.NicolazoDeBarmon@idele.fr / 06.98.19.75.99

Cette étude vise à objectiver les niveaux de persillé des races françaises et à étudier l'influence de certaines caractéristiques des carcasses sur ce critère.

Résumé

L'importance du gras intramusculaire (persillé) dans la viande bovine vis-à-vis de la qualité organoleptique a récemment été de nouveau démontrée. INTERBEV (l'interprofession française du bétail et des viandes) en a ainsi fait un axe d'amélioration de la qualité de la viande bovine dans le cadre de son plan de filière. Le présent travail vise à améliorer la qualité sensorielle de la viande proposée aux consommateurs.