

B. LEBRET ¹, J. FAURE ¹, C. PUGLIESE ², M. FONT-I-FURNOLS ³, M. ČANDEK-POTOKAR ⁴

¹ PEGASE, INRA, Agrocampus Ouest, 35590 Saint-Gilles, ² Université de Florence, DISPAA, Via delle Cascine 5, 50144 Florence, Italie, ³ IRTA, Finca Camps i Armet, 17121 Monells, Espagne, ⁴ KIS-Institut d'Agriculture de Slovénie, Hacquetova ul. 17, 1000 Ljubljana, Slovénie

Qualité intrinsèques des viandes

= phénotype complexe et **dimensions intrinsèques multiples** (technologique, sensorielle, nutritionnelle, sanitaire)
 = différentes **méthodologies d'évaluation** (physiques, biochimiques, moléculaires)
 = une appréciation qui dépend de la filière considérée et des **types de produits** (viande fraîche, produits transformés)

Comment dresser un **panorama précis et complet du niveau moyen et de la variabilité des qualités des produits selon les races et les systèmes de production?**

Et l'appliquer au dispositif expérimental du projet européen TREASURE

CONCLUSION

- Boîte à outils = Grille structurée d'indicateurs intrinsèques
- Harmonisation des indicateurs et des méthodes
- Grande genericité de l'outil: utilisation possible par les acteurs de différentes filières de production et de transformation

➔ Approche similaire envisagée pour évaluer les dimensions qualitatives extrinsèques (mode de production, perception par les consommateurs/citoyens)

MATERIEL ET METHODES:

A partir de l'expertise scientifique et technique (partenaires du projet TREASURE, base ATOL (<http://www.atol-ontology.com>), Font-i-Furnols et al., 2015):

- **Identification** des **tissus et catégories de produits**: carcasse, sang (plasma), gras sous cutané, viande fraîche (long, jambon), produits transformés (jambon sec, autres produits)
- Construction d'une **ontologie en branches**: catégories de listes emboîtées des **dimensions de qualité, catégories de caractères, indicateurs individuels (Fig. 1)**
- Proposition de **méthodes d'évaluation de référence** des indicateurs de qualité

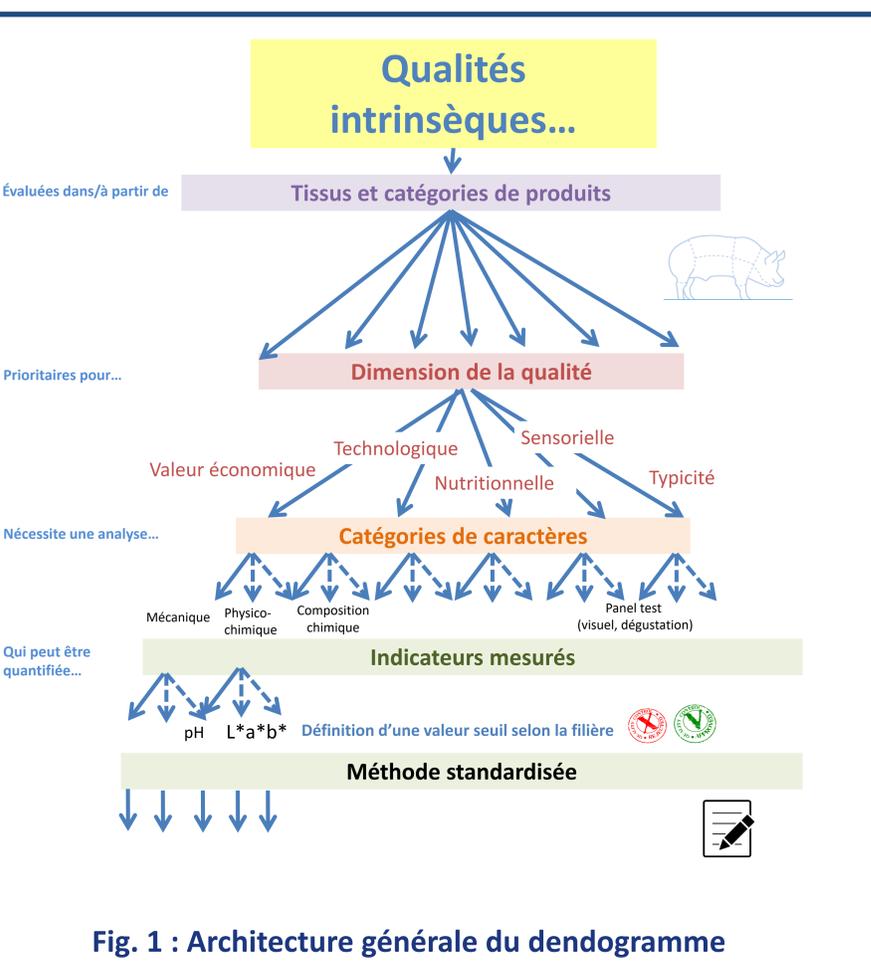


Fig. 1 : Architecture générale du dendogramme

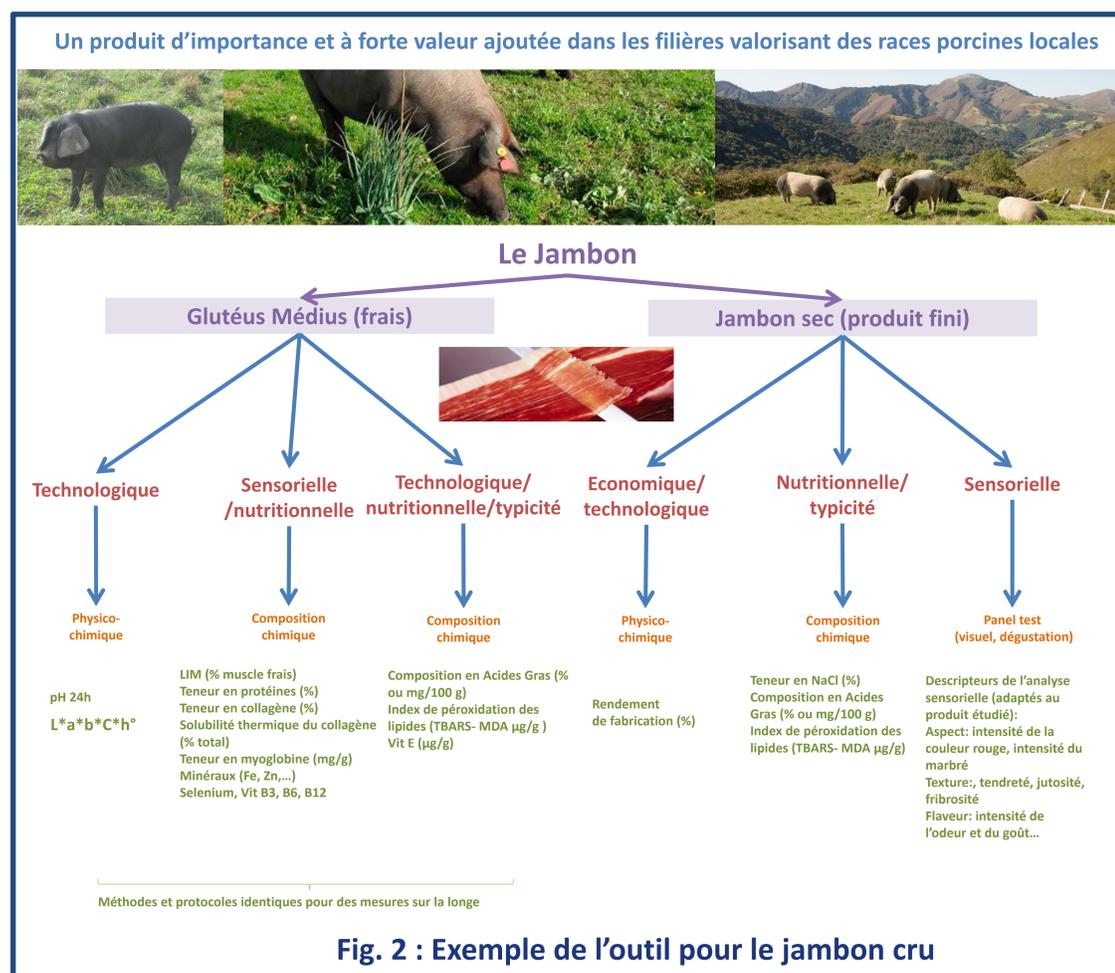


Fig. 2 : Exemple de l'outil pour le jambon cru

RESULTATS

- Construction d'un tableau organisé en dendogramme qui regroupe **près de 80 indicateurs de qualité** (regroupés par catégories de caractères pour décrire l'ensemble des dimensions qualitatives par catégorie de produits). La méthodologie de détermination de chaque indicateur est renseignée.
- Indication des **valeurs seuils d'acceptation ou de rejet du produit** établies par une filière donnée (ex: selon le muscle: valeurs minimales de pH 45 minutes ou pH 24h, taux minimal de lipides intramusculaires).
- Utilisation et **application au sein du projet TREASURE** pour évaluer les qualités des carcasses, des viandes fraîches et des produits transformés issus de 15 races porcines locales (ex com JRP2019 - TREASURE n°4 - Lebret et al., 2019).
- Appui à la **mise en place d'une base de données phénotypiques** de qualité des carcasses et des viandes (ex poster JRP2019 TREASURE- Mercat et al., 2019).

*Travail réalisé dans le cadre du projet européen H2020 TREASURE (GA n°634476).

Le poster ne reflète que l'avis des auteurs. L'Union Européenne n'est pas responsable de l'utilisation qui pourrait être faite des informations qu'il contient.