

Taux de muscle des pièces et appréciation de la composition corporelle des carcasses

Gérard DAUMAS

IFIP - Institut du Porc, BP 35104, 35601 Le Rheu Cedex

gerard.daumas@ifip.asso.fr

Taux de muscle des pièces et appréciation de la composition corporelle des carcasses

Suite au projet européen EUPIGCLASS, la définition communautaire du critère de classement a changé. La teneur en viande maigre est désormais définie comme le % de muscle dans les 4 pièces principales, critère appelé TMP (Taux de Muscle des Pièces) en France. Celui-ci a été introduit en décembre 2006 dans les abattoirs français. Néanmoins, il continue d'être prédit à partir des mêmes épaisseurs de gras (G1 et G2) et de muscle (M2) mesurées par le CGM. La nouvelle équation est désormais commune aux 2 sexes, l'apport du sexe ayant été jugé trop faible.

Le niveau moyen du classement a baissé d'environ 1,6 point, un peu plus pour les mâles, ce qui diminue l'écart moyen entre sexes. L'auteur recommande d'utiliser le terme « TMPcgm » pour désigner l'estimation du TMP par la méthode CGM autorisée et dans les autres cas de spécifier explicitement le mode d'estimation. En effet, l'erreur de prédiction étant particulièrement forte, toute extrapolation des conclusions à la composition corporelle en général est particulièrement dangereuse, notamment pour de petits effectifs. Plutôt que d'utiliser le seul TMPcgm, il est préférable d'analyser les épaisseurs de gras et de muscle, dont l'erreur de mesure est acceptable. Une alternative consiste à utiliser toute autre méthode d'estimation plus précise et correspondant à la problématique étudiée, dont le coût peut être réduit par des techniques statistiques appropriées.

A moyen terme, le TMP devrait être remplacé par un taux de muscle mesuré par scanner RX. Quant au CGM, un appareil automatique pourrait lui succéder.

The new European lean meat content and the determination of carcass composition

The EC definition of classification criterion has changed following the European project EUPIGCLASS. The lean meat content is now defined as the lean meat percentage in the four main cuts and in France is called "TMP". It was introduced on December 2006 in the French slaughterhouses. Nevertheless, it is still predicted from the same fat depths (G1 and G2) and muscle depth (M2) measured by CGM. The new equation is now common to females and males as sex effect has been considered negligible. On average the lean meat content has decreased of about 1,6 % lean, a bit more for the castrates, reducing therefore the average difference between both sexes. The author recommends to use the term "TMPcgm" for the TMP estimate by the approved CGM method and in the other cases to explicitly specify the estimation method. Indeed, as the prediction error is particularly high, any conclusions' extrapolation to the carcass composition in general might be dangerous, especially for small samples. An alternative is to use any more accurate estimation method suited for the studied issue, combined with statistical procedures for reducing costs.

At medium term the lean meat content should be replaced by a lean content measured by Computed Tomography and an automatic device could follow CGM.