

NOUVEAUX PRODUITS

**Des gants plus ergonomiques**

Le fabricant spécialiste des équipements de protection



**Manulutex** annonce la révision complète de sa gamme de gants et de tuniques en cote de mailles. Rationnalisée, elle comptera moins de modèles mais offrira plus de confort pour l'utilisateur, car les équipements s'adapteront mieux à la morphologie de chacun. Cette nouvelle ergonomie, travaillée depuis plus d'un an, vise à épouser chaque main, réduisant à zéro les tensions et surépaisseurs de matières.

**Nouveau tablier à manches étanches**

Le même **Manulutex** décline son célèbre tablier Delta en polyuréthane, dans une version aux

manches totalement assemblées par soudures étanches. Particulièrement enveloppant et incluant un serrage poignet élastique, ce tablier est très résistant aux accrocs grâce à son allongement de plus de 500 %.

**Tunnel de surgélation universel****Air Liquide**

présente au CFIA le **Cryo Tunnel Easy load Multipass** (EZ1 M) qui permet de surgeler tous types de produits, (individuels ou multicouches) avec un seul équipement. EZ1 M est composé de plusieurs tapis modulables pouvant aller dans un sens ou l'autre, ce qui permet de garder un flux unitaire pendant le processus de surgélation.

**Clean Vap de Termet**

Le **Clean Vap** de **Termet** est un système de stérilisation de carcasses en fin de ligne. Il est basé sur l'envoi de vapeur, afin d'éliminer les bactéries, puis de les récupérer par aspiration.

**Qualité de la viande**

# Le persillé ne fait plus peur

L'interprofession bovine a commandé une série d'études sur la mesure du persillé, que les familles d'Interbev aimeraient introduire comme critère d'évaluation de la viande bovine. Un projet mobilisateur. Explications.



En France si un persillé élevé est considéré comme un gage de qualité par la plupart des professionnels, il est paradoxalement souvent mal perçu par les consommateurs lors de la présentation des produits crus.

C'était l'un des grands engagements du plan de filière de l'interprofession bovine signé à la fin de l'année 2017. Déterminées à intégrer de nouveaux paramètres d'évaluation des viandes en vue « d'améliorer l'expérience gustative des consommateurs » et d'ainsi « recréer de la valeur », les familles professionnelles d'Interbev désignaient « le persillé » comme critère pour évaluer les viandes « en complément des outils actuels » avec pour objectif de mettre en place ce dispositif complémentaire d'évaluation de la qualité « en 2020 ».

La teneur en gras intermusculaire (qui s'apprécie par un dosage biochimique mais dont la traduction visuelle est « le persillé ») « est synonyme de jutosité et favorise la tendreté », justi-

fiaient les auteurs du plan de filière. Le lien entre le degré de persillé et les qualités gustatives de la viande est aujourd'hui abondamment documenté et constitue un critère majeur d'évaluation de la qualité dans de nombreux pays, en particulier anglo-saxons.

**Une première grille d'évaluation établie**

En France, s'il est considéré comme un gage de qualité par la plupart des professionnels, un persillé élevé est paradoxalement souvent mal perçu par les consommateurs lors de la présentation des produits crus, alors qu'il est apprécié... une fois la viande cuite. Une enquête réalisée en 2017 auprès de 400 consommateurs « naïfs » a en effet permis d'observer des inten-

tions d'achat nettement inférieures pour des faux-filets crus au persillé élevé (40 %) par rapport à des pièces équivalentes au persillé faible ou moyen (75 %). Après dégustation, les résultats étaient parfaitement inversés. Le faux-filet au persillé élevé bénéficiait d'une intention d'achat de 65 %... contre 55 % seulement au faux-filet au persillé moyen et même 35 % au faux-filet au persillé faible (1).

Pour intégrer ce critère dans l'évaluation des carcasses, une série d'études a été lancée par Interbev. Une première grille d'évaluation du persillé, établie en étroite collaboration avec des « affectateurs » (des professionnels du tri des carcasses, NDLR) de plusieurs abattoirs, a été établie. Elle est actuellement en cours de test et de validation à

partir d'un échantillon représentatif du cheptel français.

**La technologie à la rescousse**

Une autre étude a été lancée sur les différents outils qui pourront servir à la mesure du persillé une fois la grille mise en place. Aujourd'hui, la procédure est réalisée manuellement par comparaison visuelle avec un nuancier. Mais l'évolution des technologies pourrait modifier la donne à court terme. L'équipementier danois **Frontmatec** teste par exemple actuellement en Australie (où la mesure du persillé fait partie des critères MSA) une caméra portable hyperspectrale permettant, entre autres, de mesurer le persillé de la noix de côte et la couleur de la viande et du gras.

« Toutes les familles s'y intéressent. Cela montre que c'est un projet qui peut être fédérateur »

Le projet français **Meat@ppli**, associant l'Institut de l'élevage, l'Inra et l'Institut Pascal, vise de son côté à mettre au point, d'ici deux ans, une application pour smartphone permettant d'esti-

mer en temps réel la teneur en gras d'un morceau de viande bovine à partir de sa photo, au stade de la carcasse comme à celui du morceau tranché. D'autres travaux vont également être engagés en 2020 sur le lien existant entre la conduite des animaux et les pratiques de finition et le niveau de persillé de la viande.

**Quelle prise en compte au paiement de la carcasse ?**

En parallèle à ces débats techniques, des débats interprofessionnels plus politiques vont avoir lieu sur la manière dont la « note » de persillé sera exploitée commercialement et éventuellement prise en compte dans le paiement des carcasses aux éleveurs. « La question est loin d'être tranchée et ne sera pas la plus aisée à dénouer », reconnaît un responsable professionnel. L'introduction de ce critère dans les labels Rouge bovins – sur lesquels la filière a construit sa segmentation future –, pourrait également se poser. Si les interrogations restent nombreuses, les observateurs louent l'assiduité des professionnels au groupe de travail de suivi du plan de filière consacré à la



L'équipementier danois **Frontmatec** teste une caméra portable hyperspectrale permettant, entre autres, de mesurer le persillé (ici du wagyu).

qualité des viandes. « Toutes les familles s'y intéressent. Cela montre que c'est un projet qui peut être fédérateur et mobilisateur », se félicite **Hervé des Déserts**, le directeur de **Fedev**.

**Le groupe Beauvallet précurseur**

En ce domaine, une entreprise a déjà pris les devants : le groupe **Beauvallet/CV Plainemaison**. Pionnière en matière de pilotage de la qualité du pré à l'assiette, l'entreprise indépendante d'abattage et de transformation a fait du degré de persillé l'un des critères de sélection de sa

marque haut de gamme, l'Or Rouge, et participe actuellement à un programme de recherche de caractérisation de la qualité de la viande bovine selon la méthodologie australienne MSA. Ses dirigeants sont peu disert sur leurs méthodes d'évaluation. « Nous avons pris de l'avance, ce n'est pas pour révéler nos batteries », nous ont-ils répondu dans un sourire lorsque nous les avons interrogés à l'occasion du **Sirha** de Lyon. ■

**Bruno Carlhian**

(1) Enquêtes consommateurs présentées au Colloque Interbev Regards croisés sur la stratégie de reprise de la consommation de viande bovine, février 2018

L'AVIS DE GUY BELOT, ANCIEN DIRECTEUR DES ABATTOIRS DE BESANÇON

**« Retrouver des critères de qualité »**

Guy Belot ancien directeur des abattoirs de Besançon.

**LMH-VM : Le persillé est-il un facteur important de qualité ?**

**Guy Belot** : La filière viande a besoin d'introduire – ou de réintroduire – des critères de qualité correspondant aux attentes des consommateurs. Le persillé en fait incontestablement partie. Ces dernières années, on a beaucoup insisté sur la tendreté, avec de nombreuses initiatives pour allonger les durées de maturation et travailler sur les conditions de cette maturation. Mais la viande, c'est aussi la jutosité et la saveur et celle-ci s'obtient par le gras intramusculaire. Or il y a trop de viande maigre sur le marché aujourd'hui.

**LMH-VM : Faut-il introduire ce critère dans le classement des viandes ?**

**G.B.** : Sans doute. On continue en France et en Europe à classer la viande selon la conformation.

C'est un peu comme si l'on jugeait la qualité du vin en fonction du rendement à l'hectare ! Il faut se souvenir que l'intérêt de ce classement était d'abord d'établir une grille de cotation harmonisée pour les différents pays de l'UE en vue de dégager des cotations qui déclenchaient ou non l'intervention publique. Mais d'abord personne ne mange de carcasses, aussi bien conformées soient-elles, mais bien des pièces de viande. Or le tri qualitatif des carcasses a longtemps été réalisé en amont de la filière par des professionnels qui évitaient que des viandes médiocres aboutissent

sur le marché de la boucherie. Mais le commerce dans la filière a changé : les échanges se font désormais essentiellement sous forme de pièces sous-vide qu'il est plus difficile de juger. Réintroduire des critères objectifs me paraît donc une bonne chose. Il restera sans doute à lever un élément culturel : aux États-Unis ou en Chine, il est courant de présenter la viande crue pour faire valoir le persillé. En France, on a tendance à confondre viandes persillées et viandes grasses, ce qui n'est pas la même chose.

**Propos recueillis par Bruno Carlhian**