



Paramètres génétiques des caractères de découpe et de qualité de la viande de poulets de souche label

Une étude de l'Itavi et de l'Inra confirme le fort déterminisme génétique des caractères de découpe chez les poulets de souche " Label Rouge ".

Dans le cadre d'un projet financé par FranceAgriMer, l'Itavi et l'Inra ont mis en place une expérimentation visant à estimer dans quelle mesure les caractères de découpe et de qualité de la viande peuvent être améliorés par la génétique, tout en restant fidèle au cahier des charges Label.

1080 poussins d'un jour issus des reproducteurs sélectionnés ont été élevés en trois lots de 360 animaux. Ces poussins ont été mis en place dans des bâtiments type Label avec accès à un parcours, avec 15 jours d'intervalle entre les trois lots. L'élevage s'est déroulé en hiver selon les conditions du cahier des charges Label Rouge (11 poussins au m², accès au parcours dès l'âge de cinq semaines...). Des relevés zootechniques ont été effectués sur les trois lots pour évaluer les différences de croissance, mortalité et d'indice de consommation. Pour la croissance, des pesées ont été régulièrement réalisées. L'aliment consommé a été pesé pour calculer l'indice de consommation des animaux. La mortalité a été relevée quotidiennement. Après la phase d'élevage jusqu'à 87 jours, les animaux ont été abattus après une mise à jeun d'au minimum 7 heures. Le comportement des animaux sur la chaîne d'abattage a été évalué par la durée des battements d'ailes et le nombre de tentatives de redressement entre l'accrochage et l'entrée dans le bac d'électronarcose. Le pH à 15 minutes, le pH à 24 heures, la couleur ainsi que l'exsudat sur cinq jours ont été mesurés sur tous les animaux. Après la mesure de l'exsudat, les muscles ont été mis sous vide et stockés à +4°C jusqu'au lendemain où ils ont été cuits 15 minutes à 85°C puis refroidis pendant 15 min sur de la glace pilée. Ils ont été déconditionnés, essuyés puis pesés afin de déterminer les pertes à la cuisson (Pac = poids après cuisson). Enfin, la résistance au cisaillement a été réalisée de suite après l'évaluation des pertes à la cuisson.

Cette étude fournit pour la première fois en souche label à croissance lente une estimation de la composante génétique de paramètres de qualité de la viande (cinétique d'acidification, couleur, pouvoir de rétention en eau, tendreté) en lien avec la croissance, la composition corporelle et le comportement des animaux au moment de l'abattage. Les résultats confirment un fort déterminisme génétique des caractères de découpe (rendement en filet et en gras) et une relative indépendance entre ces caractères et la croissance globale des animaux. Ils suggèrent donc que des gains substantiels peuvent être apportés par la génétique pour l'amélioration de la conformation en souches label.

Cette étude souligne par ailleurs une forte variabilité intra-souche des caractères de qualité de la viande, et le rôle majeur de critères comme la vitesse initiale et l'amplitude de chute du pH fortement reliées à la couleur, au pouvoir de rétention en eau et à la texture de la viande. Les niveaux d'héritabilité élevés de la plupart des caractères de qualité montrent qu'il est possible d'exploiter cette variabilité pour des applications en

sélection.

Enfin, bien qu'encore préliminaires, ces résultats suggèrent une composante génétique du comportement des animaux à l'abattage et confirment un impact important sur certaines composantes de la qualité de la viande. D'autres recherches sont maintenant nécessaires pour étudier plus largement le déterminisme génétique de critères de comportement et leur intérêt potentiel pour l'amélioration de la qualité des produits.

Contact :

Vérane Gigaud

ITAVI - UMT BIRD

BP1

37380 Nouzilly

Tél. : 02 47 42 78 37

Ce communiqué a été rédigé à partir du rapport :

" Estimation des paramètres génétiques des caractères de découpe et de qualité de la viande en souche Label et Caractérisation de la qualité technologique des filets de poulets lourds " ; Chapitre 1 : Estimation des paramètres génétiques des caractères de découpe et de qualité de la viande en souche Label ; Gigaud V., Itavi, 40 pages