



Caractérisation de la qualité technologique des filets de poulets lourds

L'Itavi et l'Inra ont déterminé trois profils différents de poulets dits "lourds" rencontrés sur le marché français, en fonction de leur poids et âge à l'abattage moyens et de leurs qualités technologiques.

Cette étude de l'Itavi et de l'Inra, avec le soutien de FranceAgriMer et la Région Centre, avait pour objectif de caractériser les produits de découpe de poulets lourds en termes de qualité technologique et diététique. Des mesures de pH ultime, de couleur, de poids de filets, de pertes à la cuisson, de résistance au cisaillement et de lipides intramusculaires ont été réalisées. Pour être représentatif de l'ensemble de la matière première les analyses ont été menées sur 19 lots de poulets d'origine géographique différentes (Brésil & France) grâce aux quatre partenaires (huit sites industriels) - abatteurs et transformateurs - de l'étude.

Dans un premier temps, l'étude montre une grande variabilité concernant les caractéristiques intrinsèques des lots : âge (de 42 à 67 jours), poids moyen vif (2,3 à 4,8 kg), sexe (mâle et tout venant) et souches génétiques (8 différentes). De ce fait, il a donc été observé une importante hétérogénéité des paramètres de la qualité mesurés entre les lots mais également au sein de chacun des lots pour une même voie de commercialisation. Les résultats montrent que les filets des poulets brésiliens sont beaucoup moins lourds, présentant un meilleur rendement technologique, des teneurs en lipides intramusculaires moins élevées (1,20 % vs 1,48 %) et une viande plus dure (22,01 N vs 16,88 N). Ces résultats restent cependant à prendre avec précaution, en effet seul 4 lots parmi les 23 provenaient du Brésil et étaient congelés puis décongelés contrairement aux lots français analysés frais. La souche a un rôle important sur le pH ultime même si celui reste dans une tranche optimale, les composantes de la couleur et le poids des filets. La souche la plus lourde a un poids de filet moyen de 402 g, un indice de rouge positif (0,41) et présente les rendements Napole les plus faibles. L'indice de rouge plus élevé pour les souches très lourdes peut s'expliquer par la difficulté pour les opérateurs de régler l'électronarcose pour ce type d'animaux. De plus, la variabilité peut être expliquée par le sexe de l'animal. En effet, l'analyse montre que les lots mâles se caractérisent par des filets cuits plus tendres, plus lourds et plus gras. L'âge des animaux a un impact considérable. Le pH ultime diminue avec l'âge et les filets sont d'autant plus tendres. Le rendement Napole a tendance à diminuer et le taux de lipides intramusculaires à augmenter jusqu'à 63 jours d'élevage ou 4,6 kg. Il apparaîtrait, au regard des résultats, qu'il existe donc des limites de poids et d'âge à ne pas dépasser pour optimiser la qualité technologique du muscle.

L'étude a permis de dégager trois profils différents de ce qu'on appelle le " poulet lourd ". D'une part des filets brésiliens moins lourds, moins gras avec un meilleur rendement technologique mais plus durs après cuisson que les filets issus de poulets français. Un deuxième profil a pu être dégagé nommé " poulet semi-lourd " élevés de 43 à 52 jours (pour des poids moyen vif allant de 3,3 à 3,7 kg) et un troisième profil nommé " poulet lourd " élevé de 56 à 67 jours (pour des poids moyen vif de 4,1 à 4,8 kg). Aujourd'hui l'enjeu des transformateurs et abatteurs va être de limiter l'hétérogénéité observée ou d'orienter la matière première dans les circuits de transformation

appropriés, de trouver les limites à ne pas dépasser en prenant en compte la qualité technologique d'une part et le bien-être animal d'autre part.

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 2 : Caractérisation de la qualité technologique des filets de poulets " lourds " ; Gigaud V., Itavi, 40 pages