

# Vers une objectivation de la notation experte de la couleur des viandes de gros bovins Charolais

Ellies-Oury M.P. (1,2,3), Pierret P. (4), Jouanno M. (4), Cointault F. (4)

(1) Bordeaux Sciences Agro; (2) INRA, UMRH 1213 ; (3) VetAgroSup, UMRH 1213 ; (4) Agrosup Dijon

## Introduction

Dans un contexte où la méthode directe d'évaluation de la couleur, réalisée par des opérateurs en abattoirs fait référence mais reste peu compatible avec les contraintes des outils d'abattage, ce travail vise à évaluer la faisabilité d'un classement semi-automatique des carcasses par mesure instrumentale.

## Matériel et Méthodes

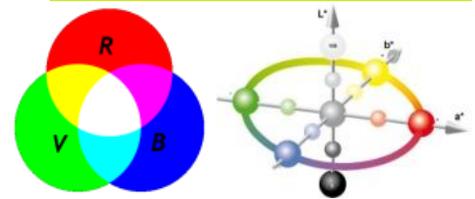
140 vaches Charolaises de 2 à 14 ans

Notation de la couleur de la carcasse (grille AOP Bœuf de Charolles)

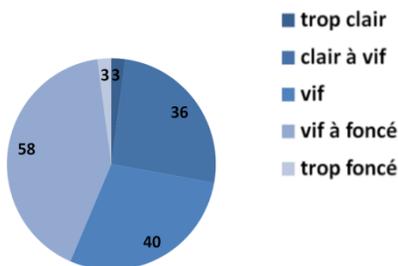
Mesure de la couleur sur le m. *longissimus thoracis*

- valeurs R V B (prise de vue standardisée)
- valeurs CIE- $L^*_r$   $a^*_r$   $b^*_r$  (extrapolées à partir des valeurs RVB)
- valeurs CIE- $L^*$   $a^*$   $b^*$  (évaluée par chromamètre)

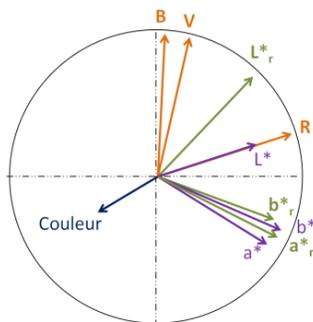
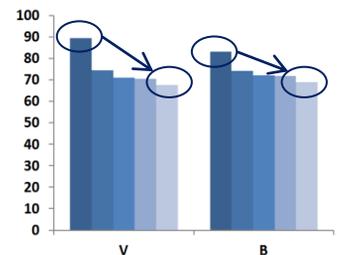
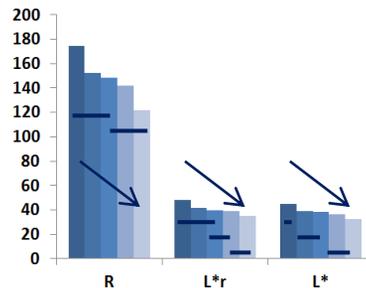
Couleur de la viande :  
Rouge : trop clair - clair - vif - foncé - trop foncé



## Résultats



Seulement 4,3% des carcasses (6/140) ont des couleurs non conformes à l'agrément AOC.



Les 2 premiers axes de l'ACP Multiple (Dim1 : 46,7 % et Dim2 : 31,1 %) permettent difficilement de relier la notation experte de la couleur et les mesures instrumentales. Il existe en effet une superposition marquée entre les nuages correspondants aux classes « clair à vif », « vif » et « vif à foncé ».

## Conclusion – Perspectives

Il est difficile d'établir une relation claire entre la notation experte de la couleur et les valeurs instrumentales, d'autant plus qu'il existe des écarts de couleur visibles à l'œil nu entre les carcasses notées de la même façon par les experts.

Il semble cependant envisageable de scinder les classes de couleur en tiers de classes plus homogènes, susceptibles de permettre l'objectivation de la notation experte.