

Étude de pesée des produits tripiers chez l'agneau

Amina Baba-Khelil¹ François Castonguay² Mireille Thériault² Éric Pouliot³
Geneviève Pouliot³

No de projet : 11-C-100

Durée : 05/2011 – 10/2011

FAITS SAILLANTS

Depuis 2007, l'agneau lourd au Québec est mis en marché selon une convention de mise en marché qui spécifie les modalités de ventes entre les acheteurs et les producteurs. Ainsi, le prix de l'agneau lourd correspond au poids de sa carcasse chaude multiplié par l'indice de classification et le prix au kilogramme. La carcasse de ce type d'agneau est définie, par cette convention, comme étant un agneau abattu dont la peau, la tête et toutes les parties viscérales ont été retirées. Toutefois, il existe des spécificités, telles que l'abattage *halal*, où l'acheteur, en fonction de la demande de plus en plus importante des consommateurs, désire garder certaines parties sur les carcasses. À l'heure actuelle, les méthodes utilisées pour établir le prix avec la tête et les viscères sur la base des modalités de prix de la convention varient d'un acheteur à l'autre. Les données utilisées pour le poids de la tête et des viscères proviennent d'observations commerciales recueillies dans chacun des abattoirs. En effet, aucune étude au Québec n'a été réalisée pour répondre à la question de l'estimation du poids de la tête et des organes d'un agneau lourd.

OBJECTIFS ET APERÇU DE LA MÉTHODOLOGIE

L'objectif de cette étude est de définir le poids de la tête et des organes pour une carcasse d'agneau lourd du Québec des trois strates de poids commercialisées (16 à 20, 20 à 24, et 24 kg et plus) et déterminer une méthode de calcul standardisée et uniforme du prix pour l'ensemble des acheteurs.

Les objectifs spécifiques sont les suivants :

- Réaliser des pesées pour chacune des parties suivantes : cœur, foie, poumons, reins, testicules, estomac (rumen ou panse, le réseau ou bonnet, le feuillet et la caillette) et tête;
- Déterminer la proportion du poids de la tête et des produits tripiers par rapport au poids total de la carcasse chaude;
- Déterminer les relations mathématiques qui existent entre le poids de la tête et des organes commercialisables (cœur, foie, poumons, reins, estomac et testicules) et le poids de la carcasse chaude.

¹ Fédération des producteurs d'agneaux et moutons du Québec

² Agriculture et Agroalimentaire Canada

³ Département des sciences animales, Université Laval

Les deux abattoirs Les Viandes Jacques Forget de Terrebonne et l'Abattoir de Luceville ont été sollicités pour participer à la réalisation de ce projet. Il faut rappeler que près des deux tiers des agneaux lourds abattus transitent par ces deux abattoirs. Les parties viscérales de 526 agneaux lourds mâles et femelles des trois catégories de poids (1 : 16,4 à 20 kg; 2 : 20,1 à 24 kg, et 3 : 24,1 kg et plus) ont été recueillies et pesées. Des analyses statistiques ont été par la suite réalisées afin de déterminer l'effet du poids de la carcasse chaude sur le poids des organes (cœur, foie, poumons, fressure, reins, estomac et tête) ainsi que sur le pourcentage de leur poids par rapport au poids de la carcasse chaude.

RÉSULTATS DE L'ÉTUDE

L'étude montre que le poids de l'estomac est constant et s'établit autour de 800 g, et ce, quel que soit le poids de la carcasse chaude entre 16,4 et 29,5 kg (Tableau 1). Les poids des autres organes augmentent quant à eux, en fonction de celui de la carcasse chaude.

En rapportant le poids des organes en proportion du poids de la carcasse chaude, l'analyse statistique révèle que le foie, les testicules et les poumons croissent sensiblement à la même vitesse que l'ensemble de la carcasse. Les proportions de ces organes sont en effet comparables pour les trois différentes catégories de poids. Les proportions des organes tels que le cœur, la fressure, les reins et la tête varient d'une catégorie à l'autre, indiquant ainsi une vitesse de croissance différente de la carcasse.

Tableau 1. Poids (g) et proportion (% du poids de la carcasse) des organes selon la catégorie de poids de la carcasse chaude entre 16,4 et 29,5 kg chez les agneaux lourds

	Catégorie de poids (kg)		
	16,4 - 20,0	20,1 - 24,0	24,1 - 29,5
Carcasse chaude, kg	18,8	22,3	25,6
Organes, g (%)			
Cœur	185 (1,0)	205 (0,9)	223 (0,9)
Foie	692 (3,7)	823 (3,8)	961 (3,7)
Poumons	594 (3,2)	661 (3,0)	754 (3,0)
Fressure ¹	1 489 (7,9)	1 702 (7,6)	1 887 (7,4)
Reins	119 (0,6)	128 (0,6)	135 (0,5)
Estomac	763 (4,1)	813 (3,7)	791 (3,1)
Tête	1 289 (6,9)	1 392 (6,3)	1 494 (6,0)
Testicules	295 (1,6)	349 (1,6)	404 (1,6)

¹ Fressure : cœur, foie, poumons et thymus gardés et pesés ensemble, commercialement appelée *Pluck*

Compte tenu de l'existence d'une relation linéaire entre le poids des organes et celui de la carcasse, des équations de prédiction du poids des organes à l'aide du poids de la carcasse chaude ont été déterminées dans le cadre de cette étude. Il faut signaler que le poids de la carcasse n'est pas le seul facteur explicatif de la variation du poids des organes. Son influence compte pour moins de la moitié de la variation du poids des organes. Parmi les autres facteurs, on peut citer le sexe, l'alimentation et la race, mais ces derniers facteurs n'ont pas fait l'objet de la présente étude.

Les différentes méthodes ont été appliquées pour chacun des organes et les réponses théoriques ont été représentées graphiquement. Les valeurs obtenues avec les différentes méthodes proposées pour estimer le poids des différents organes sont résumées dans le tableau qui suit.

Tableau 2. Méthodes d'estimation sélectionnées et valeurs obtenues pour les poids des différents organes

	Méthodes proposées				
	Poids moyen (g)	Poids moyen par catégorie de poids (g)			Pourcentage moyen (%)
		16,4 - 20,0 kg	20,1 - 24,0 kg	24,1 - 29,5 kg	
Estomac	800	-	-	-	-
Reins	130	-	-	-	-
Cœur	210	185	205	225	-
Tête	1 400	1 290	1 390	1 495	-
Testicules	-	295	349	404	1,6
Foie	-	692	823	961	3,7
Poumons	-	594	661	754	3,0
Fressure	-	1 489	1 702	1 887	7,6

APPLICATION POUR L'INDUSTRIE

En définitive, le présent projet a permis d'obtenir des données sur les poids des produits tripiers chez l'agneau reposant sur une méthode scientifique éprouvée, tout en établissant des relations avec la carcasse chaude. Des méthodes de prédiction du poids des organes ont également été proposées en fonction de leur degré de précision et leur simplicité d'utilisation. Les résultats ainsi obtenus pourront être mis à profit dans le cadre de la mise en marché de l'agneau lourd par l'ensemble des intervenants de l'industrie.

POINT DE CONTACT POUR INFORMATION

Mme Amina Baba-Khelil, agr., M. Sc.

Fédération des producteurs agneaux et moutons du Québec.

Téléphone : 450 679-0546 poste 8450

Télécopieur : 450 674-4415

Courriel : ababakhelil@upa.qc.ca

M. François Castonguay, Ph. D.

Chercheur, Agriculture et Agroalimentaire Canada

Téléphone : 418 656-2131 poste 8358

Courriel : Francois.Castonguay@fsaa.ulaval.ca

REMERCIEMENTS AUX PARTENAIRES FINANCIERS

Ce projet a été réalisé grâce à une aide financière du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, dans le cadre du Volet C du Programme d'appui financier aux regroupements et aux associations de producteurs désignés.