



a chronique **Ovine**

Semaine 14 du 6 avril 2018

Le maïs et le colza ne colorent pas le gras des agneaux



Ce sont surtout les colorations brun-rouge qui altèrent la présentation des carcasses des agneaux, et peuvent entraîner l'exclusion des démarches qualité. Le colza et le maïs ont particulièrement mauvaise réputation. Et pourtant, tous les essais qui comparent des agneaux du même âge, finis en bergerie ou sur des couverts végétaux à base de colza fourrager, ont démontré le contraire. D'autre part, le maïs n'est en aucun cas responsable d'une coloration jaune des gras. Cette dernière résulte d'une accumulation de pigments caroténoïdes (le β carotène) dans les graisses de l'agneau. Et le maïs reste un aliment très peu pourvu en β carotène, à l'inverse de l'herbe pâturée par exemple.

Le sexe et l'âge des agneaux

Par contre, de nombreux facteurs liés directement à l'animal le prédisposent au problème de coloration du gras. Le sexe reste le premier critère. Les mâles sont beaucoup plus sensibles que les femelles. L'âge influence également la couleur du gras. Les agneaux abattus entre 8 et 10 mois présentent des gras plus colorés que les agneaux d'herbe abattus jeunes. La race est un critère pouvant également favoriser l'apparition de défaut de couleur. Certaines races sont beaucoup moins sensibles que d'autres, comme l'Ille de France par exemple. Le mode d'alimentation joue également un rôle : les défauts sont moins fréquents sur des agneaux rationnés en concentré par exemple. Enfin, il est probable que la couleur du gras soit sous la dépendance d'une variabilité individuelle. Cela expliquerait les différences de qualité parfois observées entre deux agneaux de même race, de même sexe et conduits de la même façon.

Photo semaine 14-2018 : un gras bien blanc

Réseau de références ovin de Bourgogne et Laurence Sagot (Institut de l'Elevage/CIIRPO)