



La chronique Ovine

Semaine 23 du 7 juin 2019

Le maïs ne colore 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 (label, CCP...).

En matière de facteurs favorisant ces gras colorés, le maïs a mauvaise réputation. Pourtant, cette céréale n'est en aucun cas responsable des gras jaunes à partir du moment où elle est distribuée entière. Cette coloration résulte d'une accumulation de pigments caroténoïdes (le β carotène) dans les graisses de l'agneau. Le maïs reste un aliment très peu pourvu en β carotène, à l'inverse de l'herbe pâturée par exemple. 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.

Des races moins sensibles que d'autres

L'âge influence également la couleur du gras. Les agneaux abattus entre 8 et 10 mois présentent généralement des gras plus colorés que les agneaux d'herbe abattus jeunes. Certaines races sont beaucoup moins sensibles que d'autres : Ile de France, Suffolk... 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 23-19 : une carcasse avec un gras ne présentant pas de défaut de couleur du gras

CP : CIIRPO

Equipe technique ovine de Bourgogne-Franche-Comté et Laurence Sagot (Institut de l'Élevage/CIIRPO)