

Erratum

Un problème de mise en page s'est produit dans le précédent numéro - volume 26(1) - page 25. La fin de la dernière phrase est tronquée. Vous la trouverez ci-dessous dans son intégralité. Veuillez nous excuser.

10 OP observées (OP n° 10, 11, 15 et 17. On note par ailleurs que pour les OP n° 10, 11 et 15, la variation de couleur entre 2003 et 2005 est surtout expliquée par une dégradation très nette de la couleur des veaux les plus lourds, c'est à dire appartenant à la classe 4 (148-170 kg). Cette dégradation varie de 15 points (OP 10 et 11) à plus de 40 points pour l'OP 15.

En revanche, l'OP n° 17 observe une tendance inverse: les veaux les plus lourds (148-170 kg) n'ont subi aucune variation entre 2003 et 2005, contrairement aux autres classes de poids.

L'âge à l'abattage

D'après le tableau 6, l'âge des veaux à l'abattage n'a pas ou peu d'incidence sur l'évolution de la couleur entre 2003 et 2005. Une seule OP (n° 17) note une interaction significative " année * âge " où les veaux les plus jeunes seraient plus sensibles à une détérioration de la couleur.

Le sexe des veaux

L'effet du sexe sur l'évolution de la couleur des veaux entre 2003 et 2005 n'a pu être analysé qu'à partir des données fournies par deux OP en raison d'un nombre de données manquantes trop important dans le reste de l'échantillon. Aucune interaction significative " année * sexe " n'est observée au sein de ces deux OP.

En résumé, les trois facteurs poids de carcasse, âge à l'abattage et sexe des veaux analysés dans le cadre de cette étude n'ont pas ou très peu d'incidence sur l'évolution inter — annuelle de la couleur.

CONCLUSION

L'étude comparative des données d'abattage collectées en 2003 et en 2005 dans 260 élevages ayant réalisé leur mise aux normes en 2004 confirme les avis exprimés par certains responsables d'organisations de producteurs: l'application de la directive " bien-être " a un effet limité, bien que parfois perçu, sur la

Tableau 7: PROBABILITÉ PRÉDITE (EXPRIMÉE EN %) D'OBTENTION DE LA CLASSE DE COULEUR 1 SELON LE SEXE ET L'ANNÉE

REGION	Ensemble		Mâles		Femelles		Effet (P <)		
	2003	2005	2003	2005	2003	2005	Poids	Année	Année X Sexe
Aquitaine									
11	29,5	40,8	36,7	47,8	22,3	33,8	< 0,0001	0,003	0,670
12	583	647	303	353	280	294			
15									
Limousin									
10	31,2	22,7	39,5	25,5	22,8	19,9	< 0,0001	0,016	0,094
13	528	696	230	306	248	300			
17									
18									
Midi-Pyr.									
14									
16									
19									
TOTAL									
	30,3	31,8	38,1	36,7	22,6	26,9			
	1111	1253	583	659	528	594			

couleur de la viande de veaux sous la mère.

Si l'on considère les veaux classés blancs (note de couleur égale à 1), cette classe représente en moyenne 34 % de l'échantillon en 2003 et 37,5 % en 2005. Parallèlement, le pourcentage de veaux classés rosés clairs (note de couleur égale à 2) est stable, proche de 50 %. Par conséquent, ce résultat tend à montrer que la tendance serait plutôt dans le sens d'une amélioration. Il convient toutefois de nuancer ce constat selon l'OP où il existe une variabilité importante liée selon toute vraisemblance aux différentes conditions de notation propres à chaque site d'abattage. Néanmoins, seules 2 des 10 OP participant à l'étude ont noté une détérioration de la couleur entre 2003 et 2005, et pour l'une d'entre elle, cette évolution est à relativiser compte tenu d'un niveau très élevé de la classe 1 observé en 2003 (près de 75 % des veaux).

Aucun effet régional n'a pu être mis en

évidence. Dans les trois pôles de production considérés (Limousin, Aquitaine et Midi-Pyrénées), la tendance est similaire et conforme à l'évolution globale.

L'absence d'effet d'autres facteurs explicatifs tels que le poids de carcasse, l'âge à l'abattage et le sexe des veaux vient conforter ces conclusions. L'analyse statistique a été réalisée uniquement sur ces trois critères jugés les plus pertinents et/ou pour lesquels les données étaient disponibles. La prise en compte d'autres facteurs, en particulier la race et la conduite d'élevage (alimentation, litière...) n'a pas été abordée dans cette étude.

Enfin, on peut tenter d'expliquer indirectement les évolutions favorables de la couleur observées chez certaines OP par l'amélioration des conditions de production induite par la mise aux normes: meilleure maîtrise technique, amélioration de l'ambiance des bâtiments... Ce résultat encourageant peut

BIBLIOGRAPHIE

BELVEZE J., 2005. La production de Veaux Sous La Mère et les conséquences de la réforme de la PAC. Note Institut de l'Élevage (non diffusée).
 CHARPENTIER J., 1966. Pigmentation musculaire du veau de boucherie. II — Influence d'une supplémentation alimentaire en fer sur la teneur en fer de quelques muscles. Ann. Zootech., 15, 361-366.
 DENOYELLE C., BERNY F., 1997. Mesure instrumentale de la couleur de la viande de veau sur la chaîne d'abattage. CR Institut de l'Élevage, 33 p.
 GUGNONOT F., TOURAILLE C., OUALI A., RENNER M., MONIN G., 1993. Relationships between post-mortem pH changes and some traits of sensory quality in veal. Meat Sci., 37, 315-325.
 HAMM R., BUENNIG K., 1972. Myoglobin, hemoglobin and iron in bovine and porcine muscle. 18th Meeting of Europ. Meat Res. Workers — Guelph, 156-161.

LEGRAND I., FERNANDEZ X., 1996. Conditions de pré-abattage et qualité du veau. CR Institut de l'Élevage, 59 p.
 MARTINEAU C., BERTRAND G., LEQUENNE D., 2005. Evolution post mortem de la couleur des carcasses de veaux. CR Institut de l'Élevage 170532020, 35p.
 MONIN G., OUALI A., 1990. Muscle differentiation and meat quality. In: LAWRIE R. (Ed). Developments in meat science — 5, Academic Press, 89-157.
 NORMAND J., 2005. Couleur de la viande de veau et de gros bovins, note de synthèse bibliographique. CR Institut de l'Élevage 170532004, 26 p.
 VALIN C., RENNER M., 1975. Contribution à l'étude de la qualité des viandes de veau. I — Carcasses lourdes et qualité de la viande. Bull. Tech. CRZV Theix INRA, 20, 13-20.

Ce résultat encourageant peut sans doute permettre de convaincre les éleveurs encore réticents.