



JAMBON DE BAYONNE IMPACT DE L'ÉTUVAGE SUR L'EMPREINTE PEPTIDIQUE DU JAMBON DE BAYONNE

THÉRON L., ROBERT N., DUTERTRE C.,
BERDAGUÉ J.L., SANTÉ-LHOUELLIER V.

La spécificité du jambon de Bayonne est officiellement reconnue par l'Union européenne depuis l'attribution de l'Indication Géographique Protégée (IGP) le 7 octobre 1998. Le cahier des charges de l'IGP apporte au consommateur une garantie sur l'origine et un niveau de qualité distincte du produit standard. Une phase d'étuvage lors de la fabrication du jambon de Bayonne est pratiquée par certains salaisonniers. L'impact de cette phase sur l'empreinte peptidique comme indicateur de protéolyse a été évalué. Les empreintes peptidiques de la fraction protéique soluble montrent que cette étape modifie certains marqueurs protéiques, et ce uniquement dans le muscle *biceps femoris*. Les résultats indiquent que l'étuvage effectué à une température de 26 °C ne modifie que légèrement le phénomène de protéolyse qui a lieu au cours du processus de fabrication du jambon de Bayonne.

QUALITÉ DU JAMBON CUIT FRÉQUENCE ET DEGRÉ DE GRAVITÉ DES ZONES DÉSTRUCTURÉES DANS LE JAMBON CUIT EN SUISSE

HUGENSCHMIDT G., HADORN R.,
SUTER M., SCHEEDER M.R.L., WENK C.

Différentes observations issues de la filière carnée suisse montrent que le phénomène de défauts de structure dans le jambon cuit lors du tranchage provoque des trous dans les tranches qui peuvent engendrer des pertes financières conséquentes.

La présente étude a permis de définir le genre de défauts responsables de jambons cuits de mauvaise qualité et inappropriés à la vente. À cet effet, dans sept établissements de transformation de la viande, on a examiné les tranches de jambons mises de côté et considérées comme inappropriées pour la vente (3-7 % de l'ensemble de la production) provenant de 12 lots de production. Les zones déstructurées étaient responsables de 33 % de ces pertes. D'autres pertes ont

été attribuées à des tranches présentant des fissures lisses (28 %), des couches de tissu adipeux intermusculaire excessif (10 %), une variation de la couleur trop importante dans les tranches de jambon (9 %), des trous (5 %) et divers autres défauts (15 %) tels que des taches de sang ou des défauts au niveau des entames et des talons.

La part et le degré de gravité des défauts de structure ont été déterminés lors du tranchage de jambons cuits issus de 14 lots de production composés à chaque fois de 10 à 57 blocs de jambon et cela dans les mêmes sept établissements. Selon la gravité du défaut, les tranches de jambon ont été classées en zone déstructurée de degrés 1, 2 ou 3. Par rapport à l'ensemble de la production, 4,3 % des tranches de jambon présentaient des défauts de structure de degré 1, 2, 2 % de degré 2 et 0,9 % de degré 3.

SAUCISSES DE LYON FABRICATION SANS ADDITIFS DOTÉS DE NUMÉROS E ET AVEC UNE TENEUR RÉDUITE EN SEL

SUTER M., HADORN R.

Le nom ou le numéro E des additifs utilisés dans la fabrication des saucisses échaudées doit figurer dans la déclaration. Cet aspect est souvent mal accepté par le marché, car beaucoup de consommateurs font une association négative avec les numéros E. C'est la raison pour laquelle ALP a fabriqué des saucisses de Lyon (Cervelas à pâte fine) commercialisables sans utiliser des additifs dotés de numéros E et en réduisant la teneur en sel.

C'est pourquoi on a remplacé le sel nitrité par un mélange de légumes riche en nitrate en combinaison avec des levains (→ 40 mg sodium nitrate par kg de farce). À la place de l'ascorbate de sodium, on a utilisé une poudre de cerise d'acérola contenant de l'acide ascorbique « naturel ». En tenant compte d'une période minimale pour la prise de couleur de 90 à 120 min à une température d'environ 45 °C, le développement de la couleur a pu se faire complètement. En raison de motifs technologiques (formation de gelée, onctuosité de la farce, exclusion de phosphate), sensoriels et de santé, la quantité de sel devrait être ajustée à 16-18 g par kg de farce.

POULETS DE CHAIR CONTAMINATION DES ÉLEVAGES PAR CAMPYLOBACTER : EST-CE UNE FATALITÉ ?

*PUTERFLAM J., BOUVAREL I., RAGOT O.,
DROUET M.*

Les campylobactérioses, ou toxi-infections alimentaires à la bactérie *Campylobacter*, sont de plus en plus fréquentes et dépassent actuellement le nombre de cas de salmonelloses. La source principale de ces infections est l'ingestion d'aliments contaminés, en particulier de viande insuffisamment cuite. *Campylobacter* constitue en effet un hôte régulier du tube digestif de nombreux animaux à sang chaud, notamment de la volaille au niveau de l'iléon et des caeca.

L'objectif de cette étude est d'identifier et quantifier des facteurs de risque de l'introduction de *Campylobacter* dans les élevages, afin de proposer certaines mesures correctives visant à réduire à terme le nombre de lots arrivant contaminés à l'abattoir, en ciblant les mesures de biosécurité. Le travail a été réalisé sous forme d'enquêtes auprès d'éleveurs de poulets de chair adhérents des principales organisations de production du Grand Ouest, en s'appuyant sur un questionnaire comportant 200 questions relatives aux caractéristiques et à la conduite de l'élevage. Des prélèvements de 50 fientes caecales fraîches ont été réalisés pour chaque élevage visité avant abattage (et après détassage pour les lots concernés) puis analysés quant à leur statut (présence ou absence de *Campylobacter*).

La bactérie a été retrouvée dans 54% des 174 élevages visités et pour la plupart d'entre eux dans au moins la moitié des échantillons de fientes récoltés.

Plusieurs variables ont été significativement associées à la présence de *Campylobacter* en élevage, et décrites comme facteurs de risque. La contamination est plus fréquente dans les élevages lorsque la densité de mise en place est supérieure à 22,5 animaux/m², et en été/automne. L'âge des animaux est également un facteur de risque, la bactérie étant majoritairement présente dans des élevages où les animaux sont âgés de plus de 45 jours. La contamination est favorisée lorsque plus de quatre personnes participent à la mise en place et plus de huit personnes au détassage, particulièrement lorsqu'ils ne changent pas de chaussures avant d'entrer dans le bâtiment. Enfin, un détassage important (plus d'un quart des animaux) permettrait l'in-

troduction de *Campylobacter* en élevage, particulièrement lorsque les chariots élévateurs pénètrent dans le bâtiment.

Concernant les mesures d'hygiène, la contamination est plus fréquente lors de la pratique d'une déterision du bac de réserve d'eau et des canalisations, contrairement au rinçage sous pression des canalisations qui est un facteur protecteur. L'emploi d'un produit insecticide est associé à la présence de la bactérie, de même qu'une désinfection de la litière.

LA PROPRETÉ DES BOVINS À L'ABATTOIR UNE NOUVELLE EXIGENCE POUR LA FILIÈRE

D. BASTIEN

Plusieurs travaux sont menés actuellement sur la propreté des bovins par l'Institut de l'Élevage à la demande des différents acteurs de la filière viande dont INTERBEV et la DGAL pour répondre à la mise en place du Paquet Hygiène au 1^{er} janvier 2006. Deux études réalisées en 2004 et 2005 ont permis d'établir un état des lieux sur la propreté des bovins destinés à l'abattoir et de rechercher les principaux facteurs responsables de cet état de propreté. Sur près de 200 000 bovins jugés dans 3 abattoirs sur une année complète, environ 3 sur 4 ont été notés propres et environ 1 sur 8 a été noté sale à très sale. L'effet saison est très marqué avec une proportion d'animaux sales plus importante en hiver et surtout en janvier février. Cette variation saisonnière est constatée sur toutes les catégories avec en moyenne sur l'année des proportions d'animaux sales plus importantes chez les mâles que chez les femelles. Les facteurs d'élevage responsables de ces différents états de propreté des bovins sont multiples et ont été mis en évidence à partir d'enquêtes menées en 2005 dans 88 élevages produisant pour moitié des vaches de réforme et pour moitié des jeunes bovins. Ainsi, les principaux facteurs qui sont ressortis comme étant liés à la propreté des animaux sont le type de logement et son occupation, le régime alimentaire, les pratiques de paillage et de raclage, l'emplacement des abreuvoirs. L'ensemble des acteurs de la filière viande encadrés par Interbev se sont appuyés sur ces résultats pour mettre en place différents chantiers permettant de répondre aux nouvelles exigences réglementaires avec notamment l'élaboration d'une grille de notation de la propreté des bovins en vif.