

Démarches R&D pour l'étude de l'agneau de lait des Pyrénées

AREOVLA

Association Régionale des
Éleveurs Viande & Lait
d'Aquitaine



Jean-Marc Arranz

Démarches R&D pour l'étude de l'agneau de lait des Pyrénées

- Demande de AREOVLA (février 2008)
 - une étude de caractérisation de l'Agneau de lait des Pyrénées
- Discussion avec INRA (printemps 2008):
 - « pré-étude » pour un état des lieux, la bibliographie et la faisabilité (été 2008)
- Retour INRA (été 2009):
 - Nouvelle proposition d'étude sur la qualité

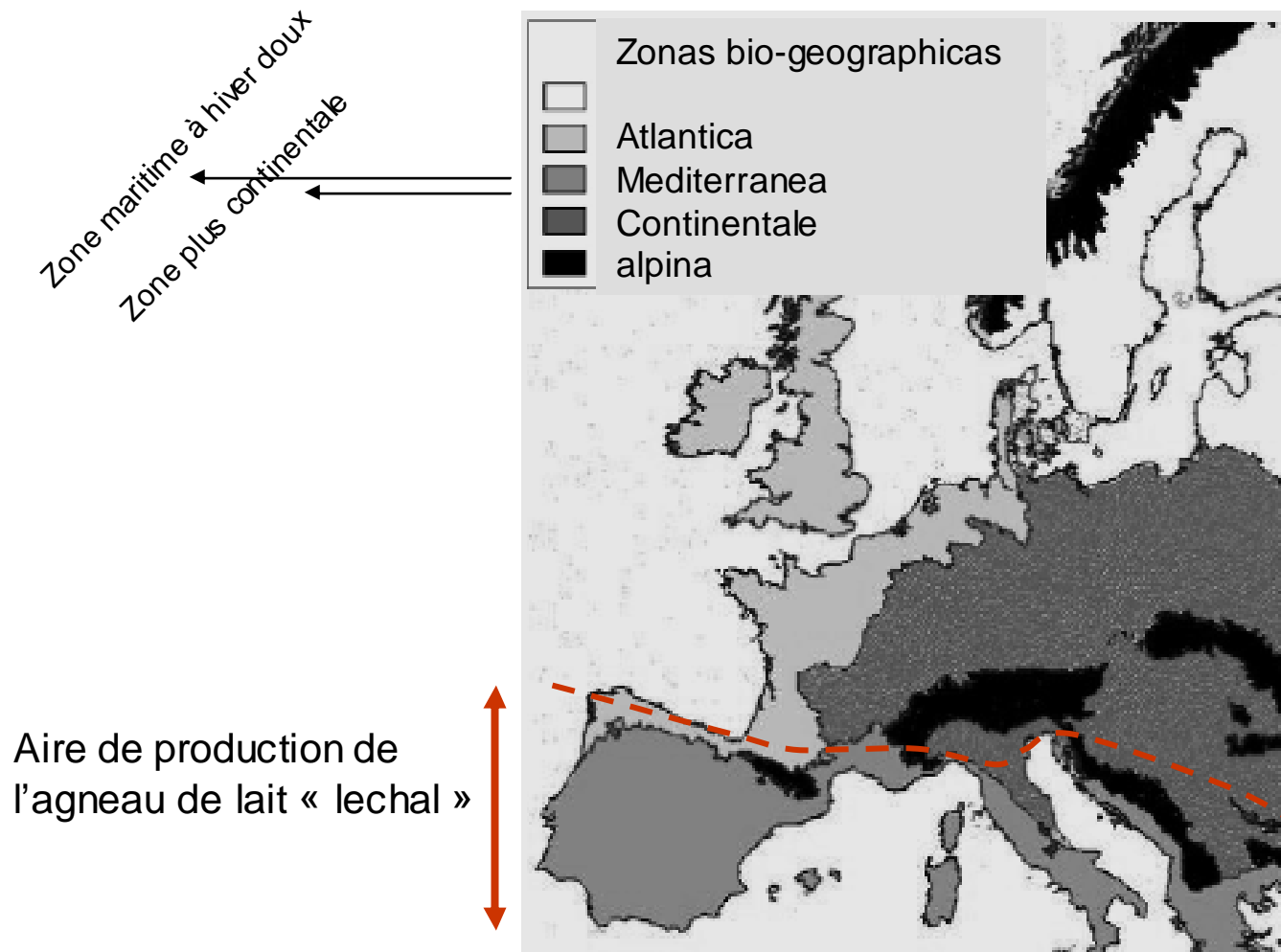
D'importantes connaissances

- Abondante bibliographie « ibérique » sur l'agneau « lechal » (vs ternasco/pascual):
 - Règlementaire, cahiers des charges
 - Scientifique (meat sc., small rum. res.)
 - Technique (actes ITEA, AIDA, SEOC)

L'agneau de lait est spécifique

- spécificité très marquée de **l'agneau très jeune** (<45j) **vs un agneau plus âgé** (70-90 jours ou 100-120j).
- spécificité liées **aux races** est possible,
 - si les races ont des conformations, standards, aptitudes bouchères différentes (exemple des races laitières légères vs des races plus lourdes type Lacaune/Manchega).
 - Plus difficile pour races « proches » (manech/latxa/churra/sarde)
- spécificités liées **aux systèmes d'élevage** (alimentation) peuvent aussi être mis en évidence:
 - opposition régimes alimentaires bergerie vs herbe,
 - nature des nutriments ou de leur composition chimique (type d'énergie, d'azote, matières grasses).

Les zones bio-géographiques peuvent être associées à des régimes alimentaires dominants



En conclusion

- Possibilité de **refaire la démonstration** de la spécificité
 - Caractéristique de la viande (tendreté, jutosité, couleur)
 - Caractéristiques chimiques (profils acides gras)
- Mais quelle **utilité** ?
- Plus important de s'intéresser à **l'amélioration de la qualité** ?

L'agneau de lait est un produit fragile

- **Sensibilité aux stress** « ante-mortem »:
 - Séparation des mères et congénères
 - Transport (durée, conditions)
 - Protocole d'abattage (étourdissement, CO₂)
- Avec **effet délétères** sur la qualité et la conservation
- **Effets de l'alimentation** (rôle des anti oxydants à creuser, pb de lipoperoxydation)
- **Variabilité individuelle** (sélection/intérêt marqueurs d'expression des gènes)
- Prise en compte du **bien être** animal

Mode de conservation

- Viande mon maturée
 - À durée de conservation limitée
- Quels effets des modes de conservation (SV SAM SF)
- possibilité de congélation ?

Des études à poursuivre et .. à développer

- Champ d'investigations large
- S'appuyer sur le savoir faire des équipes de chercheurs de la péninsule ibérique
- Développer des collaborations de part et d'autres des Pyrénées,
- Pour renforcer la consommation d'agneau lechal sur les différents marchés
-
- Adapter le produit aux différents circuits de commercialisation

