



01330

MICROFICHE N°

République Tunisienne

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

CENTRE NATIONAL DE

DOCUMENTATION AGRICOLE

TUNIS

الجمهورية التونسية
وزارة الزراعة

المركز القومي
للتوثيق الفلاحي
تونس

F

1

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

CNDA 01330

CENTRE DE DOCUMENTATION AGRICOLE

République Tunisienne

Ministère de l'Agriculture

Office de l'Élevage et des Pâturages

15 MAI 1978

Agence Suédoise
pour le Développement International
Organisation des Nations Unies
pour l'Alimentation et l'Agriculture

Projet FAO/SIDA/TUN-10

Développement de la Production de Viande Rovine
dans le Nord de la Tunisie

CLASSIFICATION DES CARCASSES

Description de la méthode
et résultats préliminaires

Tunis, Avril 1978

DOCUMENT DE TRAVAIL N° 162

1. - INTRODUCTION .-

La qualité d'une carcasse est très variable. Cette variation dépend en grande partie de la carcasse elle-même, mais également des critères recherchés par chaque observateur.

Un éleveur voit une carcasse comme le résultat d'une période d'engraissement, et est surtout intéressé par le poids de la carcasse. Par contre, pour un boucher, c'est l'état d'engraissement qui compte le plus. Cela lui donne une idée sur la quantité de viande commercialisable, bien que celle-ci varie d'un boucher à l'autre pour une même carcasse.

Un zootechnicien est, lui, intéressé par d'autres aspects, et cherche surtout à comparer les carcasses produites dans des conditions différentes.

La classification des carcasses donne une base commune, à partir de laquelle chaque observateur peut déterminer la valeur qui l'intéresse. Elle décrit une carcasse en considérant différentes caractéristiques telles que poids carcasse, état d'engraissement, conformation ou charnure (1), sexe, âge, couleur de viande et de gras.

La classification décrit une carcasse de façon chiffrée, et ne donne pas de jugement concernant la qualité ou la valeur économique.

2. - OBJECTIFS DE LA CLASSIFICATION .-

2.1. - Faire un inventaire du marché de la viande

Une classification systématique de tous les animaux abattus donne une idée claire concernant leur état d'engraissement, charnure, poids carcasse, sexe et âge.

2.2. - Politique de prix

A partir des résultats de classification, différentes classes de prix peuvent être établies. Ces différentes classes peuvent dépendre du type d'animal : vache, génisse, taurillon, boeuf, ou bien de l'état d'engraissement et de la charnure, ou encore des deux ensemble, liés éventuellement au poids carcasse.

2.3. - Vulgarisation

Les résultats des classifications peuvent servir à orienter les agriculteurs vers le produit le plus demandé, lequel devra être naturellement aussi le plus payant.

(1) La différence entre conformation et charnure est expliquée en page 3.
En concordance avec le FEZ, le mot charnure est utilisé dans ce document.

2.4. - Education

Un système de classification clair permet d'enseigner les principes du jugement des carcasses et son application.

2.5. - Contacts internationaux

La classification des carcasses, lorsque le même système est utilisé, permet de comparer des carcasses de différents pays et produites sous des conditions différentes.

3. - METHODOLOGIE .-

L'absence d'un schéma de classification tunisienne donne deux possibilités pour le jugement des carcasses :

- Développer un schéma de classification tunisienne,
- Appliquer un schéma existant,

Actuellement, c'est le schéma (tableau I) conçu par la Fédération Européenne de Zootechnie qui est appliqué. L'élaboration d'un schéma tunisien serait au stade actuel très onéreux et les résultats ne seraient pas comparables avec ceux obtenus dans les autres pays.

3.1. -

Tableau I

Schéma pour la classification des carcasses

<u>Caractéristiques</u>	<u>Description</u>				
Poids carcasse	Poids carcasse chaude				
Catégorie	Taurillon, boeuf, génisse, vache				
Charnure	Classe générale				
Etat d'engraissement :	1	2	3	4	5
. Gras de couverture	Sous-classe :				
. Gras de rognon et de bassin	1- 1 1+	2- 2 2+	3- 3 3+	4- 4 4+	5- 5 5+
Mesures	Longueur de la carcasse Profondeur de la poitrine Longueur de la jambe Largeur de la jambe				

Le choix de ce schéma a le mérite de donner un jugement chiffré de la charnure et de l'état d'engraissement.

La note 1 représente une charnure et un état d'engraissement minimaux. La note 5 représente une charnure et un état d'engraissement maximaux.

Des diapositives existent, sur lesquelles sont représentés les standards des différentes classes pour la charnure et l'état d'engraissement, afin qu'un jugement constant soit assuré. De plus, il existe une description des critères pour les différentes classes de la charnure et de l'état d'engraissement.

3.2. - Définition des caractéristiques

Une Commission de Travail de la Fédération Européenne de Zootechnie a défini les caractéristiques importantes pour la classification des carcasses. Cette définition figure ci-dessous :

<u>Caractéristiques</u>	<u>Définition</u>
Carcasse	Sa présentation est définie dans le Codex carcasse code (FAO/WHO Codex/Meat : Alinorm 74/17 App. II)
Classification	Décrire des carcasses d'une façon claire et chiffrée sans accorder de valeur économique aux différentes classes
Classement	Attribuer des classes de valeur aux carcasses, lesquelles sont basées sur des idées établies concernant la "qualité"
Chair	Muscle et gras <u>intermusculaire</u>
Muscle	Muscle, fibres et gras <u>intramusculaire</u>
Charnure	Epaisseur de la chair par rapport aux dimensions du squelette
Conformation	Epaisseur de la chair et du gras de couverture par rapport aux dimensions du squelette
Développement musculaire	Epaisseur du muscle par rapport aux dimensions du squelette

Développement du gras de couverture

Développement du gras de couverture par rapport aux dimensions de la carcasse

Développement du gras de rognon et du bassin

Développement du gras de rognon et du bassin par rapport aux dimensions du squelette

Remarque : Remarquer la différence entre classification et classement, et entre conformation et charnure. Ces caractéristiques sont très souvent confondues.

3.3. - Description des différentes classes pour la charnure, le gras de couverture et le gras de rognon et du bassin

La description est principalement dérivée d'une description plus détaillée publiée par Le Roy et Dumont.

De cette description, les points les plus importants sont décrits ci-dessous :

3.3.1. - Charnure

. Classe I :

Il y a très peu de chair. Les os sont bien visibles sous une légère couche de chair.

. Classe II :

Les profils sont concaves au niveau du dos, des lombes et de la cuisse.

. Classe III :

Charnure moyenne avec des profils rectilignes.

. Classe IV :

Une bonne charnure avec des profils un peu convexes.

. Classe V :

Une très bonne charnure avec des profils bien arrondis.

3.3.2. - Gras de couverture

. Classe I :

Les carcasses sont très maigres. Les muscles superficiels des carcasses sont presque à nu, il n'y a aucune trace de graisse, uniquement des aponévroses.

• Classe II :

Les carcasses sont encore maigres. Les muscles superficiels sont toujours nettement apparents, bien que la carcasse soit recouverte d'un très fin voile de gras. Il y a également un début de formation de petits amas graisseux sur les côtés de la base de la queue, du périnée, de la corde du flanc, de l'arrière de l'épaule, du sternum.

• Classe III :

Les carcasses de cette classe sont dans un état d'engraissement moyen. Sur la surface des carcasses, les muscles ne demeurent apparents qu'en partie (cuisse, épaule) et certains muscles sont complètement couverts (trapèze, grand dorsal, oblique externe). Seuls les peuciers du tronc et du bras et les muscles de la face externe du cou sont toujours parfaitement visibles. Il y a des amas de gras nets sur les côtés de la base de la queue, du périnée, de la corde du flanc, de l'arrière de l'épaule, du sternum.

• Classe IV :

Les carcasses sont nettement grasses. Seuls les peuciers et les muscles du cou sont encore visibles, bien que nettement voilés. Sur la jambe et le bras, là encore, les muscles se distinguent en partie, mais ils sont recouverts aux trois quarts. Sur certains endroits, le gras prend un aspect mamelonné : dernières vertèbres dorsales, creux du flanc, trois dernières côtes, arrière de l'épaule, autour de la queue, épine.

• Classe V :

L'abondance de gras est visiblement marquée. La couverture de graisse est complète de la pointe du jarret jusqu'au cou. Les muscles peuciers et ceux du cou s'aperçoivent encore, bien qu'ils soient recouverts d'une couche de gras mince. La graisse est devenue très épaisse et mamelonnée.

3.3.3. - Gras de rognon et du bassin

• Classe I :

Les rognons sont découverts. Le bassin est tapissé par un tissu conjonctif, très légèrement infiltré avec de la graisse.

• Classe II :

Les rognons sont recouverts en partie, alors que leurs ligaments suspendeurs sont bien infiltrés avec de la graisse.

. Classe III :

Les rognons sont complètement couverts, mais encore bien distinguables.

Dans le bassin, la couche de graisse s'épaissit, devient irrégulière et mamelonnée.

Les deux faces du diaphragme sont recouvertes à la base par une couche régulière.

. Classe IV :

Le gras de bassin, en remplissant le bassin pour un tiers, forme un tout massif avec le gras de rognon, qui masque toute la paroi dorsale de la cavité du ventre.

. Classe V :

Le bassin est complètement rempli avec du gras. Le gras de bassin forme une vaste masse avec le gras de rognon.

4. - RESULTATS .-

Au cours des mois de janvier-mars 1977 et 1978 respectivement, des échantillons de taurillons abattus ont été jugés selon le schéma décrit auparavant.

Les résultats sont donnés dans le tableau II ci-dessous :

Tableau II
Répartition des carcasses de taurillons engraisés à base
d'ensilage à volonté + 3 kg de concentré,
selon les classes pour la charnure et l'état d'engraissement
en 1977 et 1978

Classe	Charnure		Etat d'engraissement	
	1977	1978	1977	1978
1	0 = 0,- %	253 = 60,- %		120 = 28,4 %
2	145 = 58,- %	160 = 38,- %	104 = 41,- %	296 = 70,1 %
3	103 = 42,- %	9 = 2,- %	132 = 53,- %	6 = 1,5 %
4	1 = 0,- %		14 = 6,- %	
5			0 = 0,- %	
Total	250 = 100,- %	422 = 100,- %	250 = 100,- %	422 = 100,- %

Pour 1978, il a également été analysé la relation entre le poids carcasse et la classification de la charnure. Les résultats sont donnés dans le tableau III ci-dessous :

Tableau III
Relation poids carcasse et charnure

Poids carcasse			Charnure		
Classes poids carcasse	nombre	%	Classe 1	Classe 2	Classe 3
100 - 120	9	2,3	9		
120 - 140	41	10,3	41		
140 - 160	125	31,3	105	20	
160 - 180	111	27,8	57	44	
180 - 200	62	15,5	20	42	
200 - 220	33	8,3	5	24	4
220 - 240	14	3,5		13	1
240 - 300	5	1		1	4
Total	400	100 %	247	144	9

4.1. - Commentaires

- Le tableau II montre que sur les échantillons observés, il y a une nette différence entre 1977 et 1978, autant pour la charnure que pour l'état d'engraissement. La raison de cette différence se trouve principalement dans un manque d'ensilage chez les adhérents pour bien finir le taurillon en 1978.

Il ressort également de ce tableau qu'il n'y a pas une très grande variation concernant la charnure et l'état d'engraissement.

En 1977, la plupart des animaux tombent dans les classes 2 et 3, et en 1978 dans les classes 1 et 2.

- Le tableau III, par contre, montre une grande variation pour le poids carcasse. On voit également que la charnure augmente au fur et à mesure que le poids carcasse augmente, bien que cette relation ne soit pas très fixe, mais plutôt indicative.

5. - CONCLUSION .-

La classification des carcasses, telle qu'indiquée ci-dessus, donne une idée claire concernant le type de carcasse commercialisé à Tunis.

Les échantillons jugés sont cependant trop faibles pour être représentatifs.

Une étude élargie, incluant la génisse et la vache devra être faite, afin de bien inventorier le type d'animaux abattus à Tunis. A partir de ces résultats, un classement des carcasses pourra être rendu possible.

Références :

- A. de Boer, B.L. Dumont, R.W. Pomeroy, J.A. Weniger :
Manual on EAAP Reference Methods for the Assessment of Carcass
Characteristics in Cattle. Livestock Production Science, 1974, 151-154.
- G. Roy et B.L. Dumont : Méthode de jugement descriptif de l'état
d'engraissement des carcasses de bovins adultes. Revue Médicale Vétérinaire.
1975, 126, 3, 387-400.

FIN

9

...