



Beauvallet s'engage dans la méthode MSA

L'industriel de la viande bovine a franchi un pas supplémentaire dans l'adoption de critères de tri pour renforcer sa marque Or rouge.



Les équipes de l'Inra, Idele et Bordeaux Sciences Agro participent au programme de déploiement de la méthode australienne Meat Standards Australia. © DR

Les journées limousines organisées les 19, 20 et 21 octobre à Limoges ont été, comme chaque année, l'occasion pour leur organisateur, le transformateur Beauvallet CV Plainemaison, de faire le point sur sa politique qualité, dont la marque d'excellence Or rouge constitue le fer de lance. Accompagné par des équipes scientifiques de l'Inra et de l'Idele, l'industriel a indiqué avoir franchi une nouvelle étape dans le déploiement de la méthode australienne Meat Standards Australia (MSA) de sélection et de prédiction de la qualité gustative des viandes bovines après cuisson en collaboration avec la Fondation internationale Meat 3G.

Onze critères de sélection

Pour bénéficier du label Or rouge, les viandes abattues par CV Plainemaison seront soumises à un tri reposant sur les onze critères utilisés par les Australiens. Outre l'âge, la catégorie, le poids carcasse, le pH, la suspension pelvienne, déjà en vigueur jusqu'à présent, l'abattoir de Limoges prendra en compte le persillé, la couleur de la viande, l'épaisseur du gras sur la carcasse, la surface de noix de côte, l'épaisseur de la bosse, le degré d'ossification. Six personnes ont été formées pour mener cette classification dont deux salariés de l'entreprise qui ont été agréés cette année par la fondation.

Les seuls en France à avoir bénéficié de cet agrément

« Ce sont les seuls en France à avoir bénéficié de cet agrément à ce jour », indique Jérôme Tondusson, directeur du site de CV Plainemaison à Limoges.

À terme, « l'ambition de l'entreprise est d'identifier les lignées génétiques qui ont une prédisposition naturelle à déposer du persillé », précise Philippe Bru, directeur opérationnel Beauvallet CV Plainemaison. Un test est en cours auprès de 1 000 vaches limousines afin d'identifier les animaux génétiquement prédisposés. Parallèlement, l'industriel de Limoges a engagé une expérimentation dans un élevage afin de mesurer l'incidence de différentes rations alimentaires sur le persillé de la viande. Elle a également introduit un critère

lesmarches.reussir.fr
Pays : France
Dynamisme : 18



[Visualiser l'article](#)

environnemental dans la conduite de ses animaux, la Haute Valeur naturelle (HVN), qui garantit notamment le maintien de la biodiversité