

CV Plainemaison travaille sur la viande persillée haut de gamme

Avec sa marque Or Rouge, la société limougeaude CV Plainemaison propose une viande Limousine de très haute qualité.

Organisées pour la quatrième année consécutive fin octobre au cœur de Limoges, les Journées limousines proposées par CV Plainemaison et le groupe Beauvallet en partenariat avec la société KBS Génétic ont mis en avant la génétique Limousine et la viande finie. Pour CV Plainemaison, ce fut l'occasion de présenter une nouvelle fois la marque Or Rouge lancée il y a un an. Un produit haut de gamme issu de carcasses maturées en suspension pelvienne de façon à en conforter la tendreté. Cette marque d'entreprise fait peu à peu son arrivée chez une partie des clients de CV Plainemaison, à savoir essentiellement des bouchers et restaurateurs haut de gamme. « Nous voulons valoriser la viande limousine au travers d'une grande marque pour que nos éleveurs puissent percevoir la juste rémunération de leur travail », soulignait Bernard Leguille, PDG de Beauvallet, à l'occasion de ces journées.

Maturation en suspension pelvienne

Les viandes Or Rouge sont issues de femelles limousines et proviennent d'élevage situés dans l'ex-région Limousin (Creuse, Corrèze, Haute-Vienne et cantons limitrophes). « On cherche des animaux finis lentement », soulignait Thierry Borde, directeur de CV Plainemaison. Ils doivent avoir au moins 48 mois pour des critères de couleur de viande et ils correspondent au cahier des charges du label en allant au-delà pour l'âge, dans la mesure où des vaches de 14 ans peuvent être retenues à condition d'être qualiteuses et bien finies. Un



▲ JEAN-FRANÇOIS HOCQUETTE DE L'INRA ET BERNARD LEGUILLE, PDG DE BEAUVALLET. Les Journées limousines proposées par CV Plainemaison et Beauvallet en partenariat avec KBS Génétic ont mis en avant la génétique Limousine et la viande finie.

premier tri des carcasses a lieu après abattage de façon à en retenir 40 par semaine pour une maturation en suspension pelvienne. Elles sont triées une seconde fois après leur coupe au niveau de la cinquième côte en retenant pour Or Rouge celles présentant suffisamment de persillé, soit actuellement 15 carcasses par semaine. « Cette notion de persillé (gras présent entre les fibres musculaires, à l'intérieur du muscle) est à nos yeux primordiale pour garantir une tendreté, une jutosité et un goût incomparable à la viande limousine », soulignait Philippe Bru, directeur général de Beauvallet.

Or Rouge remporte un succès chez les clients de CV Plainemaison

Un peu à l'image de ce qui existe déjà pour étalonner la couleur de la viande sur des carcasses de veaux sous la mère, un référentiel a été mis en place par cette entreprise pour mieux apprécier le niveau du persillé. Dans la mesure où Or Rouge remporte

un succès croissant chez les clients de CV Plainemaison, des partenariats avec de nouveaux éleveurs se développent pour avoir des disponibilités en animaux plus importantes sans pour autant déroger à ce tri sur le persillé.

Ne pas déroger sur le persillé

Idéalement, le souhait serait aussi d'améliorer le ratio entre le nombre de carcasses maturées en suspension pelvienne et celles effectivement retenues pour la marque Or Rouge. La difficulté est qu'il est impossible d'apprécier ce fameux persillé sur un animal vivant ou même sur une carcasse issue d'un animal fraîchement abattu. Même l'œil d'un acheteur expérimenté n'arrive pas à l'apprécier « de visu » sur un bovin sur pied. Le verdict ne peut être rendu qu'une fois chaque demie carcasse coupée en deux. « Notre volonté est actuellement de caractériser les élevages pour lesquels nous avons une forte proportion d'animaux qui satisfont à nos exigences qualitatives pour être valorisés dans le cadre de notre marque Or Rouge », soulignait Philippe Bru. Pour cela des travaux vont être menés pour chercher à déterminer quel peut être l'impact des conditions d'élevage, en particulier en phase de finition, sur la formation de ce gras intramusculaire. L'idée est aussi de chercher à mettre en évidence une éventuelle relation de cause à effet entre le persillé et la génétique utilisée. « Certaines souches ou lignées de la race Limousine permettent-elles de produire une plus forte proportion d'animaux qui ont le niveau de persillé recherché ? » La société Plainemaison a démarré cet automne un travail en ce sens pour recouper les données d'abattage incluant les notes de persillé avec les itinéraires techniques de production pratiqués dans les élevages qui lui fournissent très régulièrement des animaux. ■ F. A.

La conformation a peu d'impact sur la qualité

« La qualité d'une viande est d'abord définie par sa tendreté, sa jutosité et sa flaveur. Ce sont ces notions qui donnent envie au consommateur d'en racheter et c'est cet acte d'achat répété le plus fréquemment possible qui conditionne les niveaux de consommation », rappelait de façon très pragmatique Jean-François Hocquette directeur de recherche à l'Inra à l'occasion des Journées limousines. Il a rappelé que la qualité gustative d'une viande bovine n'est pas liée à la conformation de l'animal dont elle est issue. Le rebondi musculaire d'une carcasse est d'abord un atout pour favoriser

le rendement viande sur os. « La classe de conformation dans la grille EUROP garde tout son sens économique au regard de son impact sur la productivité et les rendements de désossage, mais elle ne serait pas utile pour la prédiction de la qualité sensorielle de la viande », expliquait le chercheur.

Meilleure impression gustative pour le persillé intramusculaire

« La relation de la classe de conformation avec la qualité sensorielle est faible et n'existe que pour certains muscles », précise-t-il. Le rôle du persillé intramusculaire va, lui, clairement dans le sens d'une meilleure impression

gustative. « La qualité en bouche, en particulier la jutosité et la flaveur ont une relation positive avec la teneur en gras intramusculaire. » Et de préciser, « l'absence de toute relation solide et définitive entre les notes de qualité sensorielle et la classification des carcasses selon la grille EUROP (conformation et engraissement) indique que la filière viande européenne ne peut pas prendre en compte ces critères pour garantir une viande de qualité aux consommateurs. » ■ F. A.



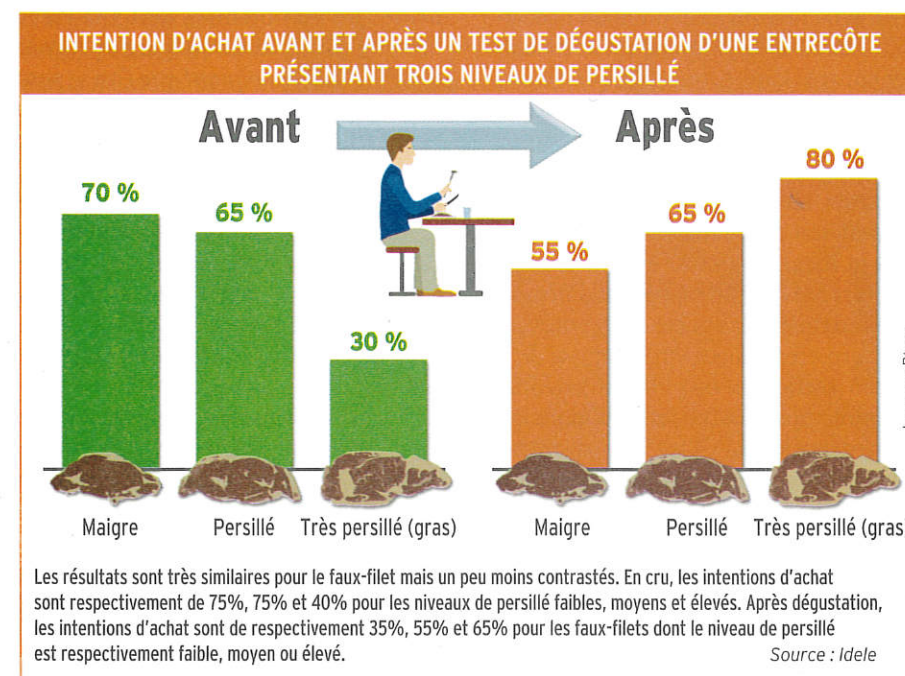
▲ LA MARQUE OR ROUGE concerne des carcasses de femelles limousines sévèrement triées et proposées dans des restaurants renommés et dans les vitrines d'artisans bouchers.

Le persillé rebute les yeux mais est apprécié des papilles

En achetant d'abord avec les yeux, bien des consommateurs ne font pas forcément plaisir à leurs papilles gustatives. Obsédés par le gras, ils donnent priorité aux muscles d'apparence « maigres » mais se délectent de morceaux délicatement persillés. C'est en quelques mots la conclusion d'une étude présentée à la journée « Grand Angle Viande » organisée début novembre par l'Institut de l'élevage. Son objectif était de mesurer quelle était la perception d'une viande persillée par les consommateurs au moment de son achat, donc crue, puis après dégustation une fois cuite. L'enquête a été réalisée auprès d'un échantillon de 300 consommateurs de Paris, Lyon et Caen. Il leur a d'abord été demandé de se prononcer sur leur intention d'achat devant trois faux-filets puis trois entrecôtes présentés en barquette sous film étirable avec trois niveaux de persillé (faible, moyen ou élevé). Leur préférence va alors clairement aux muscles faiblement ou moyennement persillés avec des résultats assez similaires pour les faux-filets ou les entrecôtes (voir graphique).

Les morceaux les plus goûteux, donc les plus persillés, sont plébiscités

En revanche, quand ils se prononcent sur leur intention d'achat après dégustation de morceaux d'entrecôtes ou de faux-filet grillés présentant ces trois mêmes niveaux de persillé (faible, moyen ou élevé), ce sont alors les morceaux les plus goûteux



et donc les plus persillés qui sont plébiscités. « Le gras rebute à l'achat mais pas au goût. C'est le paradoxe du consommateur », expliquait Jérôme Normand chef de projet à l'Institut de l'élevage et en charge du suivi de cette étude. Au-delà de cette peur du « gras » il a aussi expliqué ces moindres intentions d'achat sur la viande crue persillée par la plus forte proportion de déchets dans l'assiette en particulier pour l'entrecôte dans la mesure où davantage de gras

intramusculaire s'accompagne également d'une présence accrue de tissus adipeux intermusculaires. « Le niveau de persillé intermédiaire est un bon compromis ! Bien perçu en 'cru', il améliore les qualités perçues en bouche une fois 'cuit', précisait Jérôme Normand. Et il ajoute que « le fait d'avoir organisé ce test dans trois villes différentes n'avait pas permis de mettre en avant des variations régionales réellement significatives ». ■ F. A.