



# Gras coloré : origines et solutions techniques

Dans certaines régions, la coloration des gras de couverture affecte une forte proportion de carcasses et pose des problèmes de commercialisation.

Ce sont surtout les colorations brun-rouge qui altèrent la présentation des carcasses et peuvent entraîner l'exclusion des démarches qualité (label, CCP...). En revanche cette détérioration esthétique n'est pas d'origine pathologique et ne présente aucun risque pour le consommateur. La viande se conserve aussi bien qu'une viande issue d'une carcasse indemne de défaut. Les gras colorés peuvent s'accompagner après cuisson d'odeurs et de goûts plus forts qu'une viande avec un gras blanc.

## Des origines mal connues

Deux hypothèses sont les plus couramment avancées quant à l'origine des gras brun-rouges :

- Une accumulation dans le gras de pigments brun-rouges liée à un éclatement anormal des globules rouges.
- Une oxydation rapide des graisses insaturées conduisant à des produits se colorant au cours du temps.

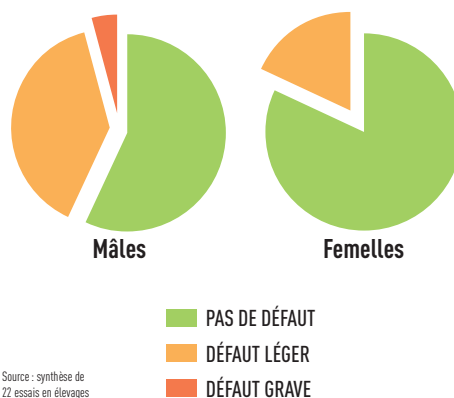
Il existe également un autre type de coloration : les gras jaunes. Ils ne concernent aujourd'hui qu'un nombre très limité des carcasses (de 0,1 à 0,5 %). Cette coloration résulte soit d'une accumulation de pigments caroténoïdes (contenus dans l'herbe) dans les graisses, soit d'une maladie de l'animal (jaunisse).

© Photos : Institut de l'Élevage



Carcasses présentant un gras blanc (à gauche) et coloré (à droite).

### INCIDENCE DU SEXE SUR LA COULEUR DU GRAS



## Les facteurs qui favorisent les gras colorés

De nombreux facteurs liés directement à l'animal le prédisposent plus ou moins au problème de coloration du gras.

- **Le sexe** reste le premier critère de discrimination. Les mâles sont beaucoup plus sensibles que les femelles (voir graphique ci-contre).
- **La race** est un critère pouvant favoriser l'apparition de défaut de couleur. Certaines races sont beaucoup moins sensibles que d'autres : Ile de France, Suffolk...
- **L'âge** influence également la couleur du gras. Les agneaux « gris » ou dits « agneaux de report » abattus entre 8 et 10 mois présentent des gras plus colorés que les agneaux d'herbe abattus jeunes.
- **Le mode de finition** joue un rôle prépondérant sur la qualité du gras de couverture car celui-ci se dépose essentiellement pendant la phase de finition. Les défauts sont peu fréquents sur les agneaux finis à l'herbe sans que l'explication physiologique ne soit clairement établie.
- Enfin, il est probable que la couleur du gras soit sous la dépendance d'une **variabilité individuelle**. Cela expliquerait les différences de qualité parfois observées entre deux agneaux de même race, de même sexe et conduits de la même façon.

## Les facteurs qui n'ont pas d'influence

Contrairement aux idées reçues, les critères suivants ont peu ou pas d'influence sur la couleur du gras :

- **Les conditions de réfrigération** en abattoir ne modifient pas au final la coloration des carcasses caillées.
- **La nature des céréales** de l'aliment : les différences obtenues avec les principales céréales (blé, orge, triticale, maïs grain) sont très minimes. Seule l'avoine apporte une amélioration mais qui reste malgré tout modeste. Le maïs grain ne produit pas de gras jaune, contrairement à une idée fréquemment répandue.
- **La nature de la source de protéines**, tourteau d'oléagineux ou protéagineux, n'a pas d'influence sur la couleur du gras.
- **La nature du fourrage** (foin, paille, enrubannage de légumineuses) n'entraîne pas de modification non plus.

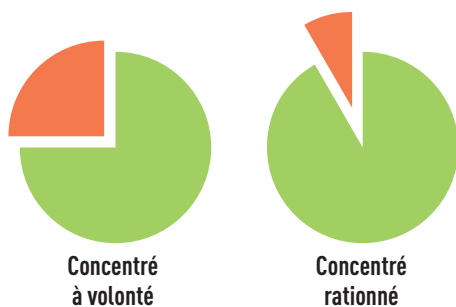
## Les solutions techniques

Pour réduire la proportion d'agneaux présentant des gras colorés, les solutions techniques sont essentiellement d'ordre alimentaire.

- **Rationner le concentré en finition** reste la solution la plus efficace réduisant de 15 à 20 % la proportion de carcasses à problèmes (graphique). En consommant moins de concentré par jour, l'agneau ingère moins d'énergie et cherche à compenser en consommant davantage de fourrage. Cela favoriserait un fonctionnement normal du rumen, ce qui aurait un effet positif sur la couleur du gras.
- **Distribuer des céréales entières** car le broyage ou l'aplatissage favorise l'apparition des défauts.
- **Incorporer de la pulpe de betteraves** diminue de 10 à 15 % la proportion de carcasses à défauts.
- **La castration** des agneaux dans le cadre d'une production d'agneaux gris diminue de 20 % environ la proportion de mâles présentant des gras colorés.

### INFLUENCE DU RATIONNEMENT DU CONCENTRÉ SUR LA COULEUR DU GRAS

■ PAS DE DÉFAUT  
■ DÉFAUT GRAVE



Source : Institut de l'Élevage



Contrairement à une idée fréquemment répandue, l'utilisation de maïs grain ne favorise pas l'apparition de gras jaunes.



Pour ne pas avoir de problème de gras coloré, le rationnement du concentré reste la solution la plus efficace.

### → EN RÉSUMÉ

#### LES SOLUTIONS TECHNIQUES POUR RÉDUIRE LA PROPORTION DE GRAS COLORÉS :

- Rationner le concentré en finition
- Distribuer les céréales entières
- Incorporer de la pulpe de betterave
- Castrer les mâles dans le cadre d'une production d'agneaux de report

Pour en savoir plus  
[www.reconquete-ovine.fr](http://www.reconquete-ovine.fr)

#### POUR EN SAVOIR PLUS :

- Laurence Sagot et Eric Pottier : CIIRPO / Institut de l'Élevage  
Tél. : 05 55 00 63 72 ou [laurence.sagot@inst-elevage.asso.fr](mailto:laurence.sagot@inst-elevage.asso.fr)
- Site de l'Institut de l'Élevage - Espace thématique « Ovins et Bovins allaitants »  
[www.inst-elevage.asso.fr](http://www.inst-elevage.asso.fr)

10/2010. Document réalisé avec le soutien financier de :

