



Gras mou : origines et solutions techniques

Les carcasses qui ne « caillent pas » lors de la période de réfrigération qui suit l'abattage sont généralement moins bien valorisées que celles indemnes de défauts.

Les défauts de fermeté sont caractérisés par une mollesse plus ou moins prononcée sur tout ou partie de la carcasse. La carcasse peut même être huileuse et laisser des traces sur les mains.

Des origines connues

La fermeté du gras dépend essentiellement de sa teneur en eau et de sa composition en acides gras. Plus la proportion d'eau contenue dans le tissu adipeux est importante, plus il a tendance à être mou. S'agissant de sa composition en acide gras, c'est leur point de fusion qui va influencer la fermeté du gras.

On distingue ainsi plusieurs types d'acides gras :

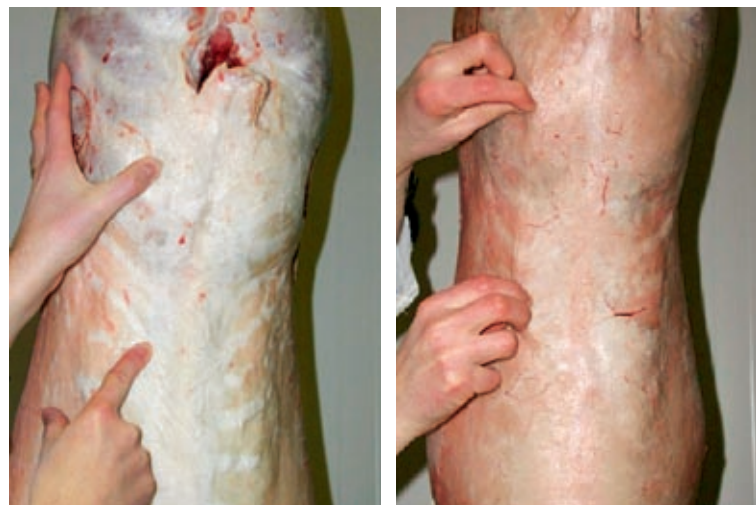
- Les acides gras ayant un point de fusion élevé et donc une consistance ferme à la température de stockage des carcasses (comme le beurre).
- Les acides gras ayant un point de fusion plus bas et donc une consistance molle (comme l'huile).

Les gras mous contiennent plus d'acides gras à faible point de fusion.

Les facteurs qui favorisent les gras mous

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

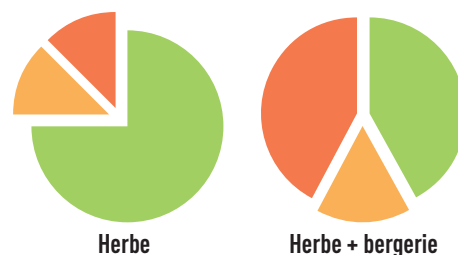
- **Le sexe** reste le premier critère de discrimination. Les mâles sont beaucoup plus sensibles que les femelles.
- **La race** est un critère pouvant favoriser l'apparition de défaut de fermeté. Certaines races sont beaucoup moins sensibles que d'autres : Ile de France, Suffolk...
- **L'âge** influence également la fermeté du gras. Les agneaux « gris » ou dits « agneaux de report » abattus entre 8 et 10 mois présentent des gras plus mous que les agneaux d'herbe abattus jeunes.
- **La durée d'allaitement** influence l'apparition de défaut de fermeté du gras. Le lait de la brebis est bénéfique et les agneaux sevrés tardivement présentent moins de défauts.



Carcasses présentant un gras ferme (à gauche) et mou (à droite).

INCIDENCE DU MODE DE FINITION SUR LA FERMETÉ DU GRAS

- PAS DE DÉFAUT
- DÉFAUT LÉGER
- DÉFAUT GRAVE



Source : Enquête Pabou, Charentes

- **Le mode de finition** joue un rôle prépondérant sur la qualité du gras de couverture (graphique ci-dessus) car celui-ci se dépose essentiellement pendant la phase de finition. Les défauts sont peu fréquents sur les agneaux finis à l'herbe car la consommation d'herbe pâturée permet un fonctionnement normal du rumen.

- Enfin, il est probable que la fermeté 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

Les critères suivants ont peu ou pas d'influence sur la fermeté du gras :

- **Les conditions de réfrigération** en abattoir ne modifient pas au final la fermeté du gras des carcasses.
- **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 qui reste malgré tout modeste.
- **La nature de la source de protéines**, tourteau d'oléagineux ou protéagineux, n'a pas d'influence sur la fermeté du gras.
- **L'incorporation de pulpe de betterave** ne modifie pas la proportion de carcasse à gras mou.
- **La nature du fourrage** (foin, paille, enrubannage de légumineuses) n'entraîne pas de modification non plus.



Les conditions de réfrigération en abattoir n'ont pas d'influence sur l'apparition de gras mou.



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

→ EN RÉSUMÉ

LES SOLUTIONS TECHNIQUES POUR RÉDUIRE LA PROPORTION DE GRAS MOUS :

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

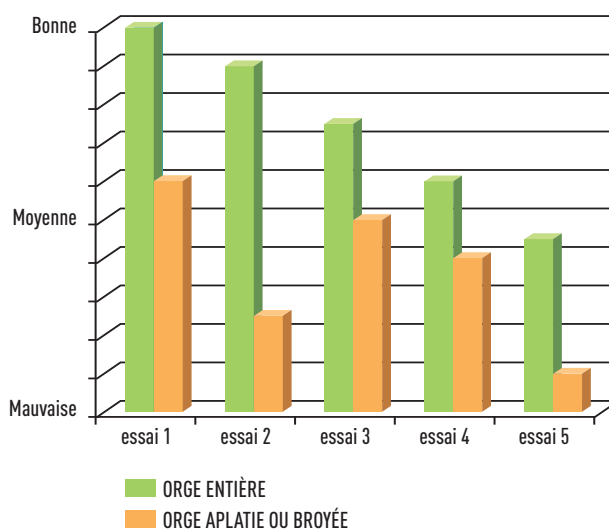
Pour en savoir plus
www.reconquete-ovine.fr

Les solutions techniques

Pour réduire la proportion d'agneaux présentant des gras mous, 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. 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 fermeté du gras.
- **Distribuer des céréales entières** car le broyage ou l'aplatissage favorise l'apparition des défauts (voir graphique).
- **La castration** des agneaux dans le cadre d'une production d'agneaux gris diminue de 25 % environ la proportion de mâles présentant des gras mous.

INCIDENCE DE LA FORME DE PRÉSENTATION DES CÉRÉALES SUR LA FERMETÉ DU GRAS



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
- Site de l'Institut de l'Élevage - Espace thématique « Ovins et Bovins allaitants »
www.inst-elevage.asso.fr

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

