

FACTEURS INFLUENÇANT LA QUALITÉ DES PRODUITS ANIMAUX

par Jean-Louis **Peyraud**¹ et Michel **Duru**²

Pour les consommateurs, la qualité des Produits d'Origine Animale (POA) revêt plusieurs dimensions : nutrition, goût, santé, et image. Les différentes qualités dépendent des types d'animaux, de leur alimentation et des conditions d'élevage. Mais les produits que nous trouvons dans nos assiettes sont éloignés de ceux qui sortent de la ferme par les conditions d'abattage, les technologies de transformation et les modes de distribution.

Entre les espèces animales, les teneurs en nutriments varient. La viande de volaille est moins riche en graisse et en acides gras saturés, mais aussi en fer et en vitamines, que la viande de ruminants. Les produits laitiers ont des teneurs très élevées en calcium et vitamine A. Des écarts apparaissent aussi entre les différentes pièces d'une carcasse. La composition des graisses peut être très fortement modulée par les conditions d'élevage, le type génétique des animaux, leur âge mais aussi et surtout par l'alimentation, ce qui est peu le cas des protéines. Les systèmes herbagers de ruminants permettent d'enrichir les laits et viandes en omega-3 et antioxydants par rapport à des rations à base d'ensilage de maïs. Les animaux sélectionnés pour être plus lourds, à fort rendement musculaire et à croissance rapide, donnent des produits de moindre qualité organoleptique ou présentant des défauts. Même si les risques microbiologiques sont aujourd'hui très bien maîtrisés, les POA (surtout viandes et œufs) restent responsables de la majorité des toxi-infections alimentaires collectives. De nombreux procédés de transformation peuvent altérer, s'ils sont imparfaitement maîtrisés, la qualité du produit initial comme c'est le cas de la cuisson avec l'apparition des composés néoformés, la panure frite des nuggets de poulet avec la formation d'acrylamides et l'enrichissent en gras et en sel de la viande de volaille. L'usage des sels nitrités reste encore un objet de débat pour les charcuteries.

¹ Membre de l'Académie d'agriculture de France.

² Membre correspondant de l'Académie d'agriculture de France.