

PIVO

Développement de Produits Innovants à base de Viande Ovine



PARTENAIRES



FINANCEURS



CONTEXTE

L'érosion de la consommation de viande ovine est structurelle en France depuis les années 2000, avec une baisse marquée de 50% entre 2000 et 2022 en kg équivalent carcasse par habitant.

En moyenne, les Français ont consommé 2,3 kg équivalent carcasse de viande ovine par habitant en 2022, contre 4,6 kg en 2000. Par ailleurs, la consommation d'agneau est très saisonnière et calée sur les fêtes religieuses, ce qui peut être éloigné des périodes de production. De plus, 76% des consommateurs de viande ont plus de 50 ans. La viande ovine doit donc se tourner vers les jeunes consommateurs en proposant des produits plus élaborés.

INTRODUCTION

Le projet PIVO, conduit avec deux coopératives intégrant des producteurs et des outils d'abattage et de transformation, vise à accompagner la filière dans le développement des nouveaux produits. Des enquêtes auprès des opérateurs d'aval et de la Restauration Hors Domicile (RHD) permettront d'identifier des éventuels freins à l'innovation. La faisabilité technique d'une production de viande hachée ovine et de préparation à base de viande hachée ovine sera étudiée. La fabrication des steaks hachés reposera sur des recettes différentes qui intégreront la variabilité de la matière première (différents types d'agneaux, brebis...) et l'ajout de divers ingrédients (épices, antioxydants...). Trois types de conditionnement de ces produits (congelé, sous vide, sous atmosphère modifiée) seront testés. La qualité sanitaire, qui est un point crucial pour le développement de tels produits, sera évaluée sur toute la chaîne : de la carcasse aux produits élaborés. Enfin, les qualités organoleptiques des viandes hachées ovines et la valorisation de leurs qualités nutritionnelles seront étudiées.



OBJECTIFS

- Adapter les produits **aux attentes des jeunes consommateurs** et à la **Restauration Hors Domicile (RHD)**.
- Evaluer la **faisabilité technique** et l'**acceptabilité organoleptique** de ces produits tout en garantissant leur qualité sanitaire et nutritionnelle.



6 ACTIONS STRUCTURENT LE PROJET

ACTION 1 : ENQUÊTES

Déterminer les freins à la mise en place d'innovations dans la filière ovine et explorer les possibilités de concevoir de nouveaux produits à base de viande hachée ovine.

ACTION 2 : PRODUITS

Evaluer la faisabilité technique d'une production de viandes hachées ovines ou de préparations à base de viandes hachées ovines.

ACTION 3 : QUALITÉ SANITAIRE

Caractériser les qualités sanitaires des carcasses d'ovins traitées ou non au Vapo Vac® et des viandes hachées sous deux conditionnements et modéliser la durée de vie de ces produits.

ACTION 4 : QUALITÉ NUTRITIONNELLE

Déterminer la qualité nutritionnelle (lipides, antioxydants, vitamines) des viandes hachées ovines et des préparations à base de viandes hachées ovines en fonction du mode de conservation (congelé, sous vide, sous atmosphère modifiée).

ACTION 5 : QUALITÉ SENSORIELLE

Déterminer l'acceptabilité organoleptique des viandes hachées ovines et des préparations à base de viandes hachées ovines.

ACTION 6 : DIFFUSION, TRANSFERT, VALORISATION

Valoriser les résultats et les transférer à tous les acteurs de la filière à travers des fiches, plaquettes, vidéos, rapports techniques et un « temps fort » au Sommet de l'Élevage.



CALENDRIER

Début du projet :
Janvier 2020

Fin du projet :
Septembre 2023

PARTENAIRES DU PROJET

Ce projet est financé par le programme PEPIT de la région AURA et le consortium CREa-VIANDE. Il est piloté par la Chambre Régionale d'Agriculture Auvergne-Rhône-Alpes (CRA AURA) en partenariat avec l'Institut de l'Élevage (IDELE), l'Institut National de la Recherche Agronomique et de l'Environnement (INRAE), Convivial ainsi que Sicaba.

CONTACTS

Marine PENON (Chambre Régionale d'Agriculture Auvergne-Rhône-Alpes) : marine.penon@aura.chambagri.fr
Jérôme NORMAND (Institut de l'Élevage) : jerome.normand@idele.fr