

OVNIS : pour une ViaNde Ovine Innovante Saine

Produire une viande hachée ovine saine, répondant aux attentes des consommateurs, tout en créant de la valeur ajoutée autour des carcasses d'agneau et de brebis



CONTEXTE

Depuis les années 2000, la consommation de viande ovine en France connaît un déclin significatif (-50% entre 2000 et 2022). Cette tendance inquiète la filière ovine de la région Auvergne-Rhône-Alpes, troisième région productrice ovine au niveau national. Elle craint une perte de visibilité et une présence réduite de ses produits dans les étals. Pour inverser cette dynamique, la filière a décidé de promouvoir la consommation de viande ovine en développant des produits innovants à base de viandes hachées ou de préparations à base de viandes hachées.

Un premier projet, le projet PIVO (2020-2023), a évalué la faisabilité technique de la production de viande hachée ovine. Les résultats ont été encourageants, démontrant l'absence de freins technologiques majeurs, le respect des critères de composition, des durées de conservation raisonnables, ainsi que des qualités nutritionnelles et sensorielles satisfaisantes. De plus, une demande émanant des différents circuits de commercialisation, notamment pour conquérir un public plus jeune, a été identifiée. Cependant, un obstacle majeur a été mis en évidence : la contamination des mûles par des bactéries pathogènes, notamment *Escherichia coli* productrices de Shigatoxines (STEC), entraînant l'exclusion des mûles des circuits de distribution. Face à ce constat, les opérateurs de la filière ovine régionale ont exprimé le besoin d'un accompagnement spécifique pour lever ce point de blocage.

CALENDRIER

Début du projet :
Janvier 2025

Fin du projet :
Décembre 2027



OBJECTIFS

Le projet OVNIS vise à apporter aux opérateurs ovins régionaux les éléments techniques nécessaires pour sécuriser la production de viande hachée. Il vise à garantir des produits sûrs sur le plan sanitaire, répondant aux attentes gustatives des consommateurs, tout en assurant une rentabilité économique à la filière.

Pour ce faire, ce projet s'attachera à :

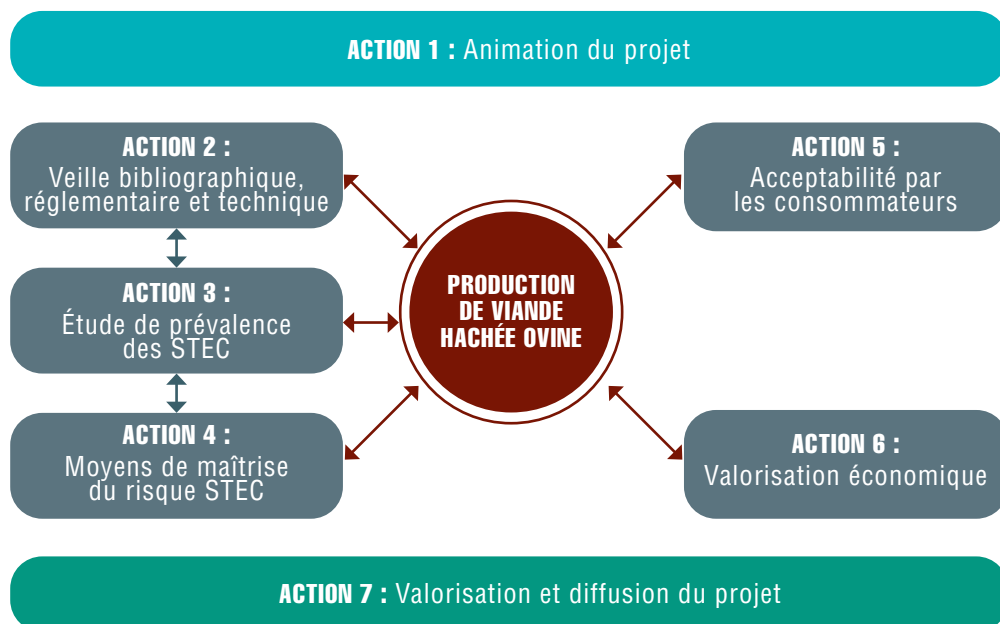
- Dresser un état des lieux général de la qualité microbiologique de la viande ovine et de la réglementation autour de la viande hachée ovine en France et en Europe.
- Évaluer les moyens mis en place à l'étranger pour une production de viande hachée ovine saine et leur répliquabilité en France.
- Déterminer la prévalence des STEC dans la filière ovine régionale.

- Proposer des solutions concrètes et applicables en entreprise pour la maîtrise hygiénique et la gestion du risque STEC.
- Apprécier l'acceptabilité sensorielle et économique des viandes hachées ovines par les consommateurs.
- Calculer la valorisation économique d'une carcasse ovine grâce à la fabrication de viande hachée.

PARTENAIRES DU PROJET

Ce projet est financé par le programme PEPIT de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Il est piloté par la Chambre d'Agriculture Auvergne-Rhône-Alpes en partenariat avec l'Institut de l'Élevage (Idele), Tradival, et INRAE avec l'UMR Microbiologie Environnement Digestif et Santé (MEDiS).

7 ACTIONS STRUCTURENT LE PROJET



CONTACTS

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