

Meat@ppli

Application smartphone pour déterminer la teneur en gras de la viande bovine en temps réel : vers un phénotypage de la qualité des carcasses et des viandes par imagerie



meat@ppli

A l'aide d'un simple smartphone, Meat@ppli permettra à chaque acteur de la filière viande bovine d'approcher la « vraie » valeur du gras de la carcasse ou de la pièce de viande en temps réel, de façon fiable et économe.

PILOTER LE GRAS DES CARCASSES ET DE LA VIANDE BOVINE : UNE NÉCESSITÉ

Le gras a un impact pour tous les acteurs de la filière de production.

- Pour l'éleveur : l'état d'engraissement des carcasses de bovin, noté systématiquement à l'abattage selon le classement EUROP, définit le prix payé à l'éleveur.
- Pour l'abatteur/transformateur et le distributeur : le gras impacte le rendement de découpe et l'acceptabilité commerciale des morceaux. Il est donc un critère de différenciation clé de la valorisation d'une carcasse.
- Pour le consommateur : le gras influence l'acte d'achat, mais aussi la satisfaction lors de la dégustation.

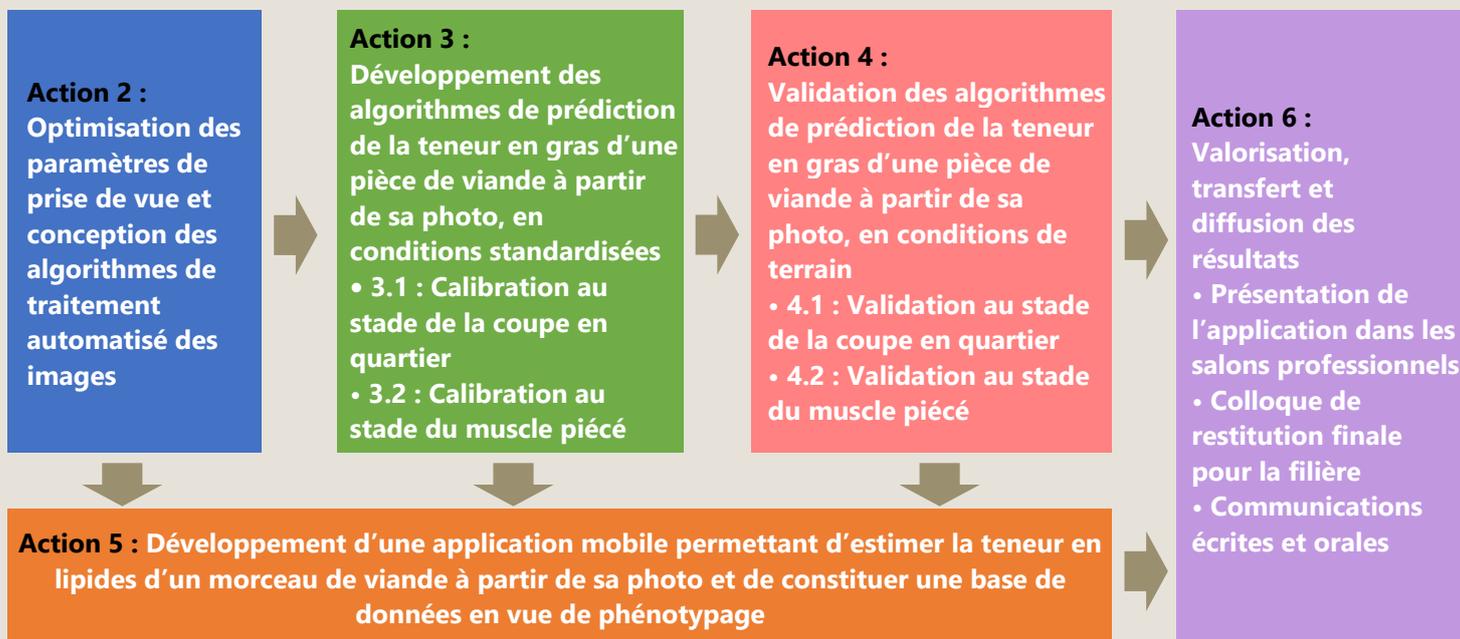
Or le pilotage du gras est difficile, notamment en raison de l'absence d'outil d'évaluation adapté, c'est-à-dire fiable, simple, rapide, non destructif, automatisable et peu coûteux.



POURQUOI MESURER LE GRAS DE LA VIANDE BOVINE ?



- Pour sélectionner les animaux de demain, en constituant à partir de cette application une base de données sur la teneur en gras des carcasses et viandes utilisable pour du phénotypage massif sur ce critère.
- Pour maintenir le revenu des éleveurs, et pérenniser ainsi l'activité sur le territoire, en leur permettant de mieux maîtriser l'alimentation de leurs animaux au regard des attentes de la filière et de la nécessité de rationaliser les ressources alimentaires.
- Pour faciliter et optimiser le travail des abatteurs/transformateurs qui doivent approvisionner leurs clients avec des carcasses et viandes en adéquation avec la demande, dans le respect des contraintes imposées par les cahiers des charges de la distribution.
- Pour stabiliser, voire redynamiser, la consommation de viande, en modernisant l'image de la filière viande bovine et en permettant au consommateur de connaître la teneur en gras d'une pièce de viande avant l'achat et de la choisir en conséquence.

**Meat@ppli : 4 ACTIONS TECHNIQUES ET 2 ACTIONS TRANSVERSALES****Action 1 : Pilotage et animation du projet****FINANCEURS**

Projet réalisé avec la contribution financière du Compte d'Affectation Spéciale « Développement Agricole et Rural » du Ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt, projet CASDAR Recherche Technologique 1620 Meat@ppli.



Calendrier :
janvier 2017
à juin 2020

CONTACTS**Institut de l'Élevage**

Service Qualité des Viandes
Agrapole
23 rue Jean Baldassini
69364 Lyon cedex 7

- **Jérôme NORMAND**
Tél. 04 72 76 13 21
jerome.normand@idele.fr

INRA

UMR Herbivores
Centre Auvergne-Rhône-Alpes
Site de Theix
63122 Saint-Genès-Champanelle

- **Muriel BONNET**
Tél. 04 73 62 47 01
muriel.bonnet@inra.fr

Institut Pascal

IUT de l'Université Clermont Auvergne
3-5 rue Lashermes
CS 10219
43009 Le Puy-en-Velay

- **Benjamin ALBOUY-KISSI**
Tél. 04 71 06 66 23
Benjamin.albouy@uca.fr

Pour en savoir plus : <http://meatappli.idele.fr>