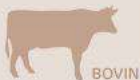


EcoRegMeat3G

Prédiction de la qualité sensorielle
de la viande bovine

Prédire avec la génomique et la modélisation
la qualité de la viande d'élevages herbagers



BOVIN



ALIMENTATION
ET SYSTÈMES D'ÉLEVAGE



GÉNÉTIQUE



santé | alimentation | génétique

France
Futur
Élevage



INSTITUT
CARNOT

France Futur Élevage

EcoRegMeat3

Prédiction de la qualité sensorielle de la viande bovine

De nos jours, il est souhaité que les systèmes d'élevage utilisent peu d'intrants et respectent l'environnement. Ceci encourage les élevages de ruminants à base d'herbe. Cependant, la viande doit être de bonne qualité nutritionnelle et sensorielle. Un front de recherches réside dans la combinaison des facteurs d'élevage (génétique, alimentation) et des facteurs d'aval (abattage, maturation, cuisson, etc) pour prédire la qualité sensorielle de la viande dont la tendreté.

Démarrage du projet : 2^{ème} trimestre 2019

Fin du projet : 2022

PERSPECTIVES DE VALORISATION

La production d'une viande premium issue d'élevages herbagers à bas intrants est un enjeu fort. Le projet EcoRegMeat3G vise à développer un nouveau système de classement basé sur la perception sensorielle des consommateurs et un nouvel indice génétique pour prédire la qualité de la viande bovine. De nouvelles pratiques d'élevage et de stratégies de sélection génétique pourront ainsi être mises en œuvre pour produire une viande de haute qualité notamment en race Limousine.



JEAN-FRANÇOIS HOCQUETTE - Directeur de Recherches - UMR1213 Herbivores
jean-francois.hocquette@inra.fr