

Enquête

sur le goût de la venaison

Mieux connaître les goûts des consommateurs pour valoriser la filière gibier en France



C. Dunoier/FNC

Si des analyses ont clairement démontré l'intérêt nutritionnel de la viande de gibier, les aspects sensoriels sont restés très peu explorés. Or, il est nécessaire de connaître les goûts et les attentes des consommateurs si on veut développer davantage la filière gibier dans notre pays, dont le potentiel est sous-exploité. C'est dans ce contexte que s'inscrit la présente étude, fruit d'un partenariat entre l'ONCFS et le Centre européen des sciences du goût (CESG).

Paul Havet¹

¹ ONCFS, Conseiller technique auprès du Directeur Général - Paris.

La consommation de la venaison relève de l'éthique cynégétique. Un animal tué est fait pour être mangé et non pas jeté ou enterré. Mais il y a une limite à la consommation individuelle ou familiale, ne serait-ce que par la saturation du congélateur ou le manque de temps pour tout préparer. C'est ainsi que, de plus en plus, et notamment avec l'augmentation des tableaux de chasse de grand gibier, il est nécessaire de céder la venaison aux professionnels de la filière. A cet égard, les pouvoirs publics ont défini des règles, tant au niveau français

que dans l'espace communautaire, afin de garantir la santé du consommateur. Pour le chasseur s'impose une exigence d'éviscérer rapidement, d'écarter pour le commerce les animaux touchés au ventre (balle de panse) et de mettre rapidement les pièces au froid (+ 4 °C pour le petit gibier, + 7 °C pour le grand gibier). Le collecteur et le transformateur ont à travailler en respectant la chaîne du froid. La visite d'un vétérinaire est obligatoire. Hors l'aspect sanitaire se pose la question de la valorisation des viandes sur le marché français, aujourd'hui largement approvisionné par des produits d'importation. Dans ce cadre, une meilleure connaissance des attentes, en termes de goût, de la part des consommateurs de gibier est un élément important de maîtrise et de structuration de la filière.

C'est pourquoi une étude visant à mesurer l'appréciation des consommateurs vis-à-vis de la venaison des trois espèces les plus classiques chassées en France (cerf, chevreuil, sanglier) a été commandée au Centre européen des sciences du goût (CESG) de Dijon, qui fait partie du pôle de compétitivité VITAGORA. Le présent article en expose les résultats.

Caractéristiques de l'enquête

Les critères de l'étude

Le choix des critères étudiés et de leurs modalités a été effectué par l'ONCFS, après consultation de ses partenaires sur les problématiques liées à la chasse. Dans un premier temps, l'impact de critères biologiques (sexe ou poids/âge), dont

un effet net sur la qualité de la viande est suspecté, ont été explorés. Dans un second temps, des paramètres techniques liés au traitement des carcasses ont été traités : 1) le délai entre l'abattage et l'éviscération (deux cas : rapide = moins de 3 heures vs long = 6 à 8 heures) et 2) la durée de conservation de la viande en chambre froide avant découpe et conditionnement sous vide (deux cas : moins de 3 jours vs 6 jours).

Le Panel de consommateurs

Les tests ont été réalisés en deux campagnes, entre novembre 2007 et février 2008. Pour chaque campagne, 60 consommateurs ont été recrutés. Pour la première campagne, le panel s'est composé de 58 % de femmes et de 42 % d'hommes adultes de tous âges (figure 1). Parmi eux, 35 % ont déclaré qu'ils consommaient de la viande de gibier plus de quatre fois par an, et 48 % de la viande fournie par un chasseur. Pour la deuxième campagne, le groupe de consommateurs s'est composé de 57 % de femmes et de 43 % d'hommes. Leur répartition selon l'âge est donnée par la figure 2. 42 % de ces consommateurs ont déclaré qu'ils consommaient de la viande de gibier plus de quatre fois par an, et 52 % de la viande fournie par un chasseur.

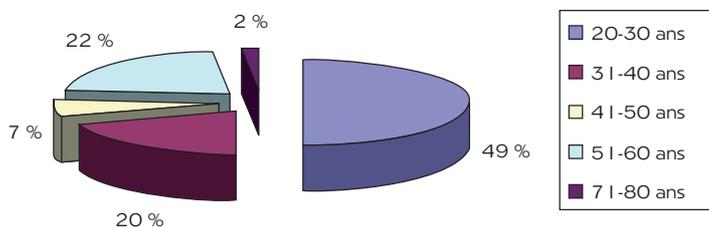
Les venaisons testées

Les mesures ont porté sur trois espèces de gibier : le cerf élaphe, le sanglier et



Le traitement de la venaison par les professionnels répond à des normes sanitaires draconiennes, en France comme dans toute l'Union européenne.

Figure 1 – Répartition des consommateurs de la première campagne de tests selon leur âge



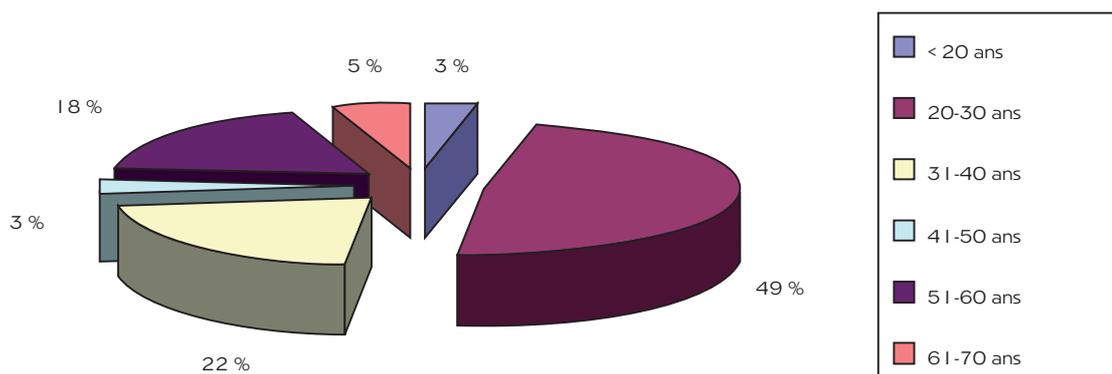
Pour cette étude, 120 consommateurs au total se sont succédés dans la salle d'évaluation sensorielle.

le chevreuil. Les évaluations ont été réalisées sur des filets grillés. Ces filets (conditionnés sous vide) ont été fournis par une société de commerce de gibiers.

Pour chaque journée de mesure, la viande provenait d'un nouvel approvisionnement (sauf pour la viande avec durée d'éviscération longue). Par conséquent, pour chaque type de venaison, les évaluations ont été réalisées sur de la viande provenant de plusieurs individus. De cette façon, la variabilité naturelle entre animaux a été intégrée à l'étude.

Au cours d'une même séance, les consommateurs ont évalué les trois types de gibiers, toujours dans l'ordre sanglier-cerf-chevreuil, en fonction de l'intensité gustative de ces viandes.

Figure 2 – Répartition des consommateurs de la deuxième campagne de tests selon leur âge



Résultats et interprétation des tests

Chacun sait qu'en matière de goût, il y a de très grandes variations d'appréciation suivant les consommateurs. En outre, certains facteurs comme l'animal d'origine, la place de l'échantillon dans le morceau de filet ou encore la cuisson interviennent. Tous ces éléments rendent les études sur le goût difficiles. Il n'en reste pas moins que celle exposée ici permet de dégager quelques constats rationnels.

1. Les recommandations pour garantir la qualité sanitaire des produits de venaison ne sont pas contradictoires avec les appréciations du goût et de la tendreté par les consommateurs. Par exemple, il a été observé qu'un délai d'éviscération allongé (de six heures et plus) a un effet négatif sur le goût de la laie.

2. Le consommateur donne généralement pour son appréciation globale plus d'importance au goût qu'à la tendreté.

3. Globalement, il n'y a pas d'effet de l'âge ou du poids sur l'appréciation de la venaison. Toutefois, la viande de chevrettes légères donc jeunes (< 15 kg) a été mieux appréciée que celle de chevrettes plus lourdes donc plus âgées (> 22 kg).

4. Statistiquement, la viande de cerf a été considérée comme plus tendre que celle de biche, ce qui peut paraître surprenant. Mais pour certains consommateurs, le goût du cerf s'est avéré nettement moins bon que celui de la biche. Ce phénomène est peut-être similaire à ce



A. Guillem/ONCFS

Les consommateurs testés ont trouvé la viande de cerf plus tendre que celle de biche. Par contre, au goût, les mâles n'ont pas remporté tous les suffrages...



A. Guillem / ONCFS

Selon le panel, la viande des chevrettes est meilleure lorsqu'elles sont jeunes.

qu'on observe avec la viande de porc, les mâles non castrés produisant une viande rejetée par environ 25 % des consommateurs français en raison de sa teneur en androstérone et en skatole.

5. Il y a de grandes variations d'appréciation entre les groupes de consommateurs en ce qui concerne l'ordre de classement des espèces selon la qualité de leur venaison. Globalement, le classement pour la tendreté est le suivant (dans l'ordre décroissant) : chevrete, cerf, sanglier. Cet ordre hiérarchique est moins net pour le goût mais ressort nettement dans l'appréciation générale. Il existe cependant un sous-groupe de consommateurs qui ont moins apprécié les chevreuils que les deux autres gibiers.

6. On n'observe pas de différence significative d'appréciation selon la durée

séparant abattage et découpe avant mise sous vide, quel que soit le gibier.

En conclusion

Les résultats de cette étude sensorielle révèlent que, globalement, les critères biologiques ont peu d'effet sur l'appréciation globale de la venaison par les consommateurs, si ce n'est pour la tendreté (points 4 et 5 ci-dessus). L'étude du délai d'éviscération montre que les viandes issues de carcasses éviscérées rapidement après abattage ont un goût qui est d'avantage apprécié que les viandes éviscérées tardivement. Enfin, aucune différence d'appréciation n'a été démontrée en fonction du délai entre abattage et découpe avant mise sous vide.

Remerciements

A Catherine Dacremont (CESG Dijon) pour ses améliorations apportées au manuscrit, à elle-même ainsi qu'à Charlotte Dunoyer (FNC) pour leur contribution à l'illustration de cet article.

Pour en savoir plus...

Cet article est issu du document suivant : Petit, A & Mathieu, N. 2008. *Projet industriel. Qualité gustative et de tendreté de la venaison en fonction des caractéristiques biologiques et du traitement des animaux tués. Rapport Master 2 Professionnel Gestion des Propriétés Sensorielles des Aliments.* ENSBANA-CESG, Université de Bourgogne, Dijon – ONCFS. ■