

PRESENTATION D'UNE DEMARCHE INTERPROFESSIONNELLE POUR L'AMELIORATION DE LA QUALITE DE PRESENTATION DES CARCASSES DE PINTADES

Champagne Jean. Bernicot Hélène

ITAVI-CIP, 22, avenue Janvier 35042 Rennes Cedex

Résumé

Après avoir identifié et hiérarchisé les défauts signalés sur les carcasses de pintades par les consommateurs, la distribution et les responsables qualité des abattoirs, les professionnels français de cette filière, réunis au sein du Comité Interprofessionnel de la Pintade (CIP) ont recherché les causes de ces défauts et les moyens de les éviter, ou d'en réduire les risques d'apparition.

Cette démarche conduite au cours de l'année 1996 avec la collaboration de l'ITAVI, du CNEVA et de l'ensemble des professionnels de cette filière, a abouti début 1997 à l'élaboration d'un recueil de bonnes pratiques pour l'amélioration de la présentation des carcasses de pintades, adopté par le Conseil d'Administration du CIP et diffusé en 5 000 exemplaires auprès de l'ensemble des acteurs de cette filière.

Il comprend une série de recommandations destinées à tous les maillons de la filière, du sélectionneur à la distribution, en passant par l'accoureur, l'organisation de production, la firme-services, le fabricant d'aliments, l'éleveur et l'abattoir, afin d'aboutir à un produit correspondant au mieux à l'attente du marché.

Introduction

Compte tenu de son prix de revient et de son mode de commercialisation, le plus fréquemment en carcasse entière, la pintade se positionne sur le même créneau commercial que le poulet fermier Label Rouge.

Pour maintenir ses parts de marché, voire se développer, la pintade doit se différencier de celui-ci, par la couleur de sa peau, sa conformation et son goût spécifique. Mais elle doit également offrir une qualité de présentation comparable à celle du poulet fermier Label Rouge : carcasse bien conformée et pas trop grasse, peau colorée, absence de plumes résiduelles, de griffures, d'hématomes, de marques d'effleurage, d'exsudat de sang et, un conditionnement adapté à la morphologie de la pintade, réalisé avec soin et conservé en l'état.

Malheureusement, tel n'est pas toujours le cas et plusieurs enquêtes conduites au cours des dernières années auprès des distributeurs et de divers échantillons de consommateurs, ont permis de mettre en évidence que l'un des freins au développement de la consommation de pintade, et notamment à l'augmentation du nombre de ménages acheteurs, était lié aux défauts de présentation des carcasses.

C'est la raison pour laquelle, les professionnels de cette filière, réunis au sein du CIP, ont décidé fin 1995 de mettre en place une démarche collective visant à améliorer la qualité des carcasses de pintades.

Méthode

Cette démarche a été placée sous le contrôle de la Commission Technique du CIP, élargie à l'ensemble des professionnels et prescripteurs intéressés, disponibles et reconnus pour leurs compétences, afin d'encadrer ce travail.

Celui-ci a été confié à l'ITAVI et conduit en collaboration avec le CNEVA de Ploufragan.

Il a tout d'abord consisté à identifier et à hiérarchiser les principaux défauts reprochés aux carcasses de pintades. Cette première étape s'est faite sous la forme d'une enquête auprès d'un échantillon de consommateurs, de distributeurs et de responsables qualité d'abattoirs de pintades.

Par la suite, et pour chacun des principaux défauts retenus, il a été recherché le ou les facteurs déclenchant ou favorisant l'apparition, ainsi que les moyens d'y remédier en s'appuyant sur la bibliographie, la réglementation, l'expérience de terrain ou l'avis de spécialistes de cette filière.

Tous ces éléments ont été consignés dans un document de 32 pages, format A4, intitulé « Recueil de bonnes pratiques pour l'amélioration de la présentation des carcasses de pintades ».

Après avoir été validé par les membres de la Commission Technique et le Conseil d'Administration du CIP, ce document a été tiré en

5 000 exemplaires, afin d'être diffusé le plus largement possible, auprès de tous les acteurs de cette filière, du sélectionneur à la distribution, en passant par l'accoureur, l'organisation de production, la firme-services, le fabricant d'aliments, l'éleveur, et l'abattoir.

Il servira de support à des réunions techniques régionales, organisées courant 1997 par le CIP ou au sein même de certaines entreprises ou organisations de production.

Cette version 1 est destinée à être actualisée au bout de deux ans, à partir des données de la recherche, des observations de terrain, ainsi que de l'évolution de la réglementation et du marché de la pintade.

Principales recommandations

Les recommandations qui figurent dans ce recueil concernent l'ensemble des maillons de la filière :

1. Sélectionneur

- Sélectionner des souches permettant d'atteindre de 1 kg à 1.3 kg PAC à 10/11 semaines, en pintade standard et de 1.1 kg à 1.5 kg PAC à 13/14 semaines en productions fermières.

- De préférence se reporter au référentiel de sélection proposé par le Syndicat des Sélectionneurs Avicoles et Aquacoles Français (SYSAAF).

2. Accoureur

- Fournir des pintadeaux de poids homogène, ou le cas échéant, séparer, y compris dans le bâtiment d'élevage, les pintadeaux de poids sensiblement différents.

- Garantir la traçabilité et la qualité sanitaire des pintadeaux par une adhésion au COHS et à la charte de qualité proposée par le Syndicat National des Accoueurs (SNA).

3. Organisation de production

- Planifier les mises en place suffisamment longtemps à l'avance en privilégiant de préférence l'alternance des bandes de pintades avec d'autres espèces (poulets notamment).
- Responsabiliser l'éleveur et lui apporter un suivi technique et sanitaire complet et individualisé..

- Analyser les résultats de chaque bande, tant avec le fournisseur de pintadeaux, que l'abattoir et l'éleveur lui-même, afin d'en tirer les enseignements à appliquer pour les bandes suivantes.

4. Fabricant d'aliments

- Limiter les matières grasses ajoutées et le niveau énergétique de l'aliment pour éviter l'état d'engraissement des carcasses et l'apparition de problèmes cutanés (Sigognault et al. 1993).

- Prévoir les pigments nécessaires à la coloration de la peau.

- Déterminer avec précision le programme alimentaire à établir en fonction des objectifs de production et de la saison.

5. Eleveur

- Adopter et appliquer une organisation de l'élevage et un protocole de nettoyage et de désinfection rigoureux, tant du bâtiment que du matériel d'élevage et des abords (Drouin. 1993).

- Limiter la densité au démarrage aux environs de 15 à 16 pintades par m² en élevage de type standard.

- Etre extrêmement attentif aux conditions de démarrage et rigoureux sur les normes à appliquer.

- Etre attentif aux comportements des pintades en période d'élevage et prendre le temps de les observer, afin de déceler toute anomalie le plus précocement possible.

- Savoir reconnaître le plus rapidement possible les signes précurseurs d'un problème sanitaire et adopter tout aussi rapidement et efficacement, la méthode à suivre pour y remédier.

- Réaliser et analyser tous les enregistrements nécessaires. Prévenir le technicien en cas de problèmes.

- Organiser et veiller au bon déroulement de l'enlèvement des pintades, afin d'éviter toutes contamination, les étouffements, les griffures et autres accidents.

6. Abattoir

- Prévenir à l'avance l'éleveur du jour et de l'heure d'enlèvement.

- Veiller aux conditions de manutention, de transport et attente des pintades.

- Adopter un processus d'abattage et des réglages spécifiques aux caractéristiques morphologiques et physiologiques de la pintade, tant au niveau de l'accrochage, que de l'anesthésie, la saignée,

l'échaudage, la plumaison, l'éviscération, la finition, le ressuage et le bridage.

- Adopter une règle objective et commune de déclassement des carcasses.
- Adopter des barquettes spécifiques pintades pour le conditionnement. Réaliser celui-ci avec soin. Veiller à la qualité du film, ainsi qu'à la taille et la forme de l'étiquette.
- Pour les produits de découpe, conserver de préférence la peau sur chaque morceau, afin de permettre une meilleure identification de la pintade.
- D'une manière générale, adopter une démarche qualité du type HACCP (G Salvat, 1996).

7. Détaillant

- Bien positionner la pintade dans le linéaire parmi les autres volailles.
- Refaire régulièrement les rayons, retirer les paquets altérés, contrôler les températures et les DLC ...
- Ne pas hésiter à communiquer sur le produit, à le mettre en avant et à faire de la PLV (promotion sur les points de vente) avec différents supports : animations, fiches-recettes ...

Conclusion

Pour parvenir à proposer au consommateur une carcasse de pintade de qualité, il est indispensable que chaque maillon se mobilise pour remplir au mieux sa mission, en tenant compte de l'objectif final (poids, âge d'abattage, coloration de la peau, état d'engraissement ...).

En fait, il s'agit d'adopter une démarche qualité à chaque maillon de la filière, ainsi qu'à l'interface de chacun d'entre eux, en permettant à l'information de circuler au mieux entre les différents partenaires.

Enfin, à chaque niveau de la filière, il ne faut pas hésiter à se documenter, s'informer, et suivre des formations complémentaires spécifiques.

Références

Arrêté du 24 Décembre 1992.

Notice technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label pintades de chair, découpes de pintades de chair, pintades de chair surgelées entières ou en découpe. J.O. 07/07/93.

Arrêté du 05/11/96 relatif à la protection des animaux en cours de transport. J.O. du 23/11/96 Annexe II.

BLUM, 1979. Croissance comparée du pintadeau et du poulet de chair en fonction des apports protidiques et énergétiques, INRA SRA Nouzilly.

BOUGON, LE MENEC, LAUNAY 1992. Variations des performances des pintadeaux avec la teneur des aliments en énergie et en protéines. CNEVA Ploufragan.

BOUGON, LE MENEC, LAUNAY, 1992. Influence de l'alimentation et de la lumière sur les performances des pintadeaux et leur teneur en lipides. CNEVA Ploufragan.

Certificats d'attestation des contrôles définis par Le COHS 82, DGAL.

DROUIN, TOUX, 1991. Etude de la goutte viscérale du pintadeau. CNEVA Ploufragan, p34.

DROUIN, ROSE, TOUX, 1993. La qualité en matière de décontamination des élevages de volailles de chair. CNEVA Ploufragan.

KERUHEL J, 1995. Cassette vidéo: « La découpe anatomique et dissection des volailles ». SYSAF, INRA.

Règlement CEE n° 1538/91, 5/06/91.

Règlement CEE n° 2891/93 21/10/93; JOCE 22/10/93 n° L263.

SALVAT G, COLIN P, 1996. L'application de la méthode HACCP dans les abattoirs de volailles. CNEVA Ploufragan.

SIGOGNAULT et al, 1993. Etude des pathologies nuisant à la qualité de la pintade: Les lésions cutanées. CNEVA Ploufragan, p 68-74.

Syndicat National des Accouveurs, 1996. Les bonnes pratiques de l'accoupage.

Syndicat du Pintadeau de la Drôme. Règlement technique du 23/01/93 et Règlement technique abattoirs adhérents et agréés du 01/01/92.

Syndicat des Sélectionneurs Avicoles et Aquacoles Français, 1997. Guide des procédures des entreprises de sélection.