



RECHERCHE

OÙ SE SITUE LA **QUALITÉ DE L'AGNEAU DU QUÉBEC** PAR RAPPORT À SES CONCURRENTS ? ENFIN UNE RÉPONSE !

LÉDA VILLENEUVE, AGR. M. SC., CORESPONSABLE À LA R&D, CEPOQ

ÉRIC POULIOT, PH. D., SPÉCIALISTE DES VIANDES

Cet article est le résumé des résultats du projet de recherche sur la caractérisation de la qualité de la viande d'agneau mise en marché au Québec, lesquelles ont été dévoilés par M. Éric Pouliot lors de la Réunion générale annuelle du CEPOQ.

Mise en contexte

Depuis longtemps, la viande d'agneau du Québec jouit d'une réputation positive, basée sur le fait que les agneaux produits ici sont abattus jeunes et ont ainsi un goût délicat et une grande tendreté. Cependant, l'industrie ne détenait aucune preuve tangible appuyant ces affirmations. C'est ainsi que la Table filière ovine a entrepris ce projet pour fournir les informations pertinentes afin de mieux positionner et différencier le produit québécois en favorisant notamment le développement de stratégies de marketing basées sur les points forts qui seraient identifiés.

L'objectif principal de ce projet était donc de caractériser la qualité de la viande d'agneau mise en marché au Québec en tenant compte de sa provenance (Québec, Ouest canadien, Australie, Nouvelle-Zélande) et

de la période de l'année de manière à déterminer comment se positionne l'agneau produit au Québec comparativement à ses concurrents. Pour y parvenir, une vaste opération d'échantillonnage a eu lieu deux fois par saison dans divers points de vente des régions de Montréal et de Québec entre 2015 et 2016.

Plusieurs analyses ont été effectuées pour caractériser les carrés d'agneau achetés, notamment quant à leurs qualités physiques (poids, tissu, prix), organoleptiques (flaveur, tendreté et jutosité) et chimiques (profil

en acides gras). Enfin, les points forts et les points faibles de la viande d'agneau de chaque provenance ont été relevés.

Quelques résultats...

Des analyses statistiques ont été effectuées afin de déterminer si le poids et le prix des carrés se distinguaient entre les provenances et les saisons. Le **Tableau 1** montre que, malgré des variations statistiquement significatives en fonction de la provenance et de la saison de façon indépendante, les différences de prix et de poids selon la provenance

Tableau 1. Impact de la provenance et de la saison sur le poids (kg) et le prix (\$/kg) des carrés achetés

	Provenances				Saisons			
	QC	CAN	AUS	NZ	Print.	Été	Automne	Hiver
Poids (kg)	0,491	0,689	0,639	0,469	0,589	0,541	0,568	0,591
Prix (\$/kg)	51,02	58,89	35,37	37,97	43,55	46,45	48,20	45,06

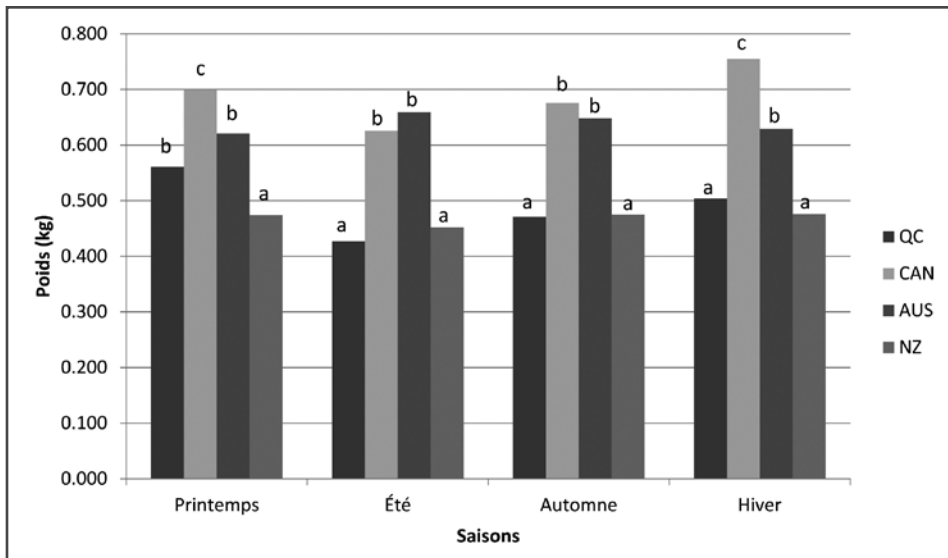


FIGURE 1. POIDS (kg) DES CARRÉS EN FONCTION DES SAISONS ET DE LEUR PROVENANCE. (Des lettres différentes lors d'une même saison indiquent une différence entre les provenances)

variaient en fonction des saisons. Ainsi, les résultats sont présentés en fonction des saisons d'achat. Concrètement, on constate que, malgré la tendance générale des carrés du Québec et de la Nouvelle-Zélande à être plus petits, certaines variations surviennent au cours de l'année (Figure 1).

Concernant le prix (Figure 2), il appert que le prix moyen par kg est inférieur pour l'agneau en provenance de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande, comparativement à celui du Québec qui est lui-même inférieur à celui du Canada, exception faite au cours de l'hiver à l'étude. Il importe toutefois de noter que l'agneau canadien échantillonné dans cette étude provenait essentiellement du détaillant Métro et que l'effet prix peut découler d'une décision commerciale de la chaîne.

Au niveau des qualités organoleptiques de la viande évaluées par un panel de juges entraînés, les données du Tableau 2 montrent que la saveur caractéristique d'agneau est moins prononcée (plus délicate) pour l'agneau provenant du Québec. Ceci pourrait possiblement être lié à la vitesse de croissance et l'âge des agneaux à l'abattage, mais il n'était pas possible d'obtenir ces données dans le cadre du présent projet pour

le vérifier. Pour ce qui est des saveurs étrangères (ex. : goût de « laine » ou de « poisson » indésirable), elles sont plus importantes pour l'agneau

Tableau 2. Impact de la provenance sur la qualité organoleptique de la viande évaluée par un panel de juges entraînés (échelle de 0 – imperceptible à 7 – extrêmement élevé)

	QC	CAN	AUS	NZ
Flaveur agneau	3,79a	3,95b	4,14b	3,97b
Flaveurs étrangères	1,47a	1,42a	1,95b	2,67c
Tendreté	4,08a	4,49b	4,70b	4,46b
Jutosité (échelle 0 à 15)	4,16	4,40	4,27	4,39

Des lettres différentes indiquent une différence significative entre les provenances.

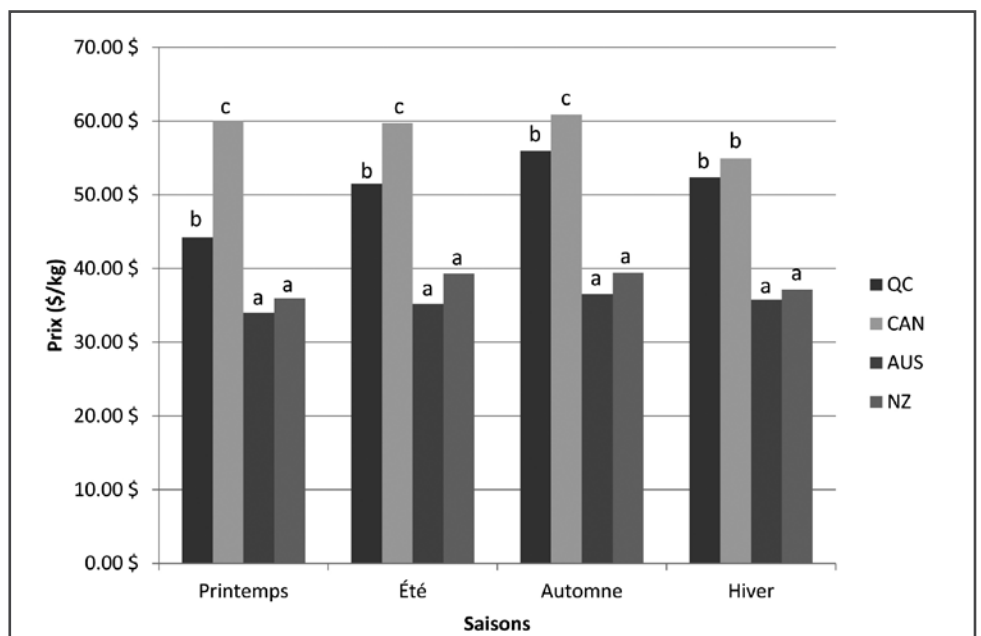


FIGURE 2. PRIX (\$/kg) DES CARRÉS EN FONCTION DES SAISONS ET DE LEUR PROVENANCE. (Des lettres différentes lors d'une même saison indiquent une différence entre les provenances)

provenant de la Nouvelle-Zélande, suivie de l'Australie, alors qu'elles sont plus faibles pour l'agneau du Québec et du Canada. La présence accrue des saveurs étrangères serait sans doute en lien avec l'importance de l'utilisation des pâturages dans l'alimentation des agneaux.

En ce qui a trait à la tendreté, la viande d'agneau du Québec a été globalement jugée légèrement moins tendre que celle des concurrents par le panel de juges entraînés (Tableau 2). Par contre, lorsque les analyses saison par saison ont été réalisées, ce résultat n'a été observé qu'à l'automne et l'hiver de l'étude. De plus, il importe de noter que la mesure objective des forces de cisaillement de la viande indique que cette tendreté est très acceptable par rapport au seuil d'acceptabilité des consommateurs qui est de 50 N (Tableau 3). Finalement, le

Tableau 3. Impact de la provenance sur la force de cisaillement

	Provenances			
	QC	CAN	AUS	NZ
WBSF	1,47a	1,42a	1,95b	2,67c

Des lettres différentes indiquent une différence significative entre les provenances.

positionnement des différentes provenances en termes de tendreté diffère entre les deux méthodes d'analyse puisque la viande de la Nouvelle-Zélande était plus dure selon le résultat des forces de cisaillement, ce qui n'était pas le cas lors des dégustations avec les juges. Ces résultats nous indiquent que la tendreté est un paramètre assez variable, susceptible d'être affecté par de nombreux facteurs de production et de post-production. Il est donc essentiel de demeurer vigilant pour assurer la mise en marché d'un produit tendre en tout temps. À cet effet, il est pertinent de garder en tête qu'une maturation plus longue de la viande et l'ajout d'une stimulation électrique des carcasses, une technique fortement utilisée en Australie et en Nouvelle-Zélande, peuvent améliorer la tendreté du produit. Ce dernier constat vient appuyer les études de Pouliot et al. (2012, 2014) qui avaient permis de démontrer que la tendreté de l'agneau lourd du Québec n'était pas optimale dans le contexte de l'étude et qu'une période de maturation plus longue pourrait améliorer la situation. De plus, dans le cadre de ces études, il a été démontré que la stimulation électrique pourrait être une technique utile pour améliorer et garantir la tendreté de la viande commercialisée.

Par ailleurs, autant du côté du panel de juges que des mesures de forces de cisaillement, l'étude montre que la tendreté de la viande d'agneau, selon la provenance, peut varier

d'une saison à l'autre. Il faut aussi noter que des variations entre les deux techniques de mesures

peuvent même parfois évoluer en sens inverse. Toutefois, les données récoltées dans l'étude ne permettent pas d'explorer des explications précises à cet effet ni de vérifier la récurrence de ces effets dans le temps. Peut-il y avoir un lien avec la forte demande à cette période de l'étude ou certains facteurs de production? Est-ce que cette situation était propre à la période couverte par l'étude ou est-ce récurrent d'année en année? Il y a là des éléments à éclaircir pour la filière ovine québécoise dans le futur de façon à assurer la mise en marché d'un produit de grande qualité en tout temps.

Finalement, pour obtenir tous les détails concernant les caractéristiques chimiques de la viande, nous vous invitons à consulter le rapport final complet disponible sur le site Internet du CEPOQ.

Ce qu'il faut retenir...

- L'information disponible pour le consommateur quant à la provenance de la viande d'agneau se limite souvent à ce qui se retrouve sur l'étiquette de l'emballage;
- L'agneau en provenance du Québec, du Canada et de l'Australie est vendu sous forme fraîche tandis que celui de la Nouvelle-Zélande est vendu congelé;
- Bien qu'il y ait une variation saisonnière du prix, celui de l'agneau du Québec est généralement inférieur à celui du Canada, mais plus élevé que celui de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande;
- La flaveur de l'agneau du Québec

est délicate et se distingue clairement de celle de l'agneau de la Nouvelle-Zélande, mais est sensiblement comparable à celle de l'agneau du Canada et est relativement près de celle de l'Australie;

- Les mesures objectives de tendreté par les forces de cisaillement montrent que la tendreté de la viande d'agneau du Québec, comme celle de ses concurrents, est très acceptable. Toutefois, la variabilité des résultats et le panel de dégustation nous font prendre conscience qu'il est essentiel de poursuivre les efforts pour uniformiser et améliorer la tendreté du produit, notamment en optimisant les pratiques ayant un effet sur celle-ci.

En conclusion

Ce projet a permis de confirmer les dires populaires quant à la délicatesse supérieure de la flaveur de la viande d'agneau du Québec, ce qui demeure un atout marketing intéressant. Toutefois, des améliorations quant à la tendreté du produit pourraient être visées et des moyens pour ce faire sont déjà connus. À la lumière des présents résultats, la principale source de concurrence potentielle pour le produit québécois est celle de l'Australie puisque la viande d'agneau en provenance de ce pays possède des caractéristiques organoleptiques intéressantes, un prix compétitif et une bonne disponibilité sur le marché. Par ailleurs, considérant les efforts de recherche qui sont déployés en Océanie et dans l'Ouest canadien pour améliorer la qualité de la viande d'agneau, il est essentiel de poursuivre les travaux dans ce secteur chez nous aussi pour l'agneau du Québec de façon à protéger, voire accroître, nos parts de marché.

Ce projet a été rendu possible grâce au financement obtenu dans le cadre du Programme de soutien aux stratégies sectorielles de développement 2 (PSSSD2) et grâce aux partenaires de l'industrie.



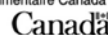
CHAIRE DE LEADERSHIP
EN ENSEIGNEMENT
EN PRODUCTION OVINE

UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'Agriculture
et de l'Alimentation



Agriculture et
Agroalimentaire Canada



Agriculture and
Agri-Food Canada

Cultivons l'avenir 2
Une initiative fédérale-provinciale-territoriale

