

Université  
de Liège



# « Influence de l'âge et de l'accès au parcours sur la qualité organoleptique du poulet de chair biologique »

**Coraline DE MAESENEIRE** – Unité de Zootechnie

**Marianne SINDIC** - Unité Qualité et Sécurité des Produits Agro-alimentaires, Laboratoire Analyse Qualité Risques

**Yves BECKERS** – Unité de Zootechnie



Service public de Wallonie

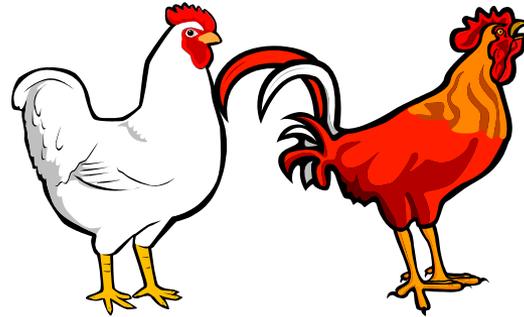
# SOMMAIRE

---

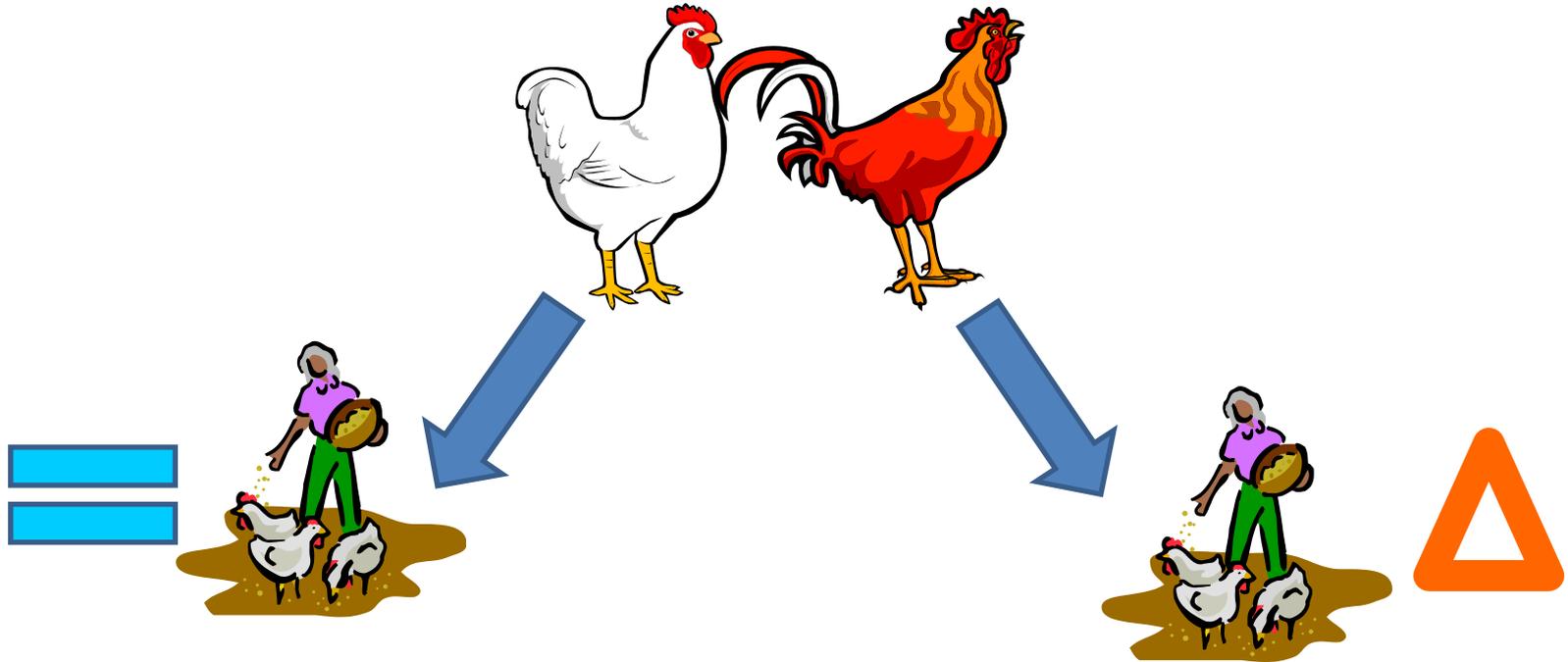
- **Objectifs du projet**
- Facteurs d'intérêt et production des animaux
- Résultats des analyses sensorielles
  - Analyses discriminatives
  - Analyses descriptives
- Concordances physico-chimiques
- Ce que l'on peut retenir...

# OBJECTIFS DU PROJET

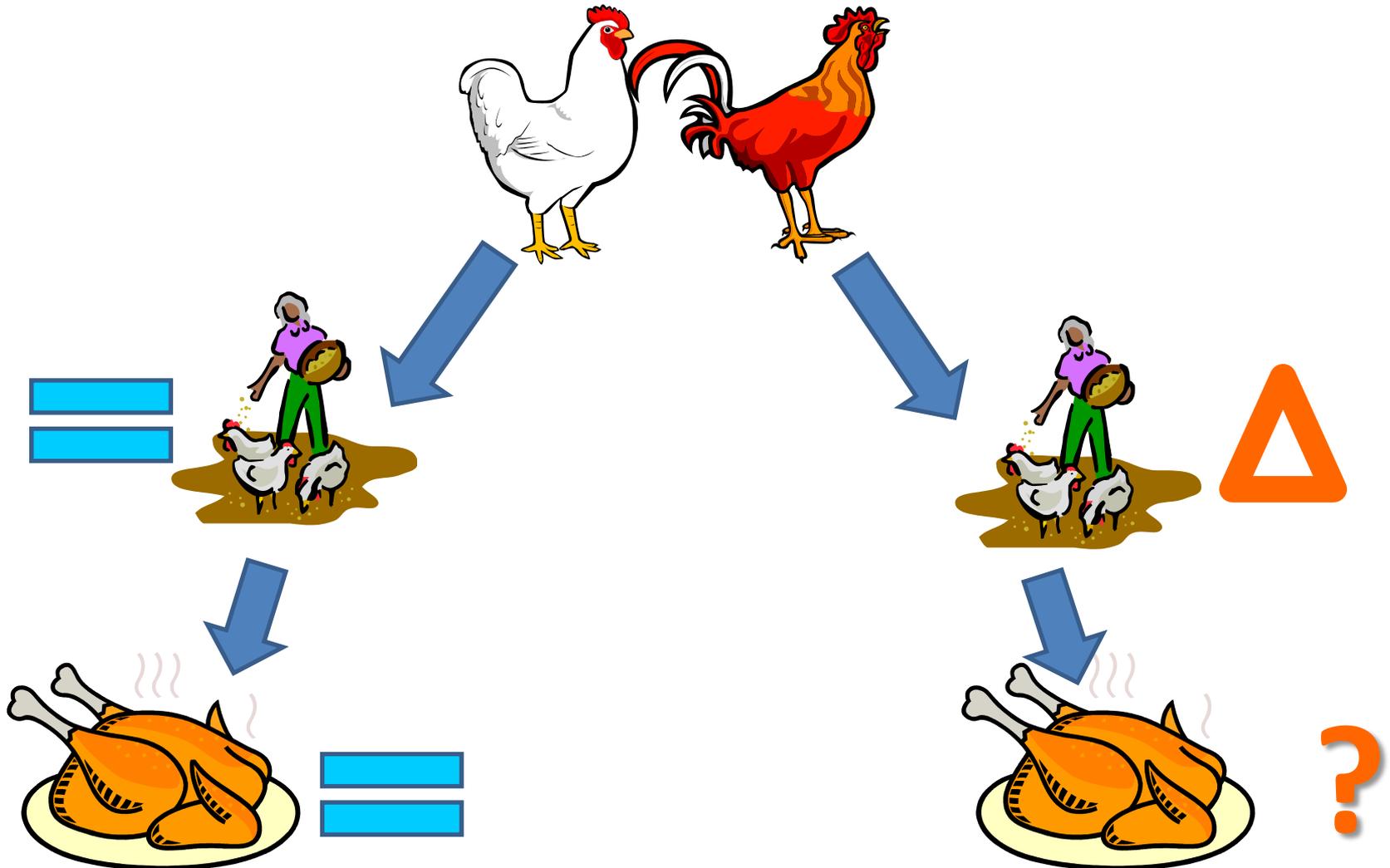
---



# OBJECTIFS DU PROJET



# OBJECTIFS DU PROJET



# SOMMAIRE

---

- Objectifs du projet
- **Facteurs d'intérêt et production des animaux**
- Résultats des analyses sensorielles
  - Analyses discriminatives
  - Analyses descriptives
- Concordances physico-chimiques
- Ce que l'on peut retenir...

# FACTEURS ÉTUDIÉS ET PRODUCTION DES ANIMAUX

---

## *Facteurs d'intérêt*

- ✓ Comparaison de souches prévues pour abattages à 72 et 80 jours

 **Effet génétique/âge**

- ✓ Comparaison avec une souche 56 jours
- ✓ Possibilité d'accès à un parcours

# FACTEURS ÉTUDIÉS ET PRODUCTION DES ANIMAUX

---

## *Scénarii produits*

- Scénario 1 : poulet mâle 72 jours sur parcours
- Scénario 2 : poulet mâle 80 jours sur parcours
- Scénario 3 : poulet mâle 72 jours sans parcours
- Scénario 4 : poulet mâle 80 jours sans parcours
- Scénario 5 : poulet mâle 56 jours sans parcours

# SOMMAIRE

---

- Objectifs du projet
- Facteurs étudiés et production des animaux
- **Résultats des analyses sensorielles**
  - **Analyses discriminatives**
  - **Analyses descriptives**
- Concordances physico-chimiques
- Ce que l'on peut retenir...

# RÉSULTATS

## DES ANALYSES SENSORIELLES

### *Analyses discriminatives*

- **Principe :**

- Comparaison entre produits → Mise en évidence de différences ou similitudes
- Présentation anonyme des échantillons au Jurés (identification par attribution d'un numéro)
- Ordre de dégustation imposé

- **Dans notre étude : Tests « triangulaires »**

(20 Jurés)

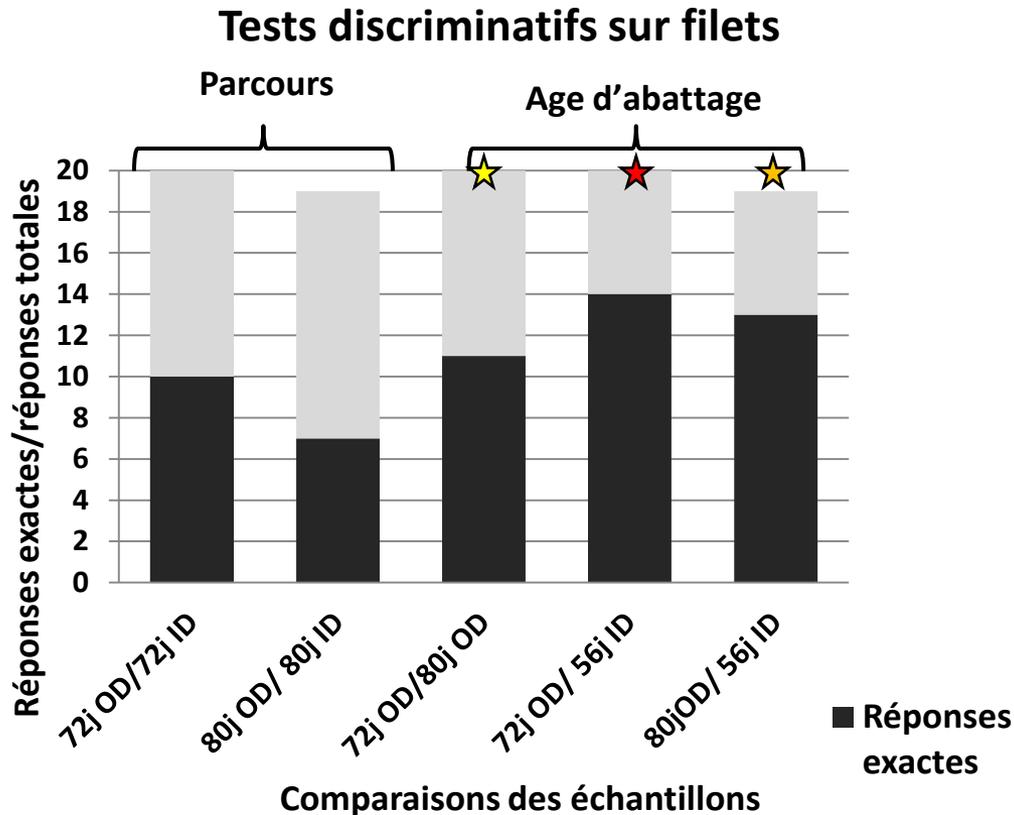
- 3 échantillons de viande (cuite selon une procédure standardisée) dont 2 identiques
- Objectif : déterminer l'échantillon unique



# RÉSULTATS DES ANALYSES SENSORIELLES

## Analyses discriminatives

- ★ P<0.05
- ★ P<0.01
- ★ P<0.001



### Résultats des tests triangulaires:

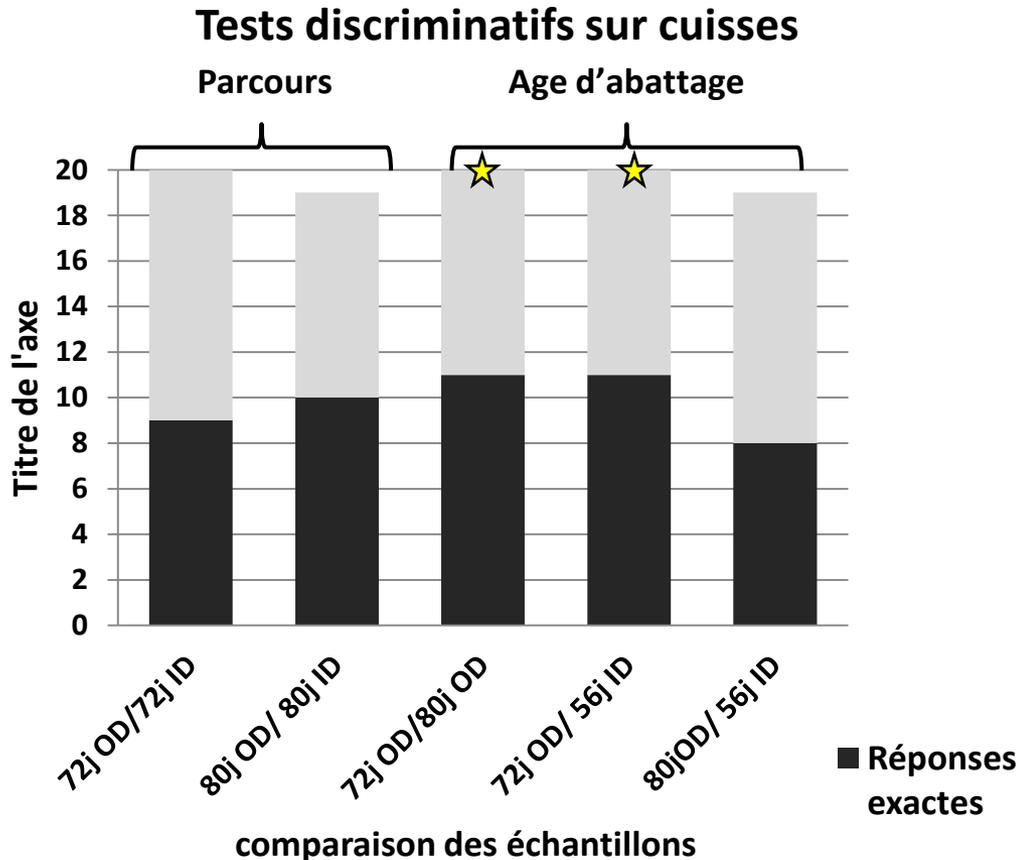
- Impact significatif de l'âge d'abattage, **visible dès 8 jours de différence**
- Aucun effet parcours

# RÉSULTATS

## DES ANALYSES SENSORIELLES

### Analyses discriminatives

- ★ P<0.05
- ★ P<0.01
- ★ P<0.001



### Résultats des tests triangulaires:

- Impact significatif de l'âge d'abattage, **visible dès 8 jours de différence**
- Aucun effet parcours

NB : cuisses moins discriminantes que les filets

# RÉSULTATS

## DES ANALYSES SENSORIELLES

---

### *Analyses descriptives : Profils sensoriels*

- **Principe** :

- Présentation des échantillons en monadique
- Attribution d'une note pour chaque trait descripteur de la viande (de 0 à 10)



Fonction de l'intensité perçue

- Etablissement d'un « Profil sensoriel » pour chaque échantillon

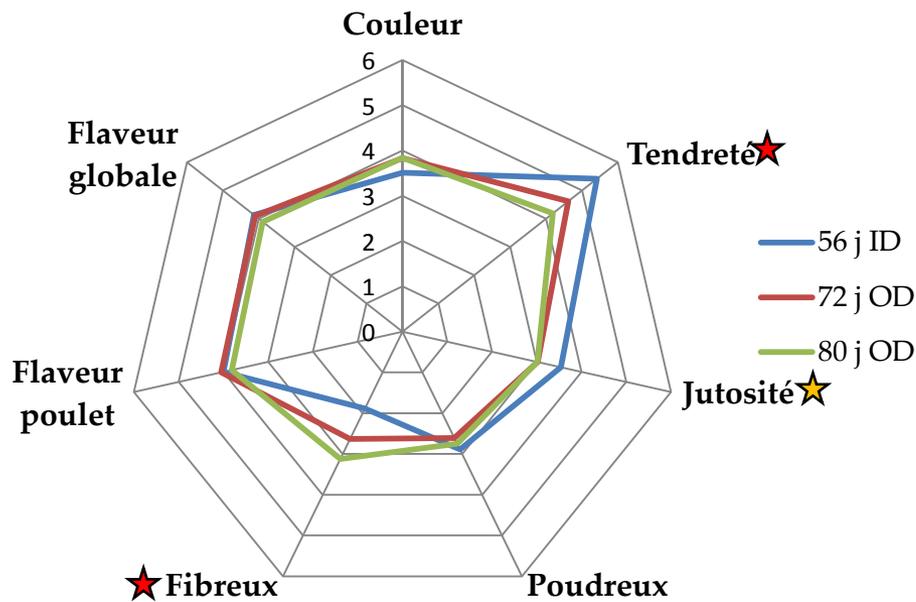
# RÉSULTATS

## DES ANALYSES SENSORIELLES

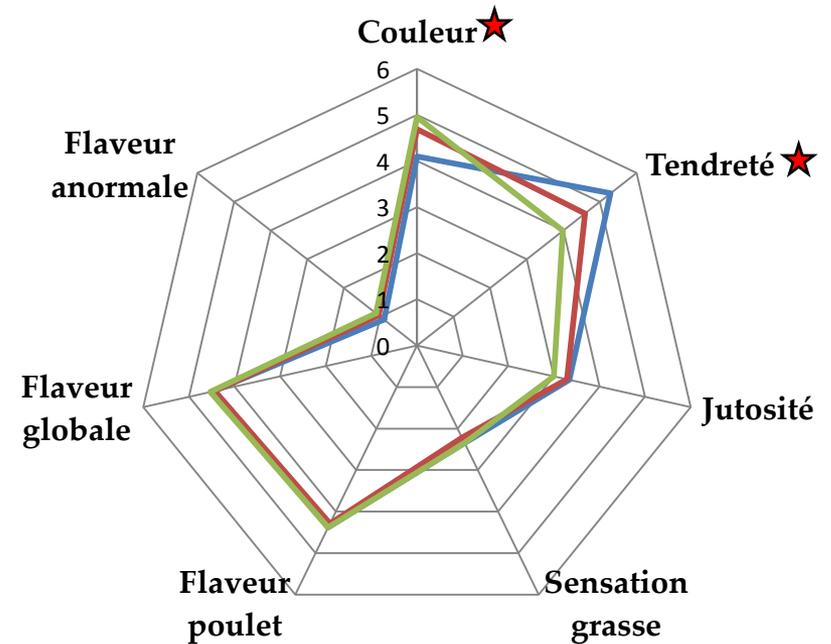
### Profils sensoriels

- ★ P<0.05
- ★ P<0.01
- ★ P<0.001

Profils sensoriels des filets



Profils sensoriels des cuisses



# SOMMAIRE

---

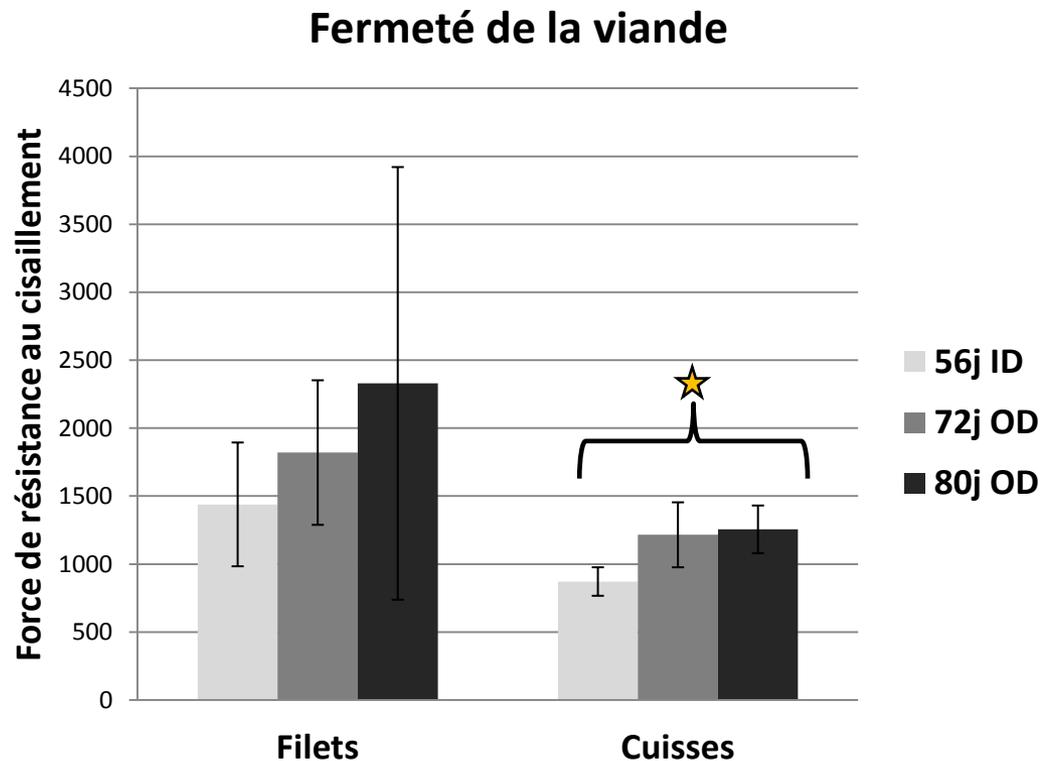
- Objectifs du projet
- Facteurs d'intérêt et production des animaux
- Résultats des analyses sensorielles
  - Analyses discriminatives
  - Analyses descriptives
- **Concordances physico-chimiques**
- Ce que l'on peut retenir...

# CONCORDANCES PHYSICO-CHIMIQUES

- Effet âge sur:

➤ La tendreté de la viande après cuisson ➡ Diminution avec l'âge

★ P<0.05  
★ P<0.01  
★ P<0.001



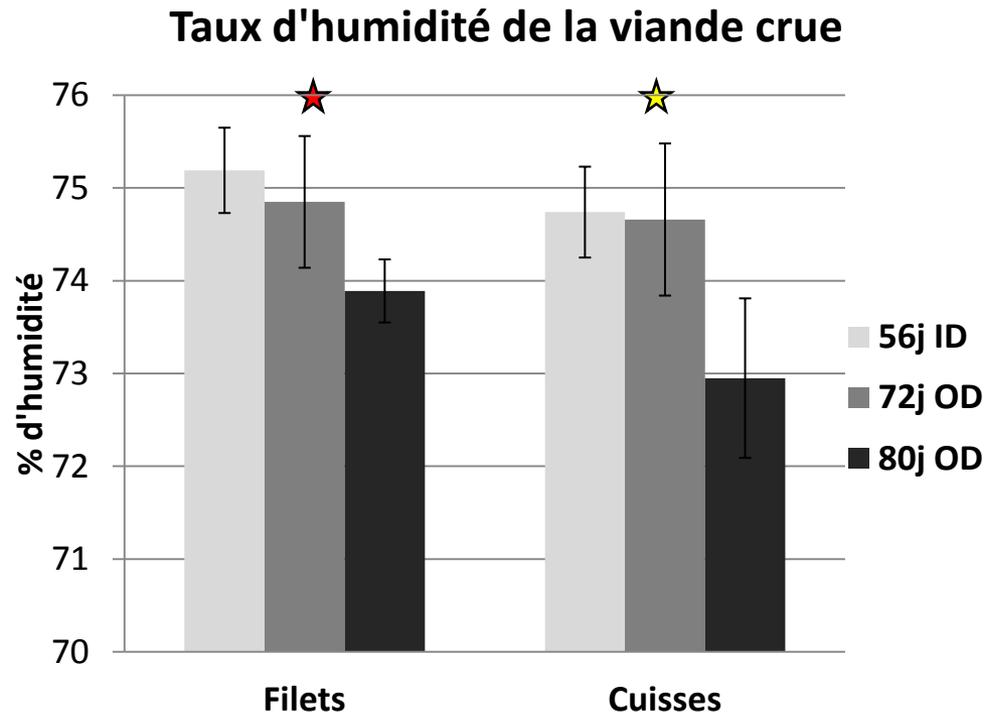
# CONCORDANCES PHYSICO-CHIMIQUES

- Effet âge sur:

- La tendreté de la viande

- La jutosité des filets → Diminution du taux d'humidité

★ P<0.05  
★ P<0.01  
★ P<0.001



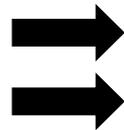
# CONCORDANCES PHYSICO-CIMIQUES

- Effet âge sur:

- La tendreté de la viande

- La jutosité des filets

l'âge

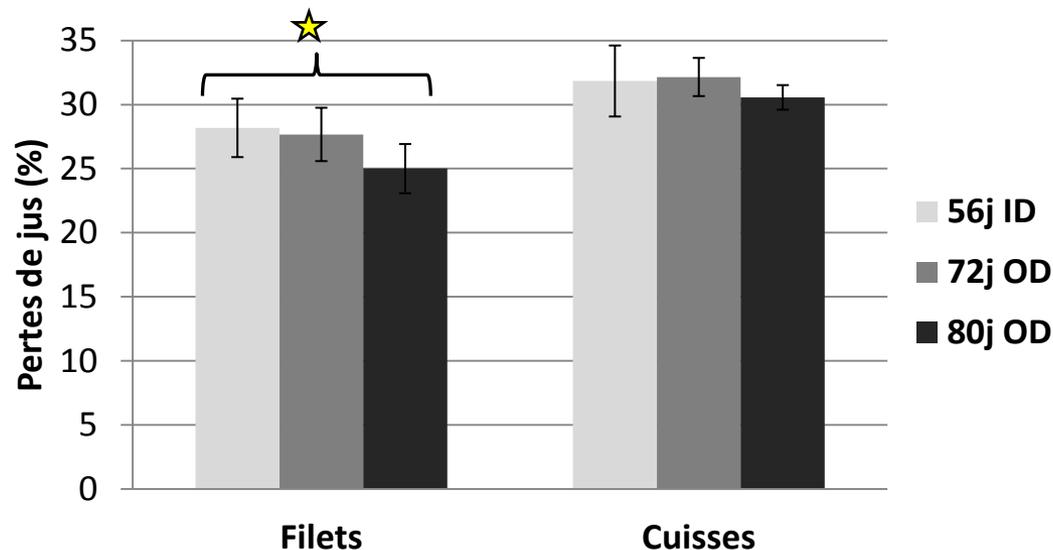


Diminution du taux d'humidité

Diminution des pertes de jus à la cuisson avec

★ P<0.05  
★ P<0.01  
★ P<0.001

## Pertes de jus à la cuisson



# SOMMAIRE

---

- Objectifs du projet
- Facteurs d'intérêt et production des animaux
- Résultats des analyses sensorielles
  - Analyses discriminatives
  - Analyses descriptives
- Concordances physico-chimiques
- **Ce que l'on peut retenir...**

# CE QUE L'ON PEUT RETENIR...

---

Les analyses sensorielles ont révélé:

- Un **impact majeur de l'âge d'abattage** sur la qualité organoleptique de la viande, **décelable dès 8 jours d'écart**
  - Tendreté
  - Texture des filets
  - Jutosité des filets
  - Couleur des cuisses
- Aucun effet du parcours sur les paramètres étudiés

Analyses sensorielles et physico-chimiques concordantes

**MERCI POUR VOTRE ATTENTION**