

Les gras colorés chez les agneaux.

Plusieurs facteurs liés à l'animal le prédisposent au problème de coloration du gras, c'est à dire brun-rouge au lieu de blanc. Le sexe reste le premier critère de discrimination. Les mâles sont beaucoup plus sensibles que les femelles. La race est un critère pouvant favoriser l'apparition de défaut de couleur. Certaines races sont moins sensibles que d'autres, l'Ile de France par exemple. L'âge influence également la couleur du gras. Les agneaux « gris » ou dits « agneaux de report » abattus entre 8 et 10 mois présentent des gras plus colorés que les agneaux d'herbe abattus jeunes.

Rationner reste la solution la plus efficace

Le mode d'alimentation des agneaux sevrés joue un rôle prépondérant sur la qualité du gras de couverture car celui-ci se dépose essentiellement pendant la phase de finition. Contrairement à une idée fréquemment répandue, le maïs grain ne produit pas de gras jaune. Distribuer les céréales entières est en revanche indispensable car le broyage ou l'aplatissage favorise l'apparition des défauts de coloration. Rationner le concentré en finition reste la solution la plus efficace, réduisant de 15 à 20 % la proportion de carcasses à problèmes

Les activités du CIIRPO sont financées par l'Union Européenne et les conseils régionaux Nouvelle-Aquitaine et Région Centre-Val de Loire

Les agneaux commercialisés avant 5 mois posent peu de problème de coloration des gras.



Crédit photo : CIIRPO