

Revue ovine en bref

L'information présentée dans cette partie provient de différentes revues ovines.

L'impact de la castration sur la qualité des carcasses

L'étude a été effectuée chez neuf éleveurs français de la région du Limousin en collaboration avec la station expérimentale ovine de l'Institut de l'Élevage le Mourier. Les producteurs ovins de cette région pratiquent l'élevage sur pâturage et observent une forte proportion de carcasses présentant des défauts qualitatifs pour les agneaux abattus lors du dernier trimestre de l'année, ce qui limite le développement de leur marché haut de gamme. Les principaux problèmes sont des carcasses présentant un gras mou et coloré, des côtelettes peu viandées, une viande foncée et un goût trop prononcé. En fait, la majeure partie de ces agneaux sont des mâles entiers nés aux printemps, finis en bergerie et abattus entre 6 et 10 mois d'âge après une conduite estivale à l'herbe souvent délicate pour plusieurs élevages.

C'est donc en 1997 et 1998 que des essais ont été réalisés afin d'évaluer l'effet de la castration sur les carcasses et sur la viande de ces agneaux. Au total, 1 188 carcasses d'agneaux ont été l'objet de contrôles de qualité durant les deux années du projet, 588 d'entre elles provenaient d'agneaux entiers alors que les 600 autres provenaient d'agneaux castrés au sevrage. Les agneaux castrés et entiers ont été abattus en moyenne au même âge, soit à 250 jours.

Le poids des carcasses

À ce niveau, la castration semble avoir peu d'impact, en fait une baisse du poids de carcasse froide de 600 grammes a été observée chez les agneaux castrés par rapport aux entiers (18,35 kg et 18,95 kg respectivement). Les résultats ont été très variables d'un élevage à l'autre et ne permettent pas de tirer de conclusions claires d'autant plus que les agneaux étaient abattus à un état de finition jugé optimal par l'éleveur.

L'état d'engraissement et la conformation des carcasses

La technique de la castration a été abandonnée depuis 15-20 ans afin de réduire les problèmes de gras associés à une plus grande précocité des agneaux castrés. Toutefois, la présente étude conduit à des résultats comparables entre les sujets castrés et entiers au niveau de l'état d'engraissement et de la conformation. Un suivi régulier de l'état corporel des agneaux combiné à un rationnement dans l'alimentation des agneaux en finition peut expliquer ces résultats.

L'impact le plus important de la castration se manifeste au niveau de la couleur et de la tenue du gras.

En effet, 52 % des mâles entiers ont présenté des défauts de couleur et de tenue de gras sur leur carcasse. Seulement 31 % des carcasses d'agneaux castrés présentaient des défauts de couleur (trop coloré) et 26 % démontraient des défauts de tenue de gras (trop mou). Des essais en station combinant la castration et le rationnement ont confirmé ces résultats et amènent la conclusion que même les agneaux castrés ont intérêt à être rationnés.

Le goût de la viande

Des dégustations comparant des mâles entiers, des castrés et des agnelles ont mis en évidence un niveau qualitatif des viandes d'agneaux castrés comparable à celui des viandes d'agnelles. Les agneaux mâles entiers ont eu tendance à développer un goût plutôt prononcé, résultat prévisible.

En somme, cette étude démontre des avantages liés à la castration sur des carcasses d'agneaux nés aux printemps, pour lesquels une finition à l'herbe semble peu probable et qui sont abattus à un âge moyen de plus de 8 mois.

(Pâtre, avril 2000)

Les revues ovines ont été écrites par Germina Blouin, agr. et conseiller technique pour le C.E.T. du Bas-St-Laurent-Gaspésie.

OVNI, le 1^{er} juin 2000, p. 4-5