



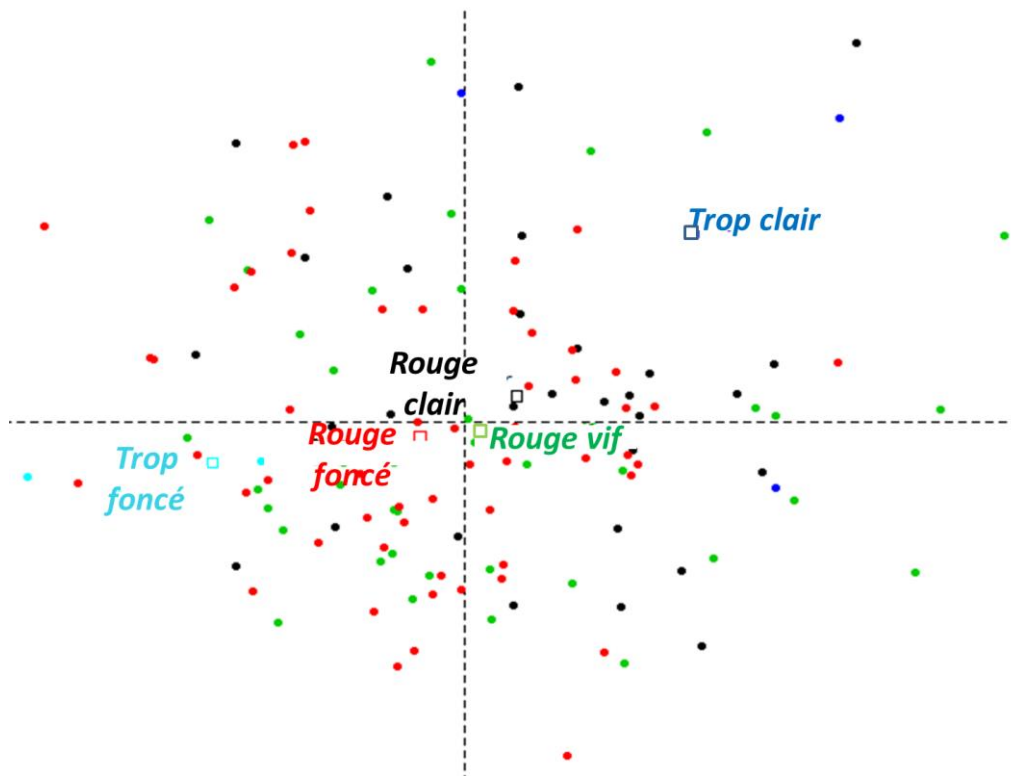








**Figure 4 :** Représentation des individus sur les 2 premiers axes de l'ACPM (la couleur étant ici une variable qualitative supplémentaire) – Dim1 : 50,5% et Dim2 : 34,1% inertie



**Tableau 2 :** Répartition des carcasses selon leur note de couleur experte et le groupe de couleur constitué à partir des données instrumentales

Nouvelles classes	A	B	C	D	E	F	G	H	Test
Couleur basée sur les valeurs RVB moyennes									
Répartition des effectifs									
Trop clair	1+++	1+++	1	0	0	0	0	0	p=0,007
Clair	1	3	5	4	3	11	2---	7	
Vif	1	6+++	5	3	3	4	8	10	
Foncé	0	1---	5	2	8	14	15	13	
Trop foncé	0	0	0	0	0	0	0	3+++	

Les cases avec +++ / --- sont celles pour lesquelles l'effectif réel est nettement supérieur / inférieur à l'effectif théorique.

## CONCLUSION - PERSPECTIVES

Dans le cadre de l'AOC Bœuf de Charolles, il ressort que les mesures instrumentales permettent d'identifier les carcasses n'ayant pas une couleur conforme aux contraintes du cahier des charges. Néanmoins, en race Charolaise, la couleur rouge vif correspond à l'optimum et il serait donc opportun d'objectiver les valeurs seuils qui séparent la note 3 « rouge vif » des notes 2 « clair » et 4 « foncé ». Il sera alors

possible d'envisager le développement d'une classification objective de la couleur en abattoir, comme réalisé pour la conformation et/ou l'état d'engraissement par la machine à classer. Pour ce faire, une expérimentation à grande échelle devra être menée, sollicitant différents experts et un nombre conséquent de carcasses présentant un panel important de couleurs.

### Remerciements :

Les auteurs remercient les experts qui ont participé à ce travail ainsi que Bruno Meunier et Jérôme Bugeon pour leur aide dans l'analyse des résultats. Cette étude n'aurait pas pu être réalisée sans le soutien financier de l'Institut Charolais.

### Références :

- Moevi I. (2006). Le point sur la couleur de la viande bovine. Ed. Institut de l'Élevage, Interbev. 113 pages.
- Hood D.E., Riordan E.B. (1973). Discoloration in pre-packed beef. Journal of Food Technology, 8, 333–348.
- Morrissey P.A., Buckley D.J., Sheedy P.J.A., Monaghan F.J. (1994). Vitamine E and meat quality. Proceeding of the Nutrition Society, 53, 289-295.

Denoyelle, C., Jabet, S., Berny, F. (1997). La mesure instrumentale de la couleur de la viande de gros bovins au stade industriel. *Viandes & Produits Carnés*, 18, 6, 269-274.

Van Oeckel M., Warnanrs J., Boucwué Ch.V. (1999). Measurement and prediction of pork colour. *Meat Science*, 52, 347-354.

Syndicat Bœuf de Charolles (2010). Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Boeuf de Charolles » homologué par le décret n°2010-1033 du 31 août 2010.

Lu J., Tan J., Shatadal P., Gerrard D.E. (2000). Evaluation of pork color by using computer vision. *Meat Science*, 56, 57-60.

O'Sullivan M.G., Byrne D.V., Martens H., Gidskehaug L.h., Andersen H.J., Martens M. (2003). Evaluation of pork colour : prediction of visual sensory quality of meat from instruetal and cmputer vision methods of colour analysis. *Meat Science*, 65, 909-918.

Huselegge B., Engel B., Buist W., Merkus G.S.M., Klont R.E. (2001). Instrumental colour classification of veal carcasses. *Meat Science*, 57, 191-195.

CIE (1986). Colorimetry Official Recommendations of the International Commission on Illumination. CIE Publication No. 15.2. Vienna, Austria: CIE Central Bureau.

