

Les viandes des races créoles

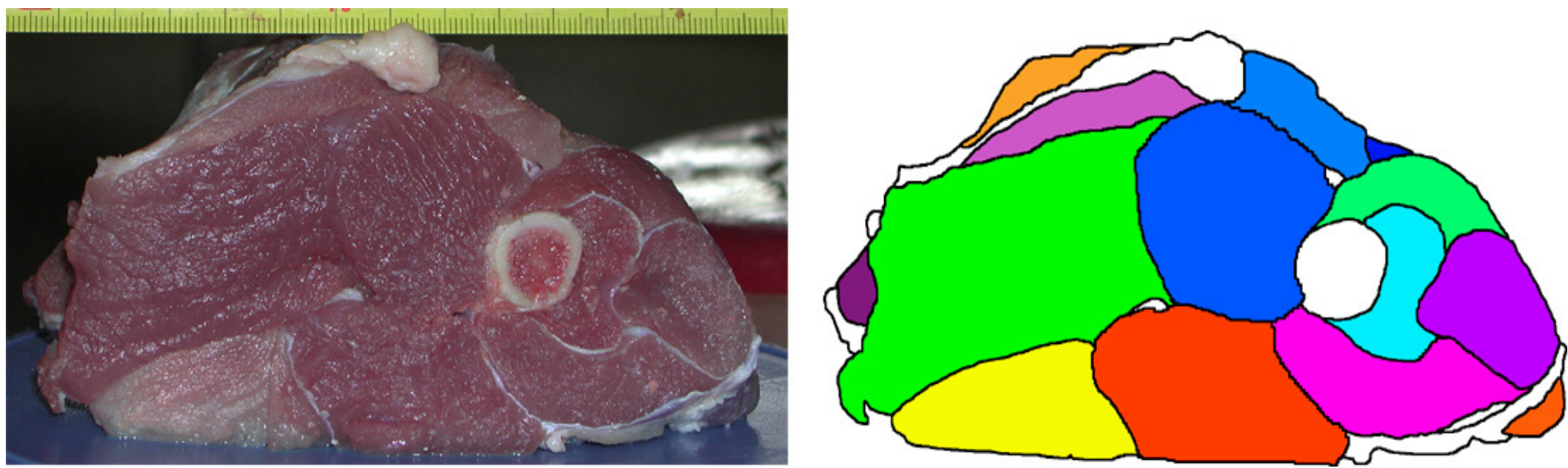
Pour une meilleure valorisation des produits du terroir

G. Alexandre, B. Bocage, J. Fleury, L. Liméa, M. Mahieu, M. Naves, D. Renaudeau, X. Xandé
Unité de Recherches Zootechniques, UR 143, INRA, F97170 Petit-Bourg, Guadeloupe

* Correspondant : Gisele.Alexandre@antilles.inra.fr

Réussir un alourdissement des carcasses des cabris et moutons, sans excès de gras

- Essais d'aliments différents,
- Suivi de la conformation des carcasses
- Analyses physico-chimiques de la viande



Suivi du développement musculaire par analyse d'image

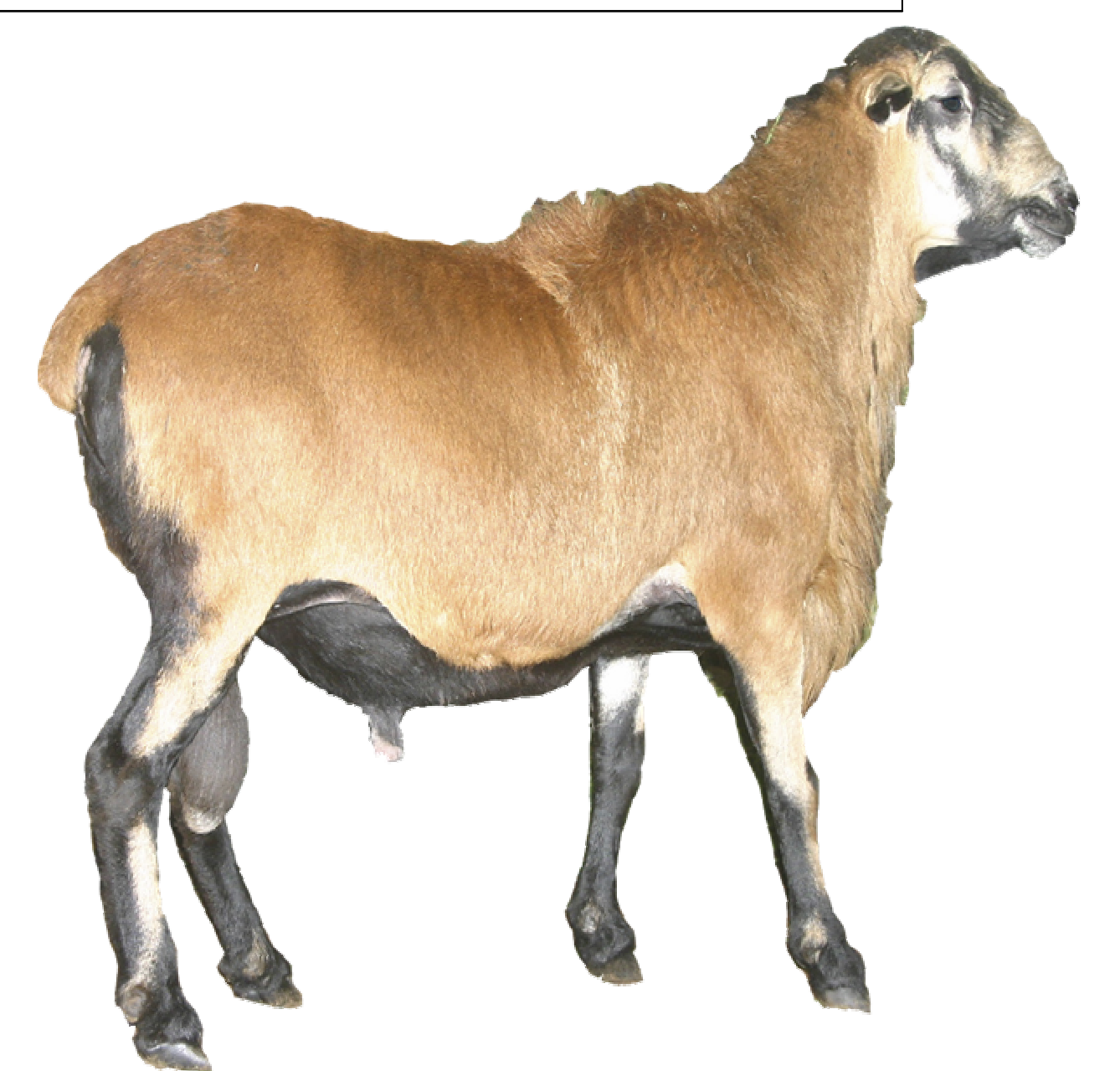
L'Ovin Martinik : efficacité et qualité biologiques

Poids d'abattage	30 kg	35 kg
Indice de consommation	5.7 à 6 kg aliment/kg gain	
Carcasse froide (kg)	13.5	16.0
Rendement carcasse (%)	62	61
Conformation carcasse (1 à 5)	3.5	4.0
Note de gras carcasse (1 à 5)	3.0	3.5
% lipides (viande fraîche)	11	

Le cabri Créole : tradition et diététique

Variables	Herbe seule	Herbe+ Concentré
Carcasse froide (kg)	7 à 11	15 à 18
Rendement carcasse (%)	56	63
Conformation carcasse (1 à 5)	3.0	4.2
% muscles (épaule)	71	75
Note de gras carcasse (1 à 5)	1.8	2.8
% gras (épaule)	5	7
% lipides (viande fraîche)	8.1	10.0

Le profil d'acides gras laisse apparaître une grande valeur diététique de la viande caprine



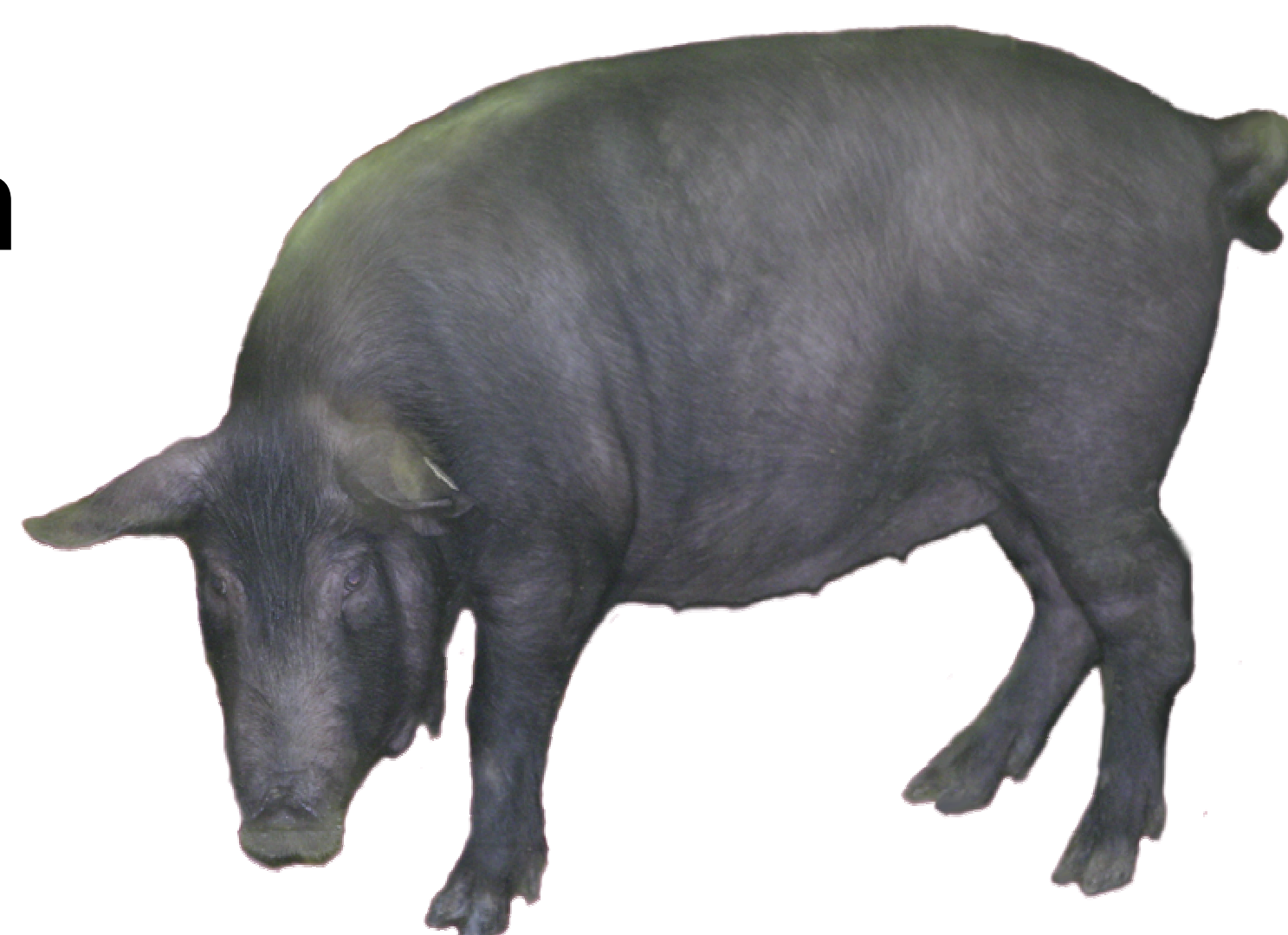
Le bovin Créole : Rustique et bien conformé

Performances évaluées dans des conditions différentes

- Fourrages seuls ou complétés
- engraissement court ou long
- pâturage ou stabulation

Modes d'élevage et d'alimentation	Pâturage	Stabulation
Carcasse froide (kg)	155	168
Rendement carcasse (%)	59	62
Quartier arrière (%)	50	48
% muscles (carcasse)	65	59
% gras (carcasse)	16	23

La viande de cochon Créole : de l'informel à la gastronomie



Utilisation d'aliments non conventionnels de la ferme ou d'aliments industriels mieux formulés pour préserver les qualités gustatives et technologiques de la viande porcine créole

Porcs élevés dans les mêmes conditions en station (INRA)	Créole	Large White
Qualités technologiques	+++	+
Qualités nutritionnelles	+	+++
Qualités organoleptiques	+++	+
Goût (note sur 10)	6,7	6,0
Tendreté (note sur 10)	7,1	4,9
Qualité globale (note sur 10)	5,8	5,4

