RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt

AVIS
PORTANT EXTENSION D'UN ACCORD INTERPROFESSIONNEL CONCLU DANS LE CADRE DE L'INTERPROFESSION BÉTAIL ET VIANDES

L'accord interprofessionnel du 19 septembre 2023 conclu dans le cadre de l'Interprofession bétail & viandes (INTERBEV) relatif à l'évaluation du persillé sur les carcasses de bovins âgés de 8 mois ou plus est étendu partiellement pour une durée de cinq ans par arrêté interministériel du 11 mars 2024 et publié au Journal officiel de la République française le 22 mars 2024 (AGRT2400260A).

ACCORD INTERPROFESSIONNEL

RELATIF A L'EVALUATION DU PERSILLE

SUR LES CARCASSES DE BOVINS

AGES DE 8 MOIS OU PLUS

19 septembre 2023

PROTOCOLE D'ACCORD

Entre les organisations professionnelles membres d'INTERBEV, il est convenu que les règles applicables à la mesure du persillé dans les viandes issues des bovins de 8 mois ou plus sont régies par l'accord, objet du présent protocole.

Elles s'engagent à soumettre cet accord à la procédure d'extension prévue par article L632.3 du Code Rural et de la pêche maritime.

Elles demandent que l'extension soit décidée pour une durée de 5 ans.

Ci-joint le texte paraphé de l'accord, se décomposant comme suit :

- Exposé des motifs
- Accord interprofessionnel

Fait à Paris le 19 septembre 2023

Jean-François GUIHARD,

Président d'INTERBEV

Emmanuel BERNARD,

Président d'INTERBEV Bovins

DEFINITIONS

Chacune des expressions mentionnées ci-dessous aura dans le présent Accord, lorsqu'elle débute par une majuscule, la signification définie ci-après :

Informations d'abattage :
Les informations définies par l'accord interprofessionnel sur le classement, le marquage, la pesée et la présentation des carcasses des bovins âgés de 8 mois ou plus

Persillé :
Infiltration naturelle de gras dans la viande (aussi appelé gras intramusculaire), synonyme de jutosité et qui favorise la tendreté et la flaveur.

Viande :
La dénomination « viande » utilisée dans le présent accord s'entend conforme à l'arrêté du 26 décembre 2000 relatif à la pesée et à la présentation des carcasses de bovins.

Vendeur :
Tout propriétaire de l'animal - y compris l'éleveur ou un précédent Acheteur - qui cède à un Acheteur la propriété de l'animal via un contrat de vente.

JFG ER

EXPOSE DES MOTIFS

En lien avec les Etats Généraux de l'Alimentation, dans le cadre de son plan de filière viande bovine, la filière s'est attachée à encourager la consommation de viande bovine française en répondant aux attentes des consommateurs et à favoriser une meilleure rémunération de chaque acteur de la filière.

L'ambition est d'intégrer dans le fonctionnement de la filière de nouveaux paramètres d'évaluation des viandes en vue d'améliorer l'expérience gustative et de mieux satisfaire les consommateurs. La filière a retenu le critère du persillé, en complément des critères actuels, considérant qu'une infiltration de gras dans la viande est synonyme de jutosité et favorise la tendreté et la flaveur.

Cette priorité de la filière a été réaffirmée dans le cadre de la réflexion stratégique des Assises du bœuf fin 2022, afin de favoriser une viande plus persillée répondant mieux aux attentes des consommateurs, de contribuer à la meilleure valorisation des animaux et de créer de la valeur ajoutée pour l'ensemble de la filière.

Suites à des travaux menés par l'Institut de l'Elevage pour Interbev, la Section Bovine d'Interbev a validé une grille de mesure de persillé en 6 classes (notées de 1 à 6).

L'objectif de cet accord interprofessionnel est de garantir une harmonisation de la méthode de mesure du niveau de persillé entre les différents établissements d'abattage et de découpe et de définir les modalités techniques de mise en œuvre de cette mesure.

JFG EB

ACCORD INTERPROFESSIONNEL

Article 1 : Champ et périmètre

Les entreprises d'abattage et/ou de découpe réalisant l'évaluation du persillé doivent impérativement utiliser la grille interprofessionnelle d'évaluation du persillé validée par Interbev (Annexe 1 du présent accord). Elles peuvent évaluer la totalité ou une partie seulement des carcasses de bovins de 8 mois ou plus abattues dans leur outil. La notation ne peut être réalisée que sur la demi-carcasse et de façon indépendante pour chaque demi-carcasse.

Dans la mesure où un acteur de la filière décide de communiquer sur le niveau de persillé de la viande, il doit s'assurer que l'opérateur d'abattage-découpe a réalisé préalablement une mesure du niveau de persillé conforme au présent accord interprofessionnel sur les carcasses concernées.

Article 2 : Guide d'utilisation

L'évaluation du persillé qu'elle soit manuelle ou automatisée doit obligatoirement être réalisée conformément aux conditions définies dans le « Guide d'utilisation de la grille interprofessionnelle pour évaluer le persillé sur les carcasses de bovins âgés de 8 mois ou plus » (Annexe 2 du présent accord).

Article 3 : Enregistrement et mise à disposition de la note de persillé

Cette évaluation doit faire l'objet d'un enregistrement dont les modalités restent au choix des entreprises (informatique, papier, etc.). L'entreprise est tenue de conserver ces enregistrements pendant 5 ans (note de persillé associée au numéro de la carcasse).

Les entreprises réalisant l'évaluation du persillé doivent tenir ces informations à disposition du Vendeur et lui communiquer en cas de demande.

A terme et au plus tard lorsque cette information sera utilisée pour le paiement des animaux, cette remontée d'information devrait être intégrée à la circulation des données d'abattage via les portails des comités régionaux d'Interbev et Normabev.

JFG ER

Article 4 : Formation et accès à la grille

Les entreprises souhaitant mettre en place l'évaluation de la grille de persillé devront, au préalable, organiser une formation à l'utilisation de la grille interprofessionnelle telle que décrite dans le « Guide d'utilisation de la grille interprofessionnelle pour évaluer le persillé sur les carcasses de bovins âgés de 8 mois ou plus » (Annexe 2 du présent accord). Toute demande de formation doit être adressée à Interbev.

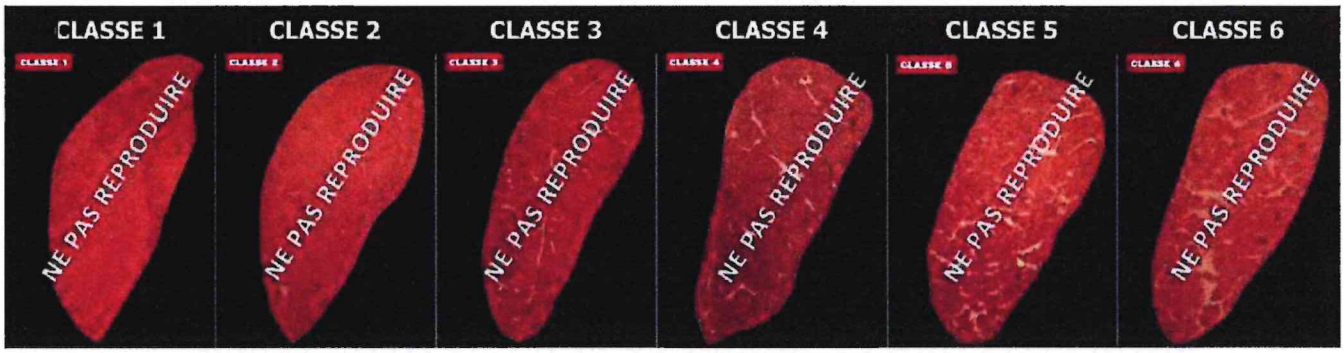
La réalisation de cette formation conditionne la remise par Interbev de l'outil d'évaluation.

Cette formation sera uniquement accessible aux opérateurs d'abattage découpe. Toute autre demande d'accès devra être soumise à la validation de la section bovine d'Interbev.

JF6 EB

ANNEXE 1

GRILLE INTERPROFESSIONNELLE D'EVALUATION DU DE PERSILLLE



Classe 1 : viande maigre

Classe 2 : viande peu persillée

Classe 3 : viande légèrement persillée

Classe 4 : viande persillée

Classe 5 : viande très persillée

Classe 6 : viande extrêmement persillée

Outil d'évaluation en chambre froide :



JHB EB

ANNEXE 2

GUIDE D'UTILISATION DE LA GRILLE INTERPROFESSIONNELLE POUR EVALUER LE PERSILLE SUR LES CARCASSES DE BOVINS AGES DE 8 MOIS OU PLUS

Document rédigé par le service Qualité des Carcasses et des Viandes de l'Institut de l'Elevage

JF6 ER

PREAMBULE

L'importance technico-économique du gras est majeure dans la filière viande bovine, tant pour l'éleveur qui est rémunéré en fonction de l'état d'engraissement, que pour l'abatteur/transformateur qui cherche à obtenir les meilleurs rendements et qui doit orienter ses produits vers les circuits de valorisation les plus adaptés, et bien sûr pour le consommateur qui recherche une viande goûteuse mais qui refuse d'acheter une viande grasse. La teneur en gras est un axe prioritaire du plan de filière viande bovine décidé en 2018 au travers de 2 objectifs principaux :

- Mieux informer le consommateur en segmentant plus clairement l'offre en viande bovine sur la base de critères organoleptiques
- Mettre en place une montée en gamme en s'appuyant notamment sur la démarche « Label Rouge » qui doit représenter 40% de l'offre

Afin d'atteindre ces objectifs, la filière doit être en mesure de mieux piloter la teneur en gras de la viande bovine. Pour ce faire, elle doit notamment disposer d'un référentiel unique permettant d'évaluer la teneur en gras intramusculaire dans la viande (le persillé).

Pour rappel, le persillé se dépose au sein du muscle, dans l'endomysium et le pérymisium qui constituent des gaines de tissu conjonctif entourant les fibres musculaires. Le persillé se dépose de façon inégale dans toute la carcasse, tous les muscles ne sont pas concernés de la même façon. Différents facteurs de variation influent sur la quantité de persillé comme la race, le type d'animal, la conduite alimentaire, ... leur mode d'action reste encore assez méconnu.

La Section bovine INTERBEV a validé un accord interprofessionnel définissant une grille de persillé et ses modalités d'utilisation, afin d'harmoniser la méthode de mesure du persillé au sein de la filière.

Le présent document a pour objectif de définir les conditions d'utilisation de la grille de persillé pour l'obtention d'un résultat fiable et reproductible.

SOMMAIRE

I PRESENTATION DES CARCASSES ET METHODES DE DECOUPE

II CONDITIONS DE MESURE DU PERSILLE EN CHAMBRE FROIDE

III EVALUATION DU PERSILLE SUR LA NOIX DE LA 5ème COTE

IV REALISATION DE LA MESURE DE PERSILLE

V AGREMENT ET SUIVI DES EVALUATEURS

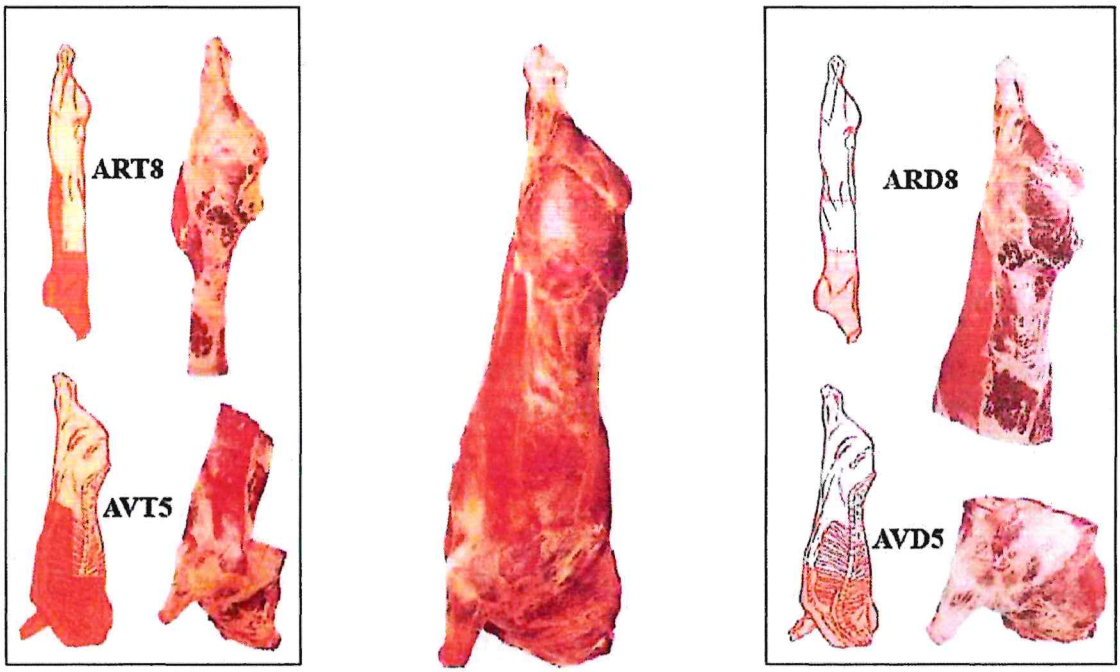
JFG ER

I. PRESENTATION DES CARCASSES ET METHODES DE DECOUPE

L'évaluation du persillé doit être réalisée **sur le quartier avant au niveau de la 5ème côte**. Cela correspond à une pratique classique réalisée sur la quasi-totalité des carcasses françaises consistant à découper la ½ carcasse en 2 quartiers. 2 types de coupes primaires sont possibles :

- La coupe dite « pistolet » qui consiste à séparer un quartier avant à 5 côtes avec caparaçon et un quartier arrière traité à 8 côtes :
    - Le quartier avant est dit AVT5
    - Le quartier arrière est dit ART8
- La coupe « droite » qui consiste à séparer un quartier avant à 5 côtes et un quartier arrière à 8 côtes selon une coupe le long de la côte orthogonale à la colonne vertébrale jusqu'à la partie ventrale du caparaçon. :
    - Le quartier avant est dit AVD5 (ou AV5)
    - Le quartier arrière est dit ARD8 (ou AR8)

Présentation de la coupe « primaire » des carcasses :



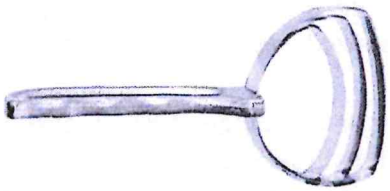
Afin de s'assurer de la cohérence de la mesure du persillé entre les carcasses, l'évaluateur doit s'assurer que la coupe réalisée est conforme pour permettre une bonne évaluation du gras intramusculaire au niveau de la noix de la 5ème côte. Les critères suivants doivent être respectés :

- **Une coupe primaire permettant d'obtenir une surface la plus plane possible.** Pour ce faire, la coupe en quartier doit être réalisée sur une carcasse froide afin d'éviter la rétractation de certains muscles dont la noix rendant l'évaluation du persillé difficile. Aucun cartilage ne doit être conservé sur le quartier avant afin d'avoir une vision complète et dégagée de la 5ème côte.

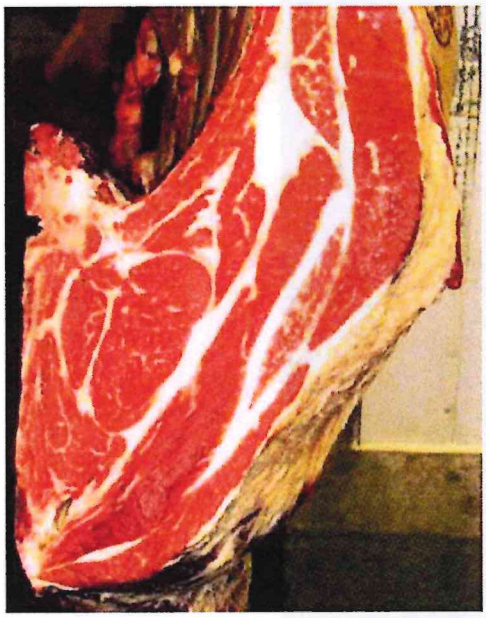
JH6 ES

- **Une coupe « propre » exempte de sciures d'os ou de tout autre défaut qui pourrait nuire à la mesure.** Un nettoyage/raclage de la surface de coupe avec un instrument approprié est indispensable. Quel que soit, l'outil utilisé pour éliminer la sciure au niveau de la coupe, le nettoyage et la désinfection du matériel utilisé doit être prévu dans le Plan de Maîtrise Sanitaire de l'entreprise.

Exemple de racloir (de préférence métallique) :



Afin de noter le persillé dans les meilleures conditions, la coupe doit idéalement se présenter ainsi :

Vue de dessus :	**Vue de profil :**
	

Analyses des deux quartiers issus de la même carcasse :

Chaque quartier avant issu de la même carcasse est noté individuellement vis-à-vis de la note de persillé. Par conséquent il peut arriver que deux demi-carcasses issues d'une même carcasse aient des notes de persillé différentes.

JFG ES

II. CONDITIONS DE MESURE DU PERSILLE EN CHAMBRE FROIDE

L'évaluation du persillé au niveau de la 5ème côte ne peut être réalisée immédiatement après la découpe primaire, **un délai minimum de 15 minutes est à privilégier** pour que le gras intramusculaire soit bien visible. Il n'y a pas de délai maximum.

Pour faciliter la notation de la cinquième côte, le quartier avant sera suspendu sur un rail permettant une bonne accessibilité visuelle par le pointeur.

Compte tenu de l'impact de l'éclairage et de l'impossibilité pratique de définir un éclairage standard dans les chambres froides de toutes les entreprises, l'évaluateur doit utiliser une lampe permettant d'obtenir un éclairage le plus homogène possible entre chaque carcasse.

Pour une mesure optimale, il est important que la coupe soit bien éclairée, en évitant les reflets, avec une intensité lumineuse suffisante et un faisceau lumineux homogène.

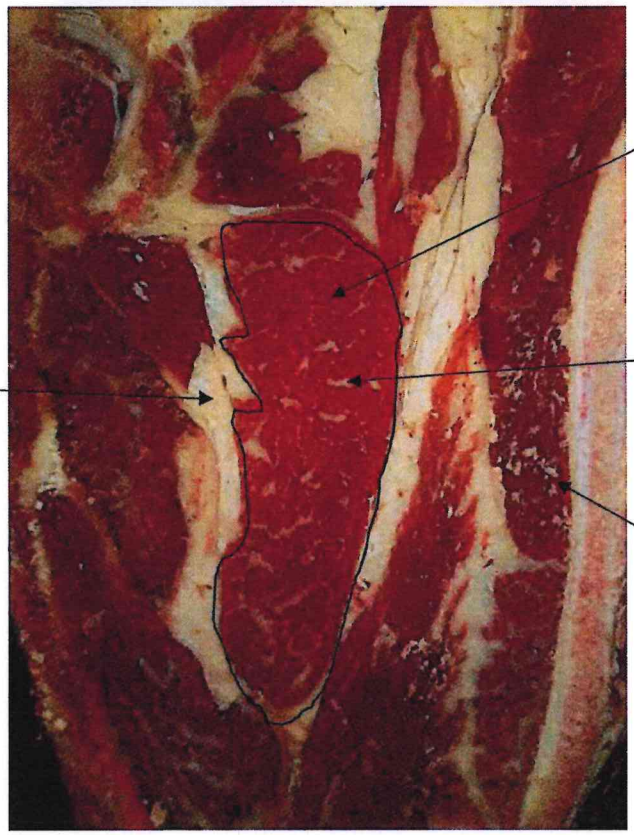


JFG EB

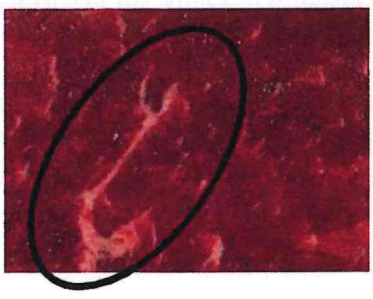
III. EVALUATION DU PERSILLE SUR LA NOIX DE LA 5ème COTE

Le persillé est évalué sur la noix d'entrecôte et uniquement sur la noix (voir exemple ci-dessous).

Description de la zone d'analyse :



La note de persillé est évaluée en utilisant la grille de persillé interprofessionnelle validée par la section bovine d'Interbev (Accord interprofessionnel du 22 mars 2022, renouvelé le 19/09/2023). Cette grille permet de noter le persillé selon 6 classes de 1 à 6, du plus maigre au plus gras. La grille de persillé est exclusivement disponible auprès d'Interbev.

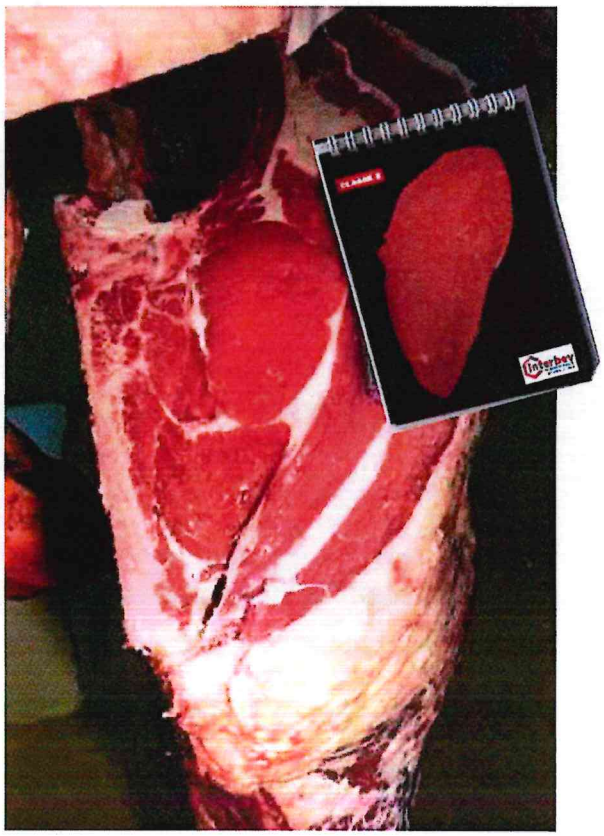


La présence de veines de gras dont l'épaisseur est supérieure à l'épaisseur de la lame d'un couteau se traduit par une augmentation de la note de persillé d'une classe par rapport à ce que serait cette note sans la veine de gras

Par exemple, dans le cas de la photo ci-dessus, sans la veine de gras, la note de persillé serait de 2. La présence de la veine de gras entraine un sur-classement d'une classe : la note de persillé de ce morceau est donc de 3.

JH6 EB

IV. REALISATION DE LA MESURE DE PERSILLE



L'évaluateur doit être face au quartier avant.

La lampe doit être dirigée sur la noix d'entrecôte de la 5ème côte dans des conditions d'éclairage suffisantes.

La grille de persillé doit être adjacente à la noix, mais ne doit pas faire d'ombre sur la surface à mesurer.

L'entreprise met en place un système d'enregistrement de la note de persillé afin d'assurer la traçabilité avec le numéro de tuerie et/ou le numéro d'identification de l'animal. Il n'y a pas d'obligations de moyens, chaque entreprise décide du système le plus approprié vis-à-vis de son mode de fonctionnement.

JFG EB

V. AGREMENT ET SUIVI DES EVALUATEURS

La mesure de persillé est réalisée par des évaluateurs agréés. Afin de s'assurer de la précision et de l'homogénéité des notations, les évaluateurs doivent **avoir suivi une formation** initiale validée par INTERBEV Bovins qui conditionne l'obtention de l'agrément. Ils ont ensuite l'obligation de se soumettre au **suivi mis en place** afin de maintenir dans le temps la fiabilité de la mesure. La formation initiale des évaluateurs est uniquement accessible aux opérateurs d'abattage découpe sur demande de l'outil d'abattage-découpe. Toute autre demande d'accès doit être soumise à la validation de la Section bovine d'INTERBEV.

A l'issue de la formation, le nouvel évaluateur se verra remettre une grille de persillé.

Un suivi de la notation du persillé auprès des évaluateurs formés sera ensuite réalisé au moins une fois par an par un formateur.

La liste des évaluateurs agréés est tenue à jour par INTERBEV Bovins.

Les formateurs, en charge de la réalisation de la formation initiale des évaluateurs, doivent avoir préalablement suivi une formation d'une journée organisée par un organisme de formation certifié QUALIOPI, sélectionné par INTERBEV Bovins. La formation de formateurs est réalisée dans un site d'abattage découpe, sur des carcasses de différents niveaux de persillé en chambre froide. INTERBEV Bovins décide annuellement des seuils de niveau de répétabilité et de reproductibilité requis pour devenir formateur.

JJG ES