

Les coproduits de la viande bovine : des abats comestibles

La viande ne représentant que 36 % du poids d'un bovin vivant, de tous temps la filière bovine s'est employée à valoriser le plus grand nombre de coproduits. Certains de ces produits conservent un usage alimentaire, soit pour les humains, soit pour les animaux de compagnie ou de ferme. D'autres ont un usage industriel et d'autres encore sont détruits.

Les coproduits destinés à l'alimentation humaine ou animale

Il s'agit essentiellement des abats (18 % du poids vif) et des graisses (10 % du poids vif). On distingue les abats blancs (la panse, d'où sont issues les tripes, l'intestin, le museau, les pieds et les mamelles) et les abats rouges (le foie, le cœur, les poumons, la cervelle, la rate, la langue, les joues et les rognons). La consommation de ces produits était recherchée quand la consommation de viande bovine était considérée comme un luxe. La consommation des abats diminue fortement, en France comme dans les autres pays développés, sous l'influence de causes diverses.

Quand le revenu disponible des ménages augmente, la consommation se reporte plus volontiers sur la viande, qui bénéficie d'une meilleure image, qui est plus facile à préparer et nécessite un temps de cuisson moins long que pour les abats.

Ce processus s'est accéléré à partir de 1996 quand certains abats, considérés comme des matériaux à risque, ont été retirés de la consommation humaine. Au-delà des produits interdits, les consommateurs ont englobé l'ensemble des abats dans leur défiance.

Une partie des abats comestibles moins prisés pour la consommation humaine entre dans la fabrication des aliments pour animaux de compagnie.

Les graisses qui sont prélevées sur les bovins au moment de l'abattage et de la découpe des carcasses n'ont pas été en contact avec des matériaux à risque et sont propres à la consommation humaine. Dans les faits, elles sont peu prisées pour cet usage et pour des raisons gastronomiques on leur préfère le gras de porcs, de volailles grasses, le beurre ou l'huile. Ainsi les graisses prélevées sur les bovins sont principalement utilisées pour enrichir le lait écrémé qui est la base de la nourriture des veaux issus du troupeau laitier.

Les coproduits destinés à l'industrie

Le cuir et une partie des issues (cornes, poils...) n'ont jamais eu vocation à être inclus dans la consommation humaine mais ils peuvent être utilisés pour la maroquinerie, l'industrie de la chaussure et la fabrication d'objets divers. Cependant ils sont souvent supplantés par des produits synthétiques meilleur marché, et seuls

les produits permettant d'obtenir des objets de haute qualité sont retenus. Des engrais peuvent être fabriqués à partir de matières organiques issues des coproduits de l'activité d'abattage, comme par exemple le sang. Actuellement seuls les déchets d'abattoirs sains peuvent être incorporés à des engrais.

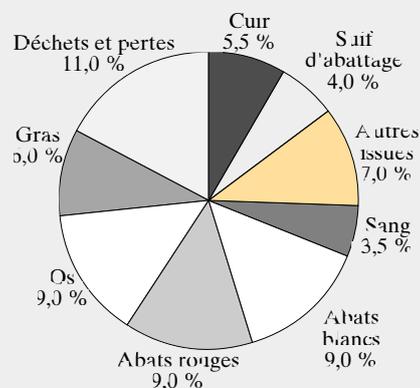
Les coproduits destinés à la destruction

Depuis le 29 juin 1996, les cadavres d'animaux, les saisies d'abattoir et le système nerveux central des ruminants devaient obligatoirement être détruits par incinération et ne pas être réutilisés dans la chaîne alimentaire.

Jusqu'à l'arrêté du 14 novembre 2000, l'ensemble des coproduits issus d'animaux sains, hors les matériaux à risque spécifiés, pouvaient être intégrés à la fabrication des farines et des graisses destinées à l'alimentation animale. Par chauffage des différents coproduits on séparait les graisses des autres tissus qui étaient transformés en farine à teneur limitée en matières grasses. Ces produits sont désormais destinés à la destruction.

Les animaux de plus de trente mois non testés et retirés du marché sont également destinés à l'équarrissage, donc à la destruction.

De nombreux coproduits sont issus de l'abattage des bovins



source institut d'élevage

Entre 1996 et 2000 certains abats ont été retirés des chaînes alimentaires humaines et animales

Tissu à risque	Modalités d'interdiction pour la législation française
Crâne, y compris la cervelle et les yeux Amygdales Moëlle épinière (et non les os à moëlle) Intestins, y compris les graisses mésentériques Rate Thymus (cf ris de veau)	Bovins de plus de 12 mois Tous bovins Bovins de plus de 12 mois Tous bovins Tous bovins Tous bovins

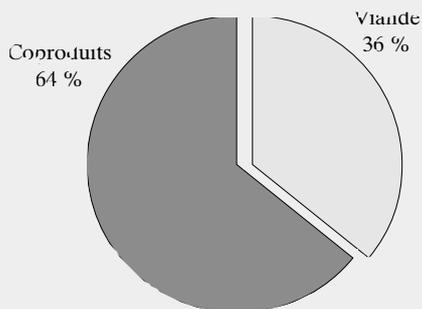
Source : Ofival

aux matériaux à risque

Les poudres obtenues par déshydratation peuvent, si l'équipement est adapté, servir de combustible dans des cimenteries ou des centrales thermiques.

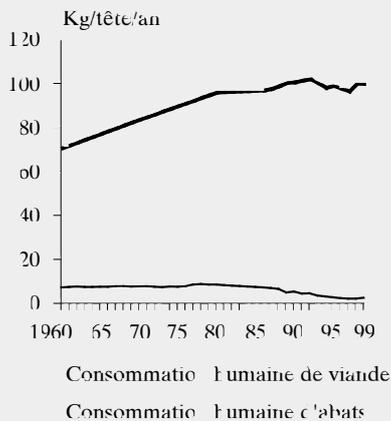
En France, depuis juin 1996, le principe a été d'incinérer les animaux impropres à la consommation humaine et les matériaux à risque spécifiés ; ainsi seuls les produits issus d'animaux destinés à la consommation humaine ont pu être intégrés à l'alimentation des humains et des animaux.

La viande ne représente que 36 % du poids d'un bovin adulte



Source : Institut d'élevage

La consommation humaine d'abats n'a pas suivi celle de viande



Source : Agreste - Bilans viandes - Consommation humaine de viande en équivalent-carrosse (y compris graisses de découpe et os, non compris abats)