

T.CO1

Qualité de la viande de quelques variétés de poulet fermier

Azdinia ZIDANE^{1*}, Sarra METLEF², Leila GADOUCHE³

^{1*}Laboratoire Bio-Ressources Naturelles, Département de Biologie, Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie, Université Hassiba Benbouali de Chlef.

²Laboratoire Bio-Ressources Naturelles, Département des Sciences Alimentaires et Nutrition Humaine, Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie, Université Hassiba Benbouali de Chlef.

³Département de Biologie, Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie, Université Hassiba Benbouali de Chlef.

Adresse mail : azdinia.zidane@yahoo.fr

Parallèlement à l'aviculture industrielle commerciale, il existe un système d'aviculture à petite échelle qui est très répandu dans les pays en voie de développement. Ce type de production est appelé production avicole de basse-cour, ou aviculture familiale pratiquée par les communautés locales depuis des générations. Dans les pays en développement, la production avicole en milieu rural revêt une importance très significative en tant que première source d'approvisionnement des populations en protéines animales. En outre, La volaille est de nos jours la plus importante des espèces animales du monde, représentant plus de 30 % de la consommation des protéines d'origine animale. Dans ce contexte, l'objectif de notre travail était l'étude comparative de la composition physico-chimique et des qualités organoleptiques de la viande de trois phénotypes de poulet fermier et celle du poulet de chair. Les phénotypes du poulet fermier étudiés étaient (huppé, cou nu et plumage normal). Ainsi 20 oeufs à couver issues de chaque phénotype ont été incubés. Juste après l'éclosion, les poussins d'un jour ont été élevés extensivement pendant 20 semaines puis abattus, faisant l'objet d'analyses physicochimiques et d'appréciation des qualités organoleptiques de leurs viandes. Les résultats obtenus ont montré une différence de la qualité de viande du poulet de chair et celle du poulet fermier. La viande du poulet de chair a renfermé plus de matière grasse (6,6%) par rapport à la viande des variétés de poulet fermier. D'autre part, les résultats de l'analyse de variance ont montré une différence significative ($P < 0,05$) de la valeur du pH, de la teneur en eau et en cendres, et hautement significative ($P < 0,001$) du taux de protéines et de matière grasse. L'appréciation des qualités organoleptiques a révélé que la viande des trois phénotypes de poulet fermier avait une odeur normale et une bonne saveur. Toutefois, la tendreté et la jutosité ont changé d'un phénotype à un autre. Enfin, la qualité de la viande du poulet fermier a varié en fonction du phénotype étudié.

Mots clés : Poulet fermier, poulet de chair, viande, qualités organoleptiques.