

# Développement de produits innovants à base de viande ovine (PIVO)



S. PRACHE



## Contexte :

- La consommation d'agneau est saisonnière et n'est pas toujours en phase avec les périodes de production
- 79% des consommateurs de viande ovine ont plus de 50 ans
- La consommation de viande ovine diminue

## Objectifs :

- Adapter les produits aux **attentes des jeunes consommateurs**
- Diversifier l'offre produit avec des « produits phares » qui répondraient aux **souhaits des consommateurs et de la Restauration Hors Domicile (RHD)**
- Explorer la **faisabilité technique et l'acceptabilité organoleptique de ces produits** tout en garantissant leur qualité sanitaire et nutritionnelle.

### Action 1 : Enquêtes

Déterminer les freins à la mise en place d'innovations dans la filière ovine et explorer les possibilités de concevoir de nouveaux produits à base de viande hachée ovine



### Action 2 : Produits

Evaluer la faisabilité technique d'une production de viandes hachées ovines ou de préparations à base de viandes hachées ovines



## Qualité

### Action 3 : Sanitaire

Caractériser les qualités sanitaires des carcasses d'ovins traitées ou non au Vapo Vac® et des viandes hachées sous deux conditionnements et modéliser la durée de vie de ces produits



### Action 4 : Nutritionnelle

Déterminer la qualité nutritionnelle (lipides, antioxydants, vitamines) des viandes hachées ovines et des préparations à base de viandes hachées ovines en fonction du mode de conservation (congelé, sous vide, sous atmosphère modifiée)

### Action 5 : Sensorielle

Déterminer l'acceptabilité organoleptique des viandes hachées ovines et des préparations à base de viandes hachées ovines



### Action 6 : Diffusion, transfert, valorisation

Valoriser les résultats et les transférer à tous les acteurs de la filière à travers des fiches, plaquettes, vidéos, rapports techniques et un « temps fort » au Sommet de l'Élevage

## Partenaires



## Financeurs



Contact chef de file projet : [melanie.beaumont@aura.chambaqri.fr](mailto:melanie.beaumont@aura.chambaqri.fr)