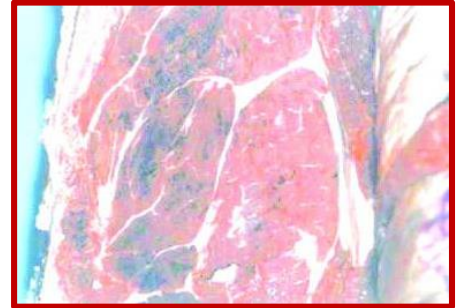


Le Purpura ou tiquetage

Le purpura se manifeste par la présence de multiples tâches de sang dans les muscles et les abats rouges. Ces tâches, à bords irréguliers, se disposent dans le sens des fibres de la viande, aussi bien au cœur qu'à la périphérie des muscles. Ces défauts rendent la viande non-commercialisable uniquement pour des questions de présentation, même si elle demeure parfaitement consommable.



Origine

Ce phénomène a de **multiples origines**. Les causes d'apparition et les mécanismes en jeu sont divers. Sa découverte intervient à l'abattoir ou lors de la découpe. Les conditions d'abattage semblent influencer son apparition. Ainsi, au moment de l'abattage, une pression sanguine trop forte dans les capillaires (petits vaisseaux sanguins) entraîne leur rupture et déclenche les petites hémorragies que sont les tâches de purpura.

Deux grands types de causes interviennent dans l'apparition de ce phénomène :

- 1 **Des facteurs déclenchants avant l'abattage.** Dans les instants qui précèdent son abattage, l'animal subit un ensemble de perturbations (environnement nouveau, bruits, contention, compression, voire même rotation de l'animal, extension de l'encolure, aspersion d'eau...) qui sont sources de stress. Ce **stress** entraîne simultanément une hypertension de l'animal et une ouverture des « vannes » des capillaires sanguins pour faire face à une très forte demande en oxygène des muscles sollicités. Ce serait l'association de ces deux phénomènes qui aboutirait à la rupture des capillaires sanguins dans les muscles.
- 1 **Des facteurs liés à l'animal.** Le **type génétique des animaux, la nature de leur alimentation** (acidose, carences ou subcarences minérales ou vitaminiques...) interviennent sur la résistance des vaisseaux à la pression sanguine et influent donc sur la prédisposition des animaux au purpura d'abattage. Si les animaux sont abattus de façon normale, on considère que c'est la fragilité capillaire qui prime, c'est donc un vice caché antérieur à la vente. Dans ce cas, c'est l'éleveur qui subit alors les pertes dues aux lésions. Si d'autres causes sont mises en avant, la responsabilité peut être transférée.

A l'abattoir

Le purpura se révèle à l'abattoir entraînant des saisies partielles ou totales car la viande s'avère non commercialisable pour des questions de présentation. Parmi les carcasses atteintes, les quantités de viande présentant du purpura sont très variables : de quelques centaines de grammes à plusieurs dizaines de kilos par carcasse (voire la carcasse entière).

Surveillance et prévention

Ce défaut est irréversible. Le problème est constaté au moment de la coupe et du désossage des quartiers et plus encore lors de la préparation de la viande. **En élevage, le respect des bases de l'alimentation, au-delà de l'impact sur la croissance des animaux, constitue un élément de prévention important. De même, les conditions d'embarquement des animaux ont également un impact. En abattoir, la mise en place de mesures comme la formation du personnel pour qu'il apporte un soin tout particulier aux opérations de chargement/déchargement et d'abattage ainsi que la réalisation de certains aménagements matériels (notamment pour limiter le stress) participent à la limitation du phénomène.** Dans les cas récurrents, le réaménagement des modes opératoires au moment de l'abattage (aménagement du piège, réduction des temps entre étourdissement et saignée...) a pu donner de bons résultats.

Photos

