

Mise en place des caractéristiques du muscle chez le lapin et incidence sur la qualité de la viande

GONDRET F.¹, BONNEAU M.²

¹INRA, Station de Recherches Cunicoles, Castanet Tolosan, France.

²INRA, Station de Recherches Porcines, Saint-Gille, France.

Abstract

La maîtrise de la qualité intrinsèque des muscles constitue aujourd'hui un enjeu pour le maintien de la consommation de viande de lapin en France. L'objet de cet article est de présenter les mécanismes de mise en place, d'évolution, et les facteurs de variation des principales caractéristiques musculaires du lapin. Le lapereau présente un faible degré de maturité musculaire à la naissance. La période postnatale est caractérisée par une augmentation de la taille des fibres, ce qui permet un accroissement de la masse musculaire. Dans le même temps, les caractéristiques qualitatives des fibres musculaires se modifient. Les caractéristiques contractiles présentent ainsi une importante plasticité jusqu'à la fin de la période d'allaitement (1 mois). Les caractéristiques métaboliques se différencient au cours de cette période d'allaitement puis évoluent jusqu'à un état adulte atteint à 2 mois d'âge. La période postnatale se caractérise également par une augmentation de la teneur en lipides du muscle, liée à la mise en réserve de triglycérides dans les adipocytes qui sont groupés le long des faisceaux de fibres. La mise en place de ces adipocytes intramusculaires a lieu au cours de la période d'allaitement, puis leur nombre et leur taille augmentent avec l'âge de l'animal, au moins jusqu'à 5 mois. Les caractéristiques musculaires relèvent pour partie d'un déterminisme génétique mais peuvent être également modifiées par des facteurs d'élevage. Cependant, seules des manipulations précoces (in utero et allaitement) permettraient de contrôler à la fois les caractéristiques qualitatives des fibres musculaires et celles des lipides intramusculaires.

Key words: Not available

Corresponding author: Florence Gondret

Email: gondret@st-gilles.rennes.inra.fr

Published on: INRA Prod. Anim. 11: 335-347

Available on web (free access): http://granit.jouy.inra.fr/productions-animales/1998/Prod_Anim_1998_11_5_01.pdf

Type of paper: Review

Sector: Meat quality