

## DE QUOI S'AGIT-IL ?

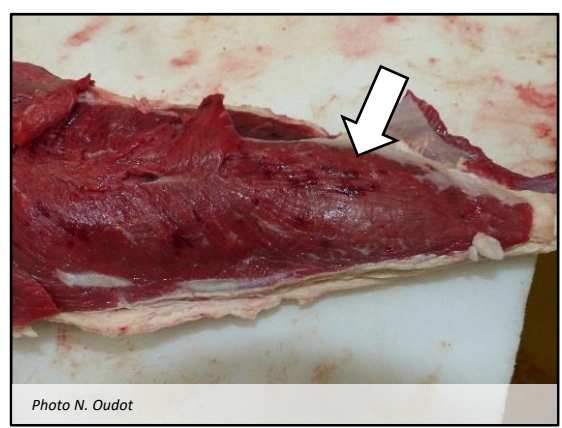
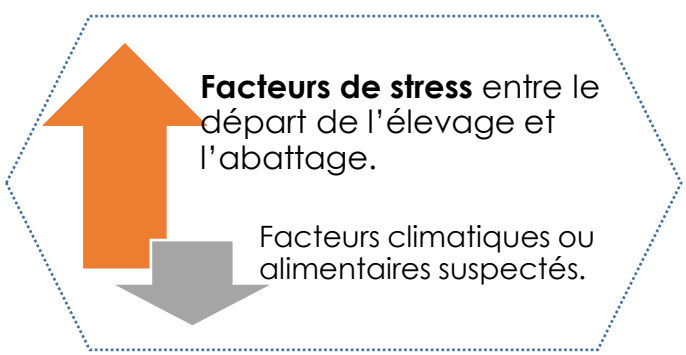
- ➔ Le **tiquetage musculaire** correspond à des **micro - hémorragies musculaires**.
- ➔ Il donne aux muscles concernés un **aspect moucheté** avec du sang coagulé.
- ➔ Ce défaut rend la viande non-commercialisable uniquement pour des questions de présentation.

**Informations Normandie**  
(entre 2010 et 2019)

**Motif de saisie fréquent**  
36 % des dossiers  
Nombre de cas traités en baisse

**438 dossiers traités par an en moyenne**  
99% de saisies partielles

## CAUSES PROBABLES



- ➔ Le **tiquetage musculaire fait suite à plusieurs types de facteurs** : favorisants et déclenchants. Ces différents facteurs entraînent une hypertension sanguine et une rupture des capillaires sanguins dans les muscles.

## DÉTECTION SUR L'ANIMAL VIVANT

- ➔ Les lésions apparaissent à l'abattage. **Il n'existe pas de détection possible du vivant de l'animal.**

## QUE FAIRE À L'ÉLEVAGE ?

- ➔ **Éviter les états de sub-acidose (accumulation d'acide lactique dans le sang)** pouvant entraîner des carences alimentaires à l'origine de la fragilisation des capillaires sanguins.
- ➔ Conserver les céréales et la paille dans des lieux secs afin d'**empêcher le développement de mycotoxines** qui peuvent avoir, pour certaines, une action directe sur la résistance des vaisseaux.
- ➔ **Éviter le stress** lors de l'allotement et lors du chargement des animaux en partance pour l'abattoir.

# POUR ALLER PLUS LOIN

## QUE FAIRE PENDANT LE TRANSPORT?

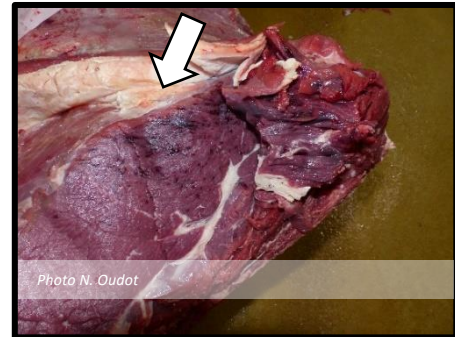
- ➔ Eviter le stress lors du chargement et du déchargement des animaux.
- ➔ Eviter de serrer les animaux dans les bétailières.

## QUE FAIRE A L'ABATTOIR?

- ➔ Empêcher la compression des animaux entre eux dans les couloirs.
- ➔ Eviter la forte compression dans les pièges (d'identification et d'assommage).
- ➔ Pratiquer rapidement la saignée après l'étourdissement.

## OBSERVATIONS À L'ABATTOIR

- ➔ 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.
- ➔ Plusieurs masses musculaires concernées, visibles sur chaîne d'abattage.
- ➔ Lésions découvertes en atelier de découpe au moment de la coupe, du désossage des quartiers et de la préparation de la viande.

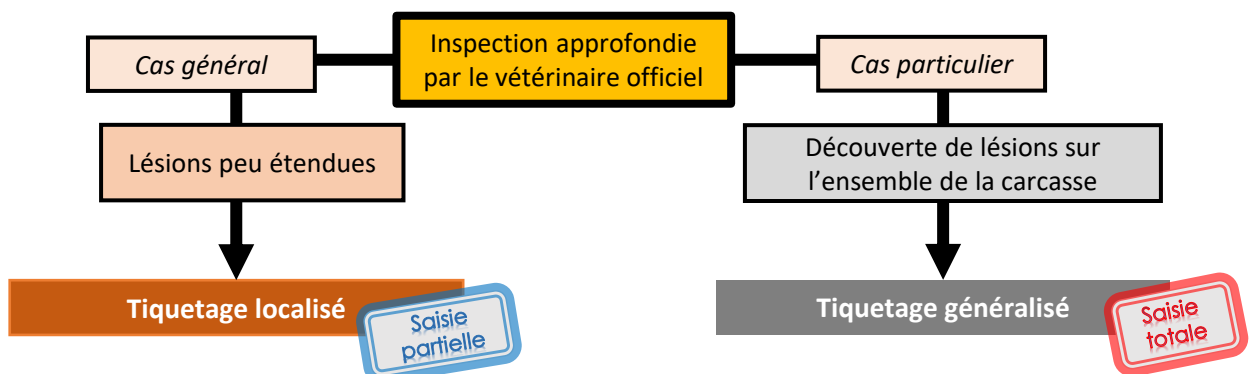


**L'ensemble de la carcasse peut être concerné par du tiquetage musculaire.**

## SAISIE PARTIELLE OU SAISIE TOTALE ?

L'observation du tiquetage musculaire s'opère sur la chaîne d'abattage au poste de l'inspecteur vétérinaire. Si ce dernier détecte une anomalie, il dévie la carcasse en consigne. L'éleveur reçoit une première information de la mise en consigne de sa carcasse, avec les données d'abattage sur son compte internet. L'inspecteur vétérinaire réexamine la carcasse par une inspection approfondie des masses musculaires voisines pour juger de l'étendue des lésions. Il procède à la notification d'un certificat de saisie UNIQUE qui liste le motif de saisie, la traçabilité, le poids saisi et précise la destination à l'équarrissage.

**ATTENTION : Dans certains cas, le tiquetage musculaire de certains muscles (non visibles lors de l'inspection vétérinaire) peut être révélée, plusieurs jours après l'abattage, en atelier de découpe ou de désossage (dans ce cas l'éleveur n'aura pas reçu d'avertissement de mise en consigne car cela n'aura pas été détecté sur la chaîne d'abattage).**



## Fonds d'Assainissement Régional (FAR) de Normandie :

Le FAR Normand prend en charge 100% de la saisie (partielle ou totale) pour tiquetage musculaire pour les carcasses de gros bovins et de veaux cotisants. Cependant, un quota a été mis en place par abatteur pour ce motif, auquel cotise les acteurs de l'aval. Une fois le quota dépassé, l'abatteur doit cependant toujours financer les saisies pour tiquetage musculaire.