

COMMUNICATIONS

Albinisme musculaire chez le Bœuf

par Ch. LOMBARD

(Note communiquée par Ch. BRESSOU)

Il arrive, à l'abattage d'un animal de boucherie adulte, que sa musculature présente une blancheur telle qu'elle évoque la viande de veau. On parle alors d'*albinisme musculaire*.

Le fait est rare.

LUCAM et FONTENAILLE (1) en signalent un cas, à Lyon, en 1949. Il provenait d'un bœuf de race Salers. Seul, le cœur avait sa coloration normale. Les auteurs remarquent que c'est le quatrième cas observé en dix ans, sur des bovidés de race Salers.

Nous-même venons d'en étudier un cas, à Toulouse, sur un bœuf de cette race, âgé de 5 ans et en parfait état. Il n'en avait point été observé à l'abattoir de Toulouse depuis quelques quarante ans!

Tous les muscles apparaissaient d'une teinte légèrement sucre d'orge, à l'exception des muscles cardiaque, diaphragmatique et coccygiens, simplement plus pâles que normalement. En dehors de cette coloration singulière, les autres caractères des muscles étaient normaux. Rien d'insolite du côté du squelette, du tissu adipeux, des viscères. La viande était de première qualité.

Parler d'anomalie en l'occurrence n'est point difficile. Mais l'anomalie est-elle congénitale ou acquise?

Les poissons, les oiseaux, le lapin, le chat possèdent naturellement deux catégories de muscles : des muscles rouges, riches en sarcoplasme, et des muscles blancs, pauvres en sarcoplasme, ceux-ci prédominant de loin.

Pourquoi ne pas en rapprocher les muscles blancs du bœuf?

Faut-il, au contraire, raisonnant par analogie et songeant à l'influence de l'alimentation sur la couleur et la qualité de la viande chez le veau, incriminer le régime alimentaire?

(1) LUCAM et FONTENAILLE. Un cas d'albinisme musculaire chez le bœuf. *Bull. Soc. Sc. Vét.*, Lyon 1949, 4, 130.

Nous pensons, quant à nous, qu'il s'agit d'une anomalie congénitale, insoupçonnable du vivant de l'animal parce que sans retentissement sur sa santé.

Microscopiquement, les muscles offrent un aspect classique et prennent les colorants usuels.

La conduite à tenir vis-à-vis de ces viandes nous paraît simple. Elles ne sauraient être vendues à l'étal du boucher. Non point qu'elles soient insalubres. Mais leur couleur singulière les rend commercialement invendables en tant que viande de bœuf. Et on ne saurait sans tromperie les présenter comme viandes de veau. Pour un spécialiste, du reste, leur couleur diffère quelque peu de la viande blanchâtre ou blanc rosé du veau.

Elles seront utilisées pour la fourniture des collectivités ou entreront dans la confection des produits de charcuterie ou de conserve.

