

Communiqué de presse

Berne, le 06.12.2021

Mise en service du premier appareil de classification pour les carcasses de l'espèce bovine

L'appareil de classification BCC-3 pour la classification automatisée de la qualité des carcasses de l'espèce bovine, conçu par le fabricant danois FRONTMATEC, a été homologué par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). Le premier BCC-3 entièrement automatisé de Suisse pourra ainsi être mis en service à l'abattoir Schlachtbetrieb St. Gallen AG au 01.01.2022.

Depuis de nombreuses années, Proviande réalise pour le compte de la Confédération la classification neutre de la qualité des animaux sur pied et des carcasses dans les abattoirs. La classification de la qualité est effectuée de manière visuelle par des collaborateurs formés. À partir du 1^{er} janvier 2022, la Suisse empruntera de nouvelles voies et mettra en plus sur la classification entièrement automatisée. Des appareils sont déjà utilisés à ces fins dans certains pays de l'UE. Dans le cadre d'un projet de développement qui a duré quatre ans, Proviande a testé l'appareil «Beef Classification Center Version 3» (BCC-3) au regard de la classification CH-TAX, et l'a soumis à un test d'aptitude. La Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires HAFL (un département de la Haute école spécialisée bernoise BFH) a été chargée de l'accompagnement scientifique et de l'évaluation des résultats.

Les huit tours de l'appareil BCC-3 de FRONTMATEC sont installées de manière fixe sur la chaîne d'abattage. Les 40 caméras du BCC-3 photographient simultanément chaque demi-carcasse, et l'appareil calcule les données pour obtenir un modèle 3D virtuel. Les mesures ainsi obtenues donnent au final le résultat de la classification CH-TAX.

La combinaison de la classification constante et uniforme effectuée par l'appareil et des capacités humaines telles que la mise en relation d'éléments, la capacité d'apprentissage et l'intelligence, est idéale. Sur un marché de plus en plus tendu, Proviande voit dans le BCC-3 une aide technique précieuse pour la réalisation future des tâches de classification et de leur développement. La chaîne de création de plus-value Viande profite ainsi d'une évaluation constante et équilibrée de la qualité grâce à l'élimination de fluctuations naturelles (facteur humain). Les fonctions de l'appareil pourront éventuellement être étendues à l'avenir. Un module supplémentaire dédié à l'estimation des morceaux est déjà en cours de développement et recèle un potentiel économique important dans les domaines du tri et de la transformation des carcasses.

L'utilisation de cet appareil de classification entièrement automatisé aidera les collaborateurs dans leur activité difficile et exigeante, sans pour autant les remplacer par l'utilisation de nouvelles technologies.

Interlocuteur:

Peter Schneider, responsable du Département Classification & Marchés
Téléphone: 031 309 41 40 ou 079 751 75 73
E-mail: peter.schneider@proviande.ch