


Vers un observatoire de la qualité des viandes françaises?

A. Vautier



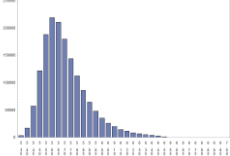




Vers un observatoire de la qualité des viandes françaises?


- **Projet à l'initiative d'INAPORC**
 - **Objectif:** valorisation des données pH collectées en abattoir, exploration de la variabilité en lien avec l'élevage
- **2 bases de données entreprises collectées:**
 - Après tri (délai post-mortem, valeur pH, conformation,...)
 - Abattoir 1: n=862 927
 - Abattoir 2: n=729 957

soit n= 1 592 911 données



pH	
n=	1 592 911
moy.	5,71
et	0,18
mini	5,35
maxi	6,50

Journée Qualité de la Viande de Porc 17/01/17 2

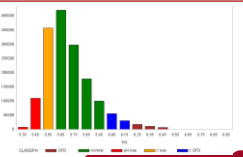


Vers un observatoire de la qualité des viandes françaises?


- **Bases de données IFIP vs entreprises:**

Distribution du pH ultime du Semimembranosus (%)	5.5	5.6	6.0	6.2	
	bas pH	tendance bas pH	pH normal	tendance DFD	DFD
Frotin et al. (2007) - n=4500 / 15 abattoirs	16.7	28.8	50	3	1.6
Vautier et al. (2008) - n=2726 / 4 abattoirs (maîtrise des durées de jeun, transport, repos)	8.5	20	61.2	6.5	3.9
Inaporc (2015) - n=1 592 911 / 2 abattoirs	7.4	22.5	62.5	5.4	2.2

- Une amélioration des résultats pH entre 2007 et 2015
- Données industrielles 2015 comparables aux données expérimentales de 2008

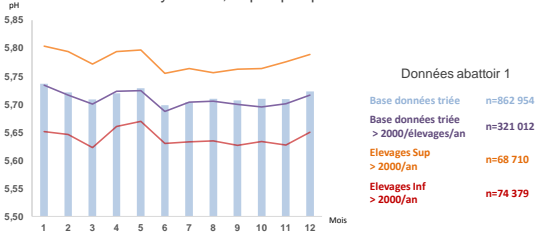


Journée Qualité de la Viande de Porc 17/01/17 3

Vers un observatoire de la qualité des viandes françaises? 

■ Effet saison / élevages aux résultats pH contrastés


- 66 élevages contrastés identifiés (abattoir 1+ abattoir 2)
 - 37 élevages au résultats pH « supérieur », 29 élevages « inférieur »
 - Un écart moyen de 0,13 pH quelque soit la saison



Données abattoir 1

Base données triée	n=862 954
Base données triée > 2000/élevages/an	n=321 012
Elevages Sup > 2000/an	n=68 710
Elevages Inf > 2000/an	n=74 379

Journée Qualité de la Viande de Porc 17/01/17 4

Vers un observatoire de la qualité des viandes françaises? 

■ Conclusions

- Oui, le suivi de la qualité de viande est important pour la filière
 - Évaluation du progrès / quantification des problèmes
 - Collecte de données pH INAPORC: mise en évidence d'élevages aux résultats différenciés (inférieur vs supérieur)

➔ Etude INAPORC en cours: enquêtes en élevages pour la recherche de facteurs amonts d'influence sur le pH 24

- Déficit en données représentatives de qualité de viande:
 - Données IFIP: milieu industriel, mais maîtrise préparation à l'abattage

➔ Projet IFIP: développer un observatoire de la qualité de viande

- Échantillon de 10 abattoirs
- 4 journées de mesure / abattoir / an
- Mesure aléatoires IFIP: pH ultime + défaut déstructuré

Journée Qualité de la Viande de Porc 17/01/17 5

Merci de votre attention 



www.ifip.asso.fr
