



Partenariat

Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT)

Financier : Inaporc

Contact :

thierry.lhommeau@ifip.asso.fr

Valorisation

- Formations des artisans et des éleveurs transformant à la ferme

Des pièces de porc bien adaptées aux besoins des artisans

CONTEXTE ET OBJECTIFS

La qualité de la viande est primordiale pour les artisans : satisfaction et confiance du client, rendements de transformation, et capacité de la viande à se conserver sont en jeu.

Cette étude visait à déterminer des **caractéristiques objectives** et leurs valeurs correspondant aux **souhaits des artisans en termes de qualité des matières premières**.

L'étude s'est déroulée en 2 étapes : envoi d'un questionnaire aux artisans, enquête terrain auprès des entreprises artisanales dans 3 régions de France.

RÉSULTATS

Les artisans participant à cette étude sont satisfaits de leurs matières premières, ils ont trouvé des **fournisseurs de confiance**. Ils ne contrôlent pas de manière instrumentale et systématique les matières premières à réception mais **ils évaluent la qualité lors du travail des viandes**. Les artisans indiquent pour la plupart et en premier lieu qu'une bonne viande est une viande qui a **de la couleur et de la fermeté**.

Par opposition, une « mauvaise viande » correspond à une **viande molle, flasque, et qui exsude anormalement**. Une évolution de la qualité des viandes s'est opérée dans le bon sens selon les artisans : **une plus grande régularité de la composition corporelle des carcasses, et la disparition des viandes PSE** sont saluées. L'évolution vers une **baisse de l'épaisseur de gras de bardière** a également été constatée.

Il y a **moins de carcasses très grasses** comme cela a pu être le cas.

Malgré le faible effectif de l'étude (n=11), des tendances se dégagent sur les caractéristiques des pièces et carcasses de porc (moitié Nord de la France) :

- La carcasse idéale pour les artisans a un poids entre 95 et 100 kg, et un TMP entre les classes 60 et 62, elle est également assez conformée pour offrir de bons rendements.
- **Le jambon** destiné à la transformation en jambon cuit a, idéalement, un poids entre 10 et 11 kg. La couleur (Gluteus medius) doit correspondre aux classes 3 et 4 de l'échelle japonaise.
- **La longe** idéale est conformée, elle est de note 2 ou 3 de la grille NPPC de persillé. Sa couleur doit correspondre aux classes 3 ou 4 de l'échelle japonaise (*Longissimus*).
- **La bardière** doit présenter une épaisseur de 1,5 à 2 cm. Sa couleur doit être blanche. Ce gras doit rester ferme et ne pas être huileux.
- **Les épaules** (et les maigres rentrant dans les fabrications) doivent avoir une couleur soutenue (classes 4 et 5 de l'échelle japonaise) car ils donneront la couleur aux produits finis.
- **Les poitrines** de classe n°1 sont préférées pour la vente en frais, et les poitrines de classe n°2 pour les transformations de poitrines séchées, fumées. Les poitrines très grasses sont hachées (fabrications). Les poitrines achetées en complément sont demandées dans les classes les plus maigres et les plus épaisses.

Pour la majorité des artisans, les pièces les plus importantes du point de vue de la qualité et de la composition sont le jambon et la longe respectivement.

Pour le jambon, il faut assurer un rendement de cuisson lors du process du jambon cuit et obtenir des qualités gustatives.

Pour la longe, le persillé des côtes va être un déterminant fort dans l'acte d'achat lors de la vente en frais.

Un tri des viandes en fonction de leurs qualités respectives vers les catégories de produits (frais, transformés) est nécessaire. Les « mesures » de qualité peuvent se faire simplement **par l'observation de la couleur, de l'exsudat ou du persillé**.

Mais ces mesures ne dispensent pas d'une sélection de filières de production qui correspondent aux besoins de l'artisan et de ses consommateurs.

