

ratio lysine/énergie est de 0,9 g de lysine digestible par MJ EN en croissance et de 0,7 en finition. Du saindoux (1,5%) est incorporé en finition pour ajuster le profil en acides gras de l'aliment et satisfaire le critère de qualité des gras de la filière de commercialisation retenue pour cet essai (Ferme Elizaldia, Gamarthe 64). Les performances zootechniques des porcs sont mesurées par case. Les caractéristiques de carcasse (poids, taux de muscle) sont relevées à l'abattoir. Les pièces sont suivies en atelier de transformation. Les données suivantes sont récupérées : poids et épaisseur de lard des jambons découpés façon Bayonne, pH24 du semi-membraneux, couleur de la viande (échelle japonaise) et note de persillé (méthode NPPC, 2000). Le logiciel SAS (v9.4, SAS Inst. Inc., Cary, NC) est utilisé pour comparer les effets du type génétique du verrat Duroc par analyse de variance (procédure GLM). Le modèle prend en compte les effets du type de verrat Duroc, du sexe et du bloc. La case constitue l'unité expérimentale pour toutes les données comparées.

2. RESULTATS

Les porcs issus de verrats HGIM présentent à l'entrée en engraissement un poids significativement supérieur (Tableau 1) en raison d'une meilleure vitesse de croissance en post-sevrage et d'une consommation d'aliment plus importante (respectivement, +11 et 12%, données non montrées). En engraissement, ces porcs montrent également une augmentation significative de leur ingéré (+4%) et de leur vitesse de croissance (+3%). Aucune différence significative n'est constatée pour l'indice de consommation ni pour les caractéristiques de carcasses. Les jambons issus du lot HGIM présentent un pH24 du muscle semi-membraneux et des notes de couleur et de persillé significativement plus élevés que ceux du lot BGIM. La proportion de note de persillé supérieure ou égale à 3 est de 25% pour le lot HGIM et 11% pour le lot BGIM (Figure 1).

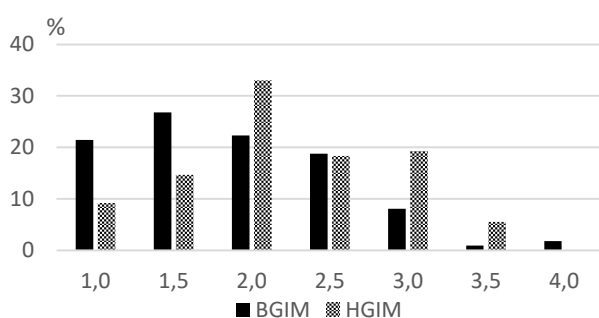


Figure 1 - Répartition des notes de persillé par type de verrats Duroc

Tableau 1 - Comparaison des performances zootechniques et des caractéristiques des carcasses et des jambons selon le type de Duroc

	BGIM	HGIM	Statistiques ¹	
			Effet	ETR
Performances zootechniques en engraissement ²				
Poids initial, kg	23,7	25,9	**	1,0
GMQ, g/j	860	888	*	25
CMJ, kg/j	2,44	2,53	*	0,08
IC, kg/kg	2,84	2,87	ns	0,05
Poids final, kg	127,4	128,2	ns	1,8
Caractéristiques des carcasses ²				
Poids, kg	102,3	102,7	ns	1,1
Rendement, %	80,1	79,9	ns	0,4
TMP, %	60,1	59,5	ns	1,1
Caractéristiques des jambons ³				
Poids, kg	15,5	15,6	ns	0,2
Epaisseur gras, mm	31,4	31,2	ns	2,2
pH24	5,60	5,67	**	0,04
Couleur	3,3	3,6	*	0,2
Persillé	1,9	2,2	*	0,3

¹A partir de l'analyse de variance de l'effet du type de verrat, du bloc et du sexe ; ETR = écart-type résiduel, niveaux de signification : ns : non significatif, * : P < 0,05, ** : P < 0,01. Moyennes ajustées présentées

²GMQ = gain moyen quotidien ; CMJ = consommation moyenne journalière ; IC = indice de consommation ; TMP = taux de muscle des pièces

³Epaisseur mesurée jambon à plat, pH24 du semi-membraneux, couleur selon échelle japonaise, note de persillé selon méthode NPPC (2000)

CONCLUSION

La sélection de verrats Duroc au poids de 100 kg, à partir d'une estimation du caractère persillé de la longe mesurée à l'aide d'une sonde à ultrasons, semble possible à mettre en place dans le but de produire des porcs présentant des jambons plus persillés. Ces résultats sont à confirmer dans le temps et les objectifs de sélection à déterminer afin de fixer un optimum en termes de teneur en persillé de la longe et du jambon permettant de satisfaire le consommateur en viande fraîche et le salaisonier spécialisé en produits secs haut de gamme. Dans cette étude, les jambons issus des porcs sélectionnés pour leur gras intramusculaire présentent également une couleur plus foncée et un pH24 plus élevé.

REMERCIEMENTS

Les auteurs tiennent à remercier Fipso Industrie et La Ferme Elizaldia pour leur aide financière et matérielle (abattage et découpe) ainsi que le personnel de la Station Porcine IFIP de Romillé.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Chevillon P., 2015. A la recherche de longues persillées en gras pour des consommateurs « gourmets » Tech Porc, 33, 33-35.
- Chevillon P., Vautier A., Dubois A., 2009. Qualité sensorielle de la viande de porc. Incidence de l'âge à l'abattage et de l'utilisation de DUROC pour la production de porcs Label Rouge ou porcs lourds. Techni Porc, 32, 27-34.
- Faucitano L., Wegner J., 2006. Persillé et qualité de la viande de porc. Journées Rech. Porcine, 38, 313-320.
- Hassenfratz C, 2017. Quelles génétiques dans les élevages porcins français ? Tech Porc, 37, 36-37.
- Maignel L., Daigle J. P., Fortier M.P., Wyss S., Sullivan B., 2013. Prédiction de la teneur en gras intramusculaire dans le jambon de porcs vivants par la technologie aux ultrasons en relation avec le gras intramusculaire de la longe. Journées Rech. Porcine, 45, 247-248.
- NPPC Scale for intramuscular fat, National Pork Producers Council, 2000. Pork composition and Quality Procedures, Berg E. (Ed), Plaquette publiée à Des Moines, IOWA.