

La production évolue pour répondre au marché

Depuis plusieurs décennies, les éleveurs pilotent leur production à l'aide des indications qui leur sont remontées sur le poids des carcasses et leur taux de muscle.

Même si l'expression du taux de maigre a changé et que les équations ont été revues suite aux différentes décisions européennes, on peut constater que le gras sur le dos des carcasses de porc a été réduit de près de 40 % depuis 1977 passant en moyenne de 24 mm à 14 mm. Par ailleurs une analyse simple des résultats de classement sur la zone Uniporc depuis vingt ans permet de constater que le taux de muscle des pièces (TMP), mesuré selon différentes équations de prédiction (et corrigé à partir de 2007 pour aligner les valeurs de la teneur en viande maigre), a augmenté sous l'influence de la grille de paiement. Les TMP faibles ont été divisés par huit. Les TMP très élevés ont augmenté de 300 %. Et les TMP au cœur de grille ont atteint 82 % en 2018 (voir ci-dessous). Les conséquences constatées sur les différentes pièces du porc sont donc logiques : les jambons sont maigres, avec peu de gras intramusculaire. Ils répondent aux attentes des transformateurs de jambon cuits et aux consommateurs qui rejettent le gras visible. Les muscles des longes fraîches sont également

très maigres. Elles offrent des produits de bonne qualité nutritionnelle mais de moindre qualité sensorielle. Les jambons gras appréciés pour le sec (plus de 15 mm de gras à l'aplomb de l'os du quasi) sont de plus en plus rares et les salaisonniers ont du mal à trouver la matière première pour produire du jambon de garde (supérieur à neuf mois de sèche). Enfin, les poitrines sont assez maigres même si le lien entre TMP et classement des poitrines est modéré. On trouve des poitrines plus maigres sur des carcasses d'animaux abattus plus jeunes (comme en Espagne) et sur les mâles entiers.

Ces données démontrent que les éleveurs, grâce à leur technicité, ont la capacité de produire les carcasses et pièces attendues par le marché dès lors que cette attente est bien exprimée. La mesure systématique d'épaisseurs de gras et de muscle par Uniporc, combinées dans l'équation de prédiction du TMP développée par l'Ifip et associée à une grille de paiement, a permis une réponse des éleveurs en termes de type de production. La mise en place d'un critère de qualité technologique de la viande sur les carcasses pourrait constituer une nouvelle étape pour mieux les valoriser sur un marché demandeur de viande toujours plus qualitative. ■ G. N.

LES TAUX DE MUSCLE DES PIÈCES AU CŒUR DE GRILLE (ENTRE 57 ET 63) N'ONT CESSÉ DE PROGRESSER, MAIS PLAFONNENT DÉSORMAIS À 82 %

Évolution du TMP cœur de grille entre 1998 et 2018

