



**ARCADIE**  
SUD - OUEST



© Lur Berri

## Le porc fermier plein air «respectueux» Lur Berri à base de Duroc

Lur Berri et Arcadie ont osé avec succès l'utilisation de verrats Duroc purs pour une production de porcs plein air. L'objectif est de produire une viande fraîche et des charcuteries sèches à la hauteur du patrimoine gastronomique du Sud-Ouest. Serge Pinquie, le responsable filière porcs de Lur Berri, revient sur ce choix génétique. Louis Massabeau, Directeur des abattoirs Arcadie de Bayonne, nous décrit les plus de cette viande.

### Serge Pinquie : Pouvez-vous nous décrire la filière Label rouge plein air fermier ?

**SP :** « Un cochon de qualité, capable de capter des marchés plus rémunérateurs pour créer de la valeur ajoutée à nos abatteurs-découpeurs et pour permettre aux éleveurs de vivre de la production. Lur Berri produisait des porcs fermiers élevés en plein air selon le cahier des charges Label rouge depuis 1988, sans vraiment se soucier de la qualité gustative de la viande produite, en surfant sur l'image du plein air et du bien-être. Pour moi, le produit abouti du porc fermier élevé en plein air est un porc avec une viande sans défaut, goûteuse, donc plus grasse. Pour être certain de ne pas décevoir les consommateurs,

*fini la course au muscle, cap sur la qualité. Nous représentons environ 30 % des porcs engraisés en plein air en France, soit 500 porcs abattus par semaine à l'abattoir de Bayonne. Sur 120 000 porcs produits par la coopérative Lur Berri, 25 000 porcs fermiers plein-air Label rouge sont produits par 15 éleveurs. Les porcs fermiers sont engraisés en plein air à partir de 70 jours et 112 jours au plus tard. Ils sont nourris à volonté avec des aliments formulés en énergie et en acides aminés, selon la saison et l'âge des animaux. Nous maîtrisons les quantités d'aliments ingérés en agissant sur le taux de fibres fermentescibles. C'est en fait, une conduite très technique et notre objectif est de limiter le dépôt de lard dorsal tout en maximisant le gras intra musculaire. Notre âge d'abattage est plus élevé : sous*

*cahier des charges Label rouge, les porcs sont abattus entre 125 kg et 130 kg vifs à 202 jours de moyenne et 182 jours au minimum. Nos jambons et viandes sont valorisés sous l'IGP Jambon de Bayonne et label rouge Porc fermier élevé en plein air. »*

### Comment en êtes-vous arrivé à faire le choix du Duroc ?

**SP :** « Nous recherchons de la différenciation sur le goût et l'aptitude à une production cuite et sèche de très haute qualité gustative. Nous sommes dans une région de gastronomie, il fallait le faire pour exister demain... La rusticité et la vivacité apportées par le sang Duroc à la naissance et lors de la mise en plein air sont également des plus indéniables par rapport à des issus de



Verrat Duroc de l'élevage de sélection Nucleus de Christophe Jahan

verrats piétrains. On a moins de mortalité et les animaux sont plus rustiques avec de la croissance apportée par le Duroc. Ils s'adaptent bien au plein air et de plus en zone de moyenne montagne.

On a démarré les premiers essais Duroc en 2013. Aujourd'hui, c'est dans notre cahier des charges et tout éleveur fermier plein air Lur Berri doit utiliser les verrats du CIA Inpig et des Duroc Nucleus conformes à notre cahier des charges.»

### Pourquoi préférez-vous le verroat Duroc français de la société Nucleus ?

**SP :** « Il y a Duroc et Duroc sur le marché. Après plusieurs essais de Duroc disponibles sur le marché nous avons opté pour un verroat Duroc Nucleus sélectionné, sur le vivant, sur le Gras Intra Musculaire : échographies par la sonde Biotronics et traitement des images de persillé au Canada avant sélection des verrats Nucleus sur le critère du gras persillé. Sa sélection prend également en compte le M2, le GMQ et l'indice de consommation.

Aujourd'hui, 10 à 15 verrats Duroc purs Nucleus présents au CIA Inpig sont très sollicités par nos éleveurs de Lur Berri. C'est unique en France un tel parc de verrats Duroc. »

### Avez-vous adapté votre grille de paiement pour ne pas pénaliser vos producteurs ?

**SP :** « Nous avons intégré les performances du Duroc et le fait qu'il soit légèrement plus gras dans nos critères de paiement. Nous

respectons nos éleveurs d'où le nom choisi pour notre démarche : "porc respectueux des animaux et des hommes". Nos élevages sont des élevages à taille humaine détenus par des familles d'éleveurs.

Nous assurons une juste rémunération par une contractualisation et une organisation

en filière : filière viande Arcadie Sud-Ouest et groupement Lur Berri. La grille de paiement est adaptée à des carcasses lourdes 50 % Duroc. Le prix payé est le prix du marché du porc breton à 56 TMP 0,25 € + plus-value grille TMP (0,40 € en Duroc en 2017). Il y a aussi une indexation du prix du porc sur le prix de l'aliment Ifip. Nous avons aussi instauré une prime de production sur les 12 semaines d'hiver de 8 € par porc pour pallier les conditions hivernales difficiles, froides et humides. »

### Y a-t-il des perspectives de développement du porc plein air Lur Berri ?

**SP :** « Oui, un développement maîtrisé est possible, mais sans banaliser notre produit, 5 % l'an sur le court terme permet de rester en phase avec les débouchés de notre filière. Si l'on veut produire, il faut aussi bien vendre. Nous ne sommes qu'au début de notre projet de filière. »

### Mesurer le persillé grâce à la sonde Biotronic

En 2014, Bernard Le Rossignol de Nucleus a amorcé la démarche de sélection Duroc auprès de l'élevage de Christophe Jahan, sélectionneur en Loire-Atlantique. Aujourd'hui, Bruno Ligonesche, Généticien de Nucleus, poursuit ce travail de sélection spécifique. La sonde ultrason Biotronic lui permet de réaliser des photos du gras persillé sur les verrats candidats à la sélection, à 100 kg.

Les photos sont traitées en une journée au Canada et Nucleus peut ainsi orienter sa sélection des verrats et truies sur la valeur en gras persillé, bien sûr, ainsi que sur d'autres critères d'intérêts importants pour les éleveurs et utilisateurs des viandes.



Mesure du gras persillé sur la longe par Nucleus à l'aide de la sonde canadienne Biotronic.

### Louis Massabeau, en quoi cette viande issue de verrats Duroc est-elle différente ?

**LM :** « Une bonne tenue de viande dans le temps, une fermeté de la viande en frais, très peu d'exsudat... des plus très important pour nos clients. Un autre plus : la tendreté, car il y a moins de pertes à la cuisson. Enfin, la présence d'une couleur légèrement plus soutenue est appréciable. Ce sont les qualités apportées par le Duroc couplé à des animaux plus âgés que les productions classiques. N'oublions pas qu'ils auront gambadé dans nos forêts des landes ou dans les montagnes et piémonts du Pays basque ou du Béarn. Le persillé sur la longe est le plus qu'il faut savoir vendre et mettre en avant auprès des bouchers et GMS, il y a un réel gain gustatif. C'est du plaisir en bouche, on a le droit de se faire plaisir en mangeant, non !

En maîtrisant l'alimentation, nous avons réussi aussi à limiter le dépôt de gras sur les poitrines. Les jambons sont plus couverts et lourds. Pour faire un jambon sec de garde, c'est une matière unique peu disponible sur le marché actuel basé sur des jambons de porcs standard maigre. On peut envisager des durées de sèches de plus de 12 mois à 18 mois. Ce long affinage permet de développer des arômes en bouche. Ces filières existent bien en Espagne pourquoi pas chez nous. Cette production permet de monter en gamme. Le gras blanc et ferme est de qualité pour le saucisson sec haut de gamme, il nous faut le faire savoir. »

### Faut-il aller encore plus loin dans la recherche du persillé dans la viande sans trop de gras de couverture ?

**LM :** « L'avenir de nos métiers se fera par une écoute des consommateurs, à la recherche aussi de goût et donc de gras intramusculaire. Cependant, c'est en priorité notre élevage plein-air que nous devons défendre en expliquant aux consommateurs nos modes d'élevage extensif. »



Longe avec du gras persillé pour les gourmets



Jambon de Bayonne haut de gamme à valoriser

### La demande en porc plein-air est-elle au rendez-vous ?

**LM :** « On bénéficie d'une image très positive du porc plein air auprès du consommateur. À nous de valoriser le travail de qualité des éleveurs Lur Berri. C'est une démarche respectueuse des animaux et des hommes et qui apportera du plaisir en bouche au consommateur aussi bien en viande fraîche qu'en produits transformés haut de gamme.

Nous sommes dans la tendance sociétale où les jeunes souhaitent de plus en plus de bien-être animal c'est pourquoi j'espère que nous développerons ce porc plein air Duroc en collaboration avec nos éleveurs. Le Duroc doit nous amener une carte supplémentaire pour défendre notre production et notre différence. »

Propos recueillis par

**Patrick CHEVILLON**  
Ifip – Institut du porc  
patrick.chevillon@ifip.asso.fr