



Ces 10 dernières années, une mobilisation forte des éleveurs, groupements de producteurs, fabricants d'aliment, généticiens et des abattoirs a permis de produire une viande plus maigre. Le classement obligatoire des carcasses en France et en Europe selon la Teneur de Viande Maigre (TVM) a constitué la base de paiement des éleveurs de porcs. Les porcs en France sont classés par une structure indépendante des éleveurs et des abattoirs. Ainsi dans le Grand Ouest, UNIPORC Ouest classe 20 millions de porcs soit 80 % des porcs produits en France. La grille de paiement de janvier 2002 à décembre 2006, entre éleveurs et abattoirs, affectait des plus values sur la TVM. La plus value TVM se stabilisant à partir de 62 (+0,19 centime d'euros/kg de carcasse), l'objectif de l'éleveur était de produire des porcs avec une TVM de 62 et des poids de carcasse moyens de 90 kg.

Entre 1998 et 2005, la TVM moyenne des porcs abattus a progressé de + 1,2 point (61,3 en 2005 contre 60,1 en 1998, chiffres UNIPORC Ouest) et l'épaisseur de gras de bardière était en diminution constante (- 0,8 mm sur cette période) alors que l'épaisseur du muscle de la longe était en forte augmentation (+3,5 mm sur cette période). Parallèlement, le poids des carcasses s'était alourdi de 2,9 kg en moyenne, passant de 87,8 kg à 90,7 kg.

Depuis décembre 2006, la TVM est remplacée par le TMP (Taux de Muscle des Pièces). Ce nouveau critère estime le poids de muscle des quatre pièces (jambon, longe, épaule, poitrine).

## Filière porc

# Évolution de la qualité technologique et sanitaire de la viande de porc depuis 10 ans

**En 10 ans, la filière porcine s'est organisée et poursuit encore ses efforts pour répondre à la demande des consommateurs : une viande plus maigre (moins de gras intramusculaire visible et de couverture qui rebutent le consommateur) et de bonne qualité technologique (une bonne capacité de rétention en eau qui permet à la viande de garder son jus, donc plus tendre et plus savoureuse et présentant moins de pertes lors de sa cuisson ou sa transformation en produits cuits, secs, fumés...).**

Science et technique

CHEVILLON P.

IFIP  
BP 35104  
35651 LE RHEU Cedex



Les éleveurs ont réussi le challenge de produire une viande plus maigre en agissant sur la conduite alimentaire des animaux, notamment leur rationnement en fin de croissance, la qualité de leurs bâtiments, la maîtrise de l'isolation permettant de réduire les dépôts de gras et la génétique. Le développement de l'alimentation rationnée en soupe (mélange d'eau et d'aliment sous forme de farine) a permis de limiter le dépôt du gras intramusculaire et de bardière. Les mâles castrés étant plus sujets à déposer du gras que les femelles, certains éleveurs pratiquent le sexage (séparation des animaux par sexe durant leur engraissement) et rationnent les mâles. Le recours à des races mâles dites conformées a permis d'améliorer la TVM. Aujourd'hui, la race Piétrain est majoritairement utilisée, notamment pour la qualité de sa conformation; 47,3 % des doses d'insémination artificielle vendues aux éleveurs en 2005 contre 7,1 % en 1996 (Sources : enquêtes annuelles IFIP auprès des Centres d'Insémination Artificiels).

À noter également que les conditions d'ambiance (isolation des bâtiments et régulation de l'ambiance) ainsi que le mode d'élevage (élevage sur paille, plein air ou sur caillebotis) peuvent influencer sur le dépôt ou non du gras de bardière ou gras intramusculaire. De nombreuses études et données ont permis aux éleveurs de mieux maîtriser ces critères d'ambiance et de type de sol en particulier.

Actuellement, la question est posée au sein de certaines filières qualité

(Filière Label Rouge) de l'intérêt d'avoir recours à des animaux présentant plus de gras intramusculaire afin d'améliorer la qualité sensorielle en liaison avec le goût et la saveur de la viande, par le recours à des races connues pour cette caractéristique comme le Duroc ou par des conditions de production particulières (âge des animaux à l'abattage, type de sol...).

La qualité technologique de la viande est en amélioration constante en liaison avec une meilleure maîtrise des conditions pré-abattage et d'abattage. Le respect des cahiers des charges au stade de la production et de l'abattage depuis 1996 (démarches de Certification de Conformité Produit (CCP), chartes régionales, cahiers des charges VPF (Viandes Porcines Françaises), marques d'entreprises, Label Rouge...) a permis d'améliorer considérablement la qualité de la viande.

Un des critères d'appréciation de la qualité technologique de la viande est le pH ultime (pHu), ou acidité du muscle mesuré entre 18 et 24 heures post-abattage. Sa mesure permet d'apprécier en partie le pouvoir de rétention en eau qui se traduira, pour la viande fraîche, par de bonnes qualités sensorielles à la dégustation (tendreté, jutosité). Le pH ultime est également un très bon prédicteur du rendement à la fabrication en salaison cuite. La majorité des abattoirs français effectue des tris de carcasses et pièces de découpe selon le niveau du pHu des jambons et parfois des longes.

Les facteurs de variation du pHu de la viande sont de mieux en mieux connus. On peut citer parmi ces facteurs : la génétique, la mise à jeun des porcs à l'élevage, la saison, la préparation des porcs avant leur transport (quai de repos et de chargement à l'élevage), les conditions et durées de transport, le temps de repos à l'abattoir, la qualité de la conduite à l'anesthésie et la réduction du stress des porcs avant abattage, voire le mode d'élevage (sur paille, en plein air, courette bétonnée versus caillebotis). En abattoir, le pourcentage de jambons à bas pHu (pHu < 5,5, qui induit un faible rendement à la fabrication) se réduit progressivement au fil des années (cf. graphique de l'évolution des pHu entre 1991 et 2001). Un prochain bilan va être réalisé par l'IFIP en 2007.

Outre la qualité technologique, la qualité sanitaire des viandes est de mieux en mieux maîtrisée de l'élevage à l'abattage-découpe (Guides de bonnes pratiques hygiènes, HACCP). Un des prochains enjeux de la sécurité des aliments pour la filière sera la mise en place du « paquet hygiène » à travers des guides de bonnes pratiques d'hygiène en élevage, puis la qualification des élevages sur leur statut salmonelles à l'horizon 2009.

La filière porcine devra poursuivre ses efforts sur la qualité de la viande tout en répondant à de nouveaux défis : rassurer le consommateur, proposer des produits faciles à préparer et rapides à cuisiner et en cohérence avec les attentes sociétales...

