

Préface



Du côté des Journées de la Recherche Porcine...

Les Journées de la Recherche Porcine (JRP) mobilisent

chaque année, au cours de la première semaine de février, les acteurs techniques et scientifiques de la filière porcine. Les Journées 2003, qui viennent de se terminer, ont été l'occasion de mettre en avant plusieurs approches assez nouvelles intéressant directement le secteur des produits carnés.

Les caractéristiques de la viande porcine attendues par les consommateurs ont fait l'objet d'une analyse quantifiée par Karine LATOUCHE de l'INRA. La sécurité sanitaire est la caractéristique la plus attendue bien que la qualité sanitaire soit estimée satisfaisante par la presque totalité des consommateurs. Le consommateur se dit prêt à payer 1 euro de plus pour une viande de qualité améliorée, l'amélioration attendue étant avant tout le goût. La production de porc sur paille ou disposant de plus d'espace motive, par contre, peu les consommateurs.

Jean-Georges CAZAUX de l'ADAESO a présenté les effets de l'alourdissement du poids de carcasse sur les qualités des jambons secs; des carcasses de 150 kg fournissent des jambons qui, après 12 mois de sèche contre 9 mois pour les jambons issus de carcasses de 115 kg, présentent plus de gras intramusculaire, sont moins tendres et ont un goût plus intense et plus persistant.

L'apport d'acides gras oméga 3 dans l'alimentation des porcs, en particulier sous forme de graines de lin extrudées, accroît, selon Jacques MOUROT de l'INRA, la quantité d'acides gras oméga 3 et de dérivés de cet acide dans le muscle favorables au plan de la

nutrition humaine; il reste toutefois à étudier l'impact de cet enrichissement sur les caractéristiques organoleptiques et technologiques des viandes.

Cet auteur a également montré qu'il serait possible d'augmenter la teneur en gras intramusculaire de la viande porcine sans modifier l'adiposité globale de la carcasse chez des porcs issus de truies dont l'aliment, au stade de la gestation et de la lactation, a été enrichi en lipides. Ce résultat, s'il est confirmé, permet d'envisager de moduler, par le biais de l'alimentation maternelle, les caractéristiques gustatives des viandes porcines sans dégrader la TVM des carcasses.

La fréquence des jambons notés " déstructurés " est très faible (1,5 % de jambons notés " déstructurés " et " sévèrement déstructurés ") avec des porcs d'un type génétique courant mis à jeun pendant 24 heures, transportés 1 ou 3 heures et ayant un temps d'attente en bouverie de 2 ou de 6 heures selon une étude présentée par Brice MINVIELLE de l'ITP; ce résultat montre les possibilités opérationnelles de réduction de la fréquence de ce défaut observé en pratique par le respect des recommandations usuelles concernant les conditions de pré-abattage.

Dans le cadre des évolutions réglementaires sur les transports de très longue durée, Patrick CHEVILLON de l'ITP a montré l'intérêt de l'abreuvement et de l'alimentation pour des porcs transportés 36 heures dont 9 heures d'arrêt. Par contre, l'accroissement de la surface allouée par animal dans le camion et le déchargement des porcs pendant les 9 heures de repos, mesures prévues par la réglementation, n'apportent aucun bénéfice en termes de bien-être animal.

Dans le domaine de l'économie de la filière, la vente de viandes porcines hors de l'hexagone se réalise de plus en plus sous forme de pièces en non plus

de carcasses. Selon Yves TREGARO de l'OFIVAL, les exportateurs français, à la différence des danois, ne sont pas encore parvenus à obtenir le maximum de valeur ajoutée en livrant au meilleur prix des pièces répondant aux différents segments de marché européens et mondiaux. De son côté, Pascal MAINSANT de l'INRA a confirmé, sur la base d'un modèle établi sur les prix de la longe, l'accroissement important de la marge brute réalisée par la distribution au cours de ces dernières années. Cette marge est toutefois à analyser en regard de l'évolution des coûts directs supportés par les distributeurs.

Les Journées de la Recherche Porcine 2003 ont également fait place à une séance spéciale entièrement dédiée aux perspectives d'application des biotechnologies dans la filière porcine. Les exposés de synthèse présentés lors de cette session ont permis de percevoir les développements prometteurs à attendre d'une meilleure connaissance du génome et de l'utilisation de l'information moléculaire dans les programmes d'amélioration génétique et la compréhension de différents phénomènes physiologiques, en particulier ceux qui gouvernent la qualité des viandes. Dès à présent, la profession porcine a choisi d'être présente dans le programme de recherche AGENAE (Analyse du Génome des Animaux d'Élevage) par l'intermédiaire de l'association BIOPORC regroupant des organismes de sélection porcine et l'ITP.

Toute information complémentaire sur les JRP peut être obtenue à partir du site " journées-recherche-porcine.com ".

Bernard FOSTIER
Institut Technique du Porc