



## DÉCHETS GRAS DE PALMIPÈDES : UNE POSSIBLE VALORISATION ÉNERGÉTIQUE

JOLY X.

Dans le secteur de l'abattage, de la découpe et de la transformation des palmipèdes gras, les industriels génèrent des co-produits gras issus des activités de process (abattage, découpe, cuisson...) et des activités de nettoyage (graisses d'effluents, déchets de dégrillage...).

La remise en cause, ces dernières années, des voies traditionnelles de valorisation des co-produits gras d'origine animale ont obligé les prestataires spécialisés dans le traitement des déchets animaux à revoir leur politique commerciale et les conditions financières de reprise et de traitement des déchets gras.

Cette situation se traduit pour les industriels de la filière par une évolution significative du budget co-produits en 2002 :

- perte financière sur la vente des viscères et carcasses ;
- augmentation des coûts de reprise et de traitement des graisses d'effluents.

Dans le contexte d'une réouverture compromise du marché des graisses, notamment vers les filières de l'alimentation animale, les solutions d'utilisation en interne doivent être privilégiées.

Avec des coûts de prestation de l'ordre de 120 euros par tonne pour les graisses (2002) et le manque à gagner sur la valorisation des viscères (- 45 euros / t en 2002), la valorisation en interne du potentiel énergétique des graisses peut économiquement se justifier.

Les résultats technico-économiques montrent que les viscères et les graisses d'effluents peuvent être utilisés comme biocombustibles en substitution des énergies fossiles dans des installations de combustion spécialisées, notamment pour la production d'eau chaude avec un retour sur investissement adapté aux exi-

gences industrielles pour des unités de combustion fonctionnant au régime optimum (200 à 300 t de graisses et de viscères utilisés par an).

Les industriels disposent ainsi d'une solution pour la valorisation des viscères et des graisses comme biocombustibles à condition de remettre en cause le principe d'externalisation du traitement des déchets.

## AVANTAGES DIÉTÉTIQUES : LE LAPIN DOIT APPRIVOISER LE CONSOMMATEUR

DALLE ZOTTE A.

La viande de lapin est riche en acides aminés essentiels ce qui confère une grande valeur biologique à ses protéines. Elle est également plus riche en acides gras insaturés que les autres viandes, notamment les viandes rouges. Dans le même temps, ses acides gras présentent un rapport Oméga6/Oméga 3 proches de 7, la valeur recommandée par les nutritionnistes. La viande de lapin possède donc d'indéniables atouts nutritionnels. Pourtant, sa tendreté est handicapée par une jutosité souvent trop faible, son prix et sa présentation en carcasses entières ou en première découpe, la cantonnent à des marchés de niche, les jeunes consommateurs ayant tendance à la bouder. Pour sortir de marchés restreints, traditionnels, il lui faut retravailler deux éléments clés du marketing : le prix et la présentation.

## ALOURDIR LES CARCASSES : PAS D'INTÉRÊT MAJEUR POUR LES MARCHÉS STANDARDS

AUBRY A.

Dans un contexte économique difficile, les producteurs de porc et leurs techniciens s'interrogent sur l'intérêt d'alourdir les carcasses pour augmenter la marge perçue par l'éleveur. Il est alors nécessaire d'étudier l'effet du poids des porcs sur les coûts et les produits dégagés.

Un modèle a été mis en place par l'Institut Technique

du Porc afin d'étudier l'impact économique d'un alourdissement des carcasses de porc par rapport à une situation moyenne correspondant à la référence nationale de Gestion Technico-Economique du 1er semestre 2003. Ce modèle intègre l'effet du poids des porcs sur les différents critères techniques intervenant dans le calcul de la marge sur coût alimentaire, en particulier l'indice de consommation, le rendement carcasse et la Teneur en Viande Maigre. L'analyse se situe dans le contexte de la grille de paiement utilisée par le Marché du Porc Breton, et dans un cadre de marché donné.

Les résultats indiquent qu'aujourd'hui, alourdir davantage les porcs en production conventionnelle ne présente pas d'intérêt économique majeur, d'autant plus que les cours sont bas et que le prix de l'aliment est en hausse. Seule l'utilisation de grilles de rémunération spécifiques, parties intégrantes de démarches incitatives à la production de porcs lourds, peut permettre de compenser les surcoûts de l'alourdissement et de dégager une marge notable pour l'éleveur.

### **PRODUITS TRANSFORMÉS LABEL ROUGE : LE PORC LABEL ROUGE COÛTE CHER**

*GOURMELEN C., ROUSSEAU P.*

Cette étude a mis en évidence l'importance des surcoûts induits par le respect de la nouvelle notice sur les porcs sous label du 5 septembre 2002, qui devra être mise en application d'ici avril 2006 dans les élevages concernés ; ces surcoûts ont été évalués entre 0,090 et 0,339 €/kg de carcasse. Cinq types de sol en finition ont été testés dans une évaluation technico-économique car c'est surtout l'augmentation de surface à ce stade qui constitue le principal changement : sur caillebotis intégral, sur litière raclée, sur litière accumulée, en semi plein-air avec aire d'exercice et en plein-air. Le surcoût alimentaire constitue le poste majoritaire quand les porcs sont élevés sur caillebotis (sauf en cas de croissance modérée) ou en plein-air. A l'inverse, l'augmentation de surface ainsi que les intrants supplémentaires (paille, travail) induisent

plus de la moitié de surcoût total des scénarios sur litière. Les exigences de la notice technique de production seront parfois difficiles à satisfaire (croissance modérée, type génétique mâle N/N, alimentation sans restriction alimentaire). L'enjeu majeur de la mise en place de cette filière sera donc d'assurer une bonne valorisation de toute la carcasse afin de répartir au mieux l'ensemble des coûts de production.

### **CONSUMMATION EUROPÉENNE DE VIANDES : LE PORC GARDE LA TÊTE**

*MAROUBY H.*

Les bilans " viandes " de l'UE présentent des situations diverses selon les espèces. La consommation globale s'est stabilisée ces dernières années avec un gagnant : la volaille. La place des différentes viandes varie fortement au sein des Etats-membres de l'Union élargie à 25.