

# Plusieurs types de porcs demain

Un cochon maigre pour élaborer des jambons cuits ; un cochon gras pour les produits secs. La production devra s'adapter à la demande des industriels. D'autres critères de segmentation existent.

## INDUSTRIE

L'aptitude à la transformation et à la cuisson est un critère majeur pour les viandes de porc (30 % seulement sont vendues en frais). Le consommateur veut une viande tendre, avec un beau visuel et des qualités gustatives et bactériologiques. Elle doit être moins grasse, moins salée et moins chargée en additifs. « La recherche ou non de gras intramusculaire peut conduire, dans un futur proche, à produire deux types de porcs différents », explique Gilles Nassy, de l'Ifip, intervenant à une journée technique organisée par les coopératives Agrial, Cecab, Cavac et la firme Inzo. « Un cochon maigre permettrait de produire des jambons cuits, tendres et appétents. Un cochon plus gras produirait des produits secs et des longues persillées, avec plus de goût ». Les longues de porcs français sont actuellement jugées trop maigres, avec peu de qualités sensorielles. Il s'agirait donc de proposer un type génétique plus apte à produire du gras.

### Savoir-faire français

Le gras ne sera pas la seule voie possible de différenciation. L'industrie française a un gros avantage concurrentiel en terme technologique, qu'elle protège jalousement. Elle sait produire des jambons sans phosphates, répondant ainsi à la demande des consommateurs. Une exception en Europe. Il y a quelques années, le jambon contenait des polyphosphates et 2,2 % de sel. Le jambon, produit phare de la charcuterie fran-

Pour séduire le consommateur, l'offre, en rayons, devra être de plus en plus diversifiée.



**70 %**  
DE LA VIANDE  
DE PORC EST  
TRANSFORMÉE

çaise, était élastique et facile à trancher. En clair, ces ajouts permettaient de masquer certains défauts de la viande et d'allonger la conservation des produits. Actuellement, le jambon supérieur est sans phosphate, avec seulement 1,8 % de sel. Certains jambons n'en contiennent que 1,4 % mais il est difficile d'abaisser encore cette teneur dans l'état actuel des connaissances scientifiques. La qualité technologique s'en ressentirait. L'avantage français pourrait être de courte durée. « Nul doute que nos voisins, notamment les Espagnols, sauront s'adapter rapidement aux nouvelles demandes ». Le pH de la viande est

un bon prédicteur de la qualité technologique (idéalement autour de 5,7). « Dans les pays du nord de l'Europe, les pH sont moins bons car ils n'ont pas d'exigence de production sans phosphates ». L'alimentation et le sexe ne semblent pas influencer sur ce critère. Le type génétique a, par contre, une influence sur la qualité technologique. Certains gènes ont un effet majeur, notamment pour les viandes exsudatives.

### Effet élevage

L'effet élevage est également important. « Les élevages avec de bons pH sont les mêmes tout au long de l'année ». Une enquête est en cours pour tenter d'identifier les facteurs influents (génétique, conduite, âge et préparation à l'abattage, durée du transport...). Les éleveurs peuvent s'attendre à devoir mettre en place des actions nécessaires pour produire le porc attendu. Premières réponses au printemps prochain. Bernard Laurent



GILLES NASSY  
Ifip

