

## Communiqué

# Préservation durable de la qualité de la graisse chez les porcs d'engraissement

Berne, le 28 septembre 2011

**En Suisse, la production de viande porcine s'effectue à un très haut niveau de qualité. La méthode actuelle utilisée pour mesurer la qualité de la graisse (indice de graisse) et les valeurs-limites définies doivent être contrôlées sur la base des dernières connaissances scientifiques et techniques. Pour le compte de la Commission Marchés et pratiques commerciales de Proviande, un groupe de travail dont la composition dépasse le cadre de la branche, étudie les différents aspects (influences de l'affouragement, méthode d'analyse, qualité des produits carnés) qui se révéleraient lors d'un passage des critères de l'indice de graisse aux proportions d'acides gras. Ce projet est censé – sans perte de qualité – permettre d'élaborer de nouveaux critères d'évaluation et valeurs-limites, ainsi que d'accroître l'utilisation d'aliments indigènes dans l'affouragement des porcs.**

En Suisse, la production de viande porcine s'effectue à un très haut niveau de qualité. Outre les standards relatifs au bien-être des animaux et à l'environnement, la qualité de la production au sens strict a été amenée progressivement pendant plus de vingt ans à un niveau élevé grâce à un élevage largement axé depuis des décennies sur la qualité de la viande, et à l'intégration de la qualité de la graisse dans le système de paiement (indice de graisse).

Depuis l'introduction de la méthode de mesure courante actuellement et des valeurs-limites définies pour l'indice de graisse, de nouvelles connaissances ont été acquises à la fois sur les plans technique et scientifique, qui font qu'un contrôle du système actuel s'impose. De plus, l'élevage couronné de succès visant un faible dépôt de graisse des porcs a entraîné des exigences accrues pour les aliments d'engraissement et une utilisation de plus en plus faible d'aliments indigènes (orge, avoine, maïs, sous-produits de minoterie, graisses animales) dans les recettes fourragères. Au contraire, on utilise des produits pauvres en graisse comme la brisure de riz et des produits à base d'amidon provenant de l'étranger, ce qui donne lieu à des prix des aliments fourragers plus élevés et à une situation insatisfaisante du point de vue écologique.

### **Un modèle de types d'acides gras comme nouveau critère**

Dans la pratique comme au niveau scientifique, il a été constaté que les proportions d'acides gras conviennent mieux comme critères de détermination de la qualité de la graisse des porcs, et qu'elles permettraient une évaluation plus différenciée de cette qualité. Le sondage de la qualité de la graisse au moyen de la détermination du modèle de types d'acides gras et d'une définition correspondante permettra selon les prévisions d'utiliser à nouveau à l'avenir davantage de céréales indigènes dans l'affouragement. Dans le même temps, la fabrication de produits carnés de grande qualité resterait garantie.

Le groupe spécialisé «Qualité de la viande porcine» de Suisseporcs a demandé à la Commission Marchés et pratiques commerciales de Proviande d'analyser et d'accompagner le passage de l'indice de graisse au modèle des types d'acides gras en tant que critère d'évaluation de la qualité de la graisse des porcs dans le cadre d'essais pratiques de grande ampleur. La commission a approuvé la demande et engagé un groupe de travail dépassant le

cadre de la branche avec des représentants de la recherche, des fabricants d'aliments, des producteurs de porcs, des transformateurs de viande et des producteurs de céréales afin d'étudier cette thématique complexe.

### **Un contrôle complet**

Dans une première étape, le groupe de travail a adopté le plan de projet. L'objectif du projet est de définir les nouveaux critères d'évaluation et valeurs-limites. Dans le cadre d'essais d'affouragement, il s'agira d'étudier notamment les incidences de l'affouragement sur la qualité de la graisse, l'optimisation de la méthode d'analyse ainsi que la fabrication de produits carnés en vue du contrôle de la qualité de transformation de la graisse. Le projet met l'accent sur les efforts à déployer pour utiliser sans aucune restriction des aliments indigènes dans les rations destinées aux porcs d'engraissement suisses. Parallèlement aux essais d'affouragement, SUISAG développe un procédé capable d'améliorer la qualité de la graisse grâce à des mesures prises au niveau de la sélection.

Le projet est accompagné par la Haute école suisse d'agronomie HESA et s'étalera selon les prévisions de l'automne 2011 à la fin 2013. Le financement est assuré en grande partie par les partenaires de la filière concernés, ainsi que par une contribution de l'Office fédéral de l'agriculture.

### **Interlocuteur:**

Peter Christen, responsable du dpt Classification et Marchés  
Téléphone 031 309 41 11  
E-mail: peter.christen@proviande.ch