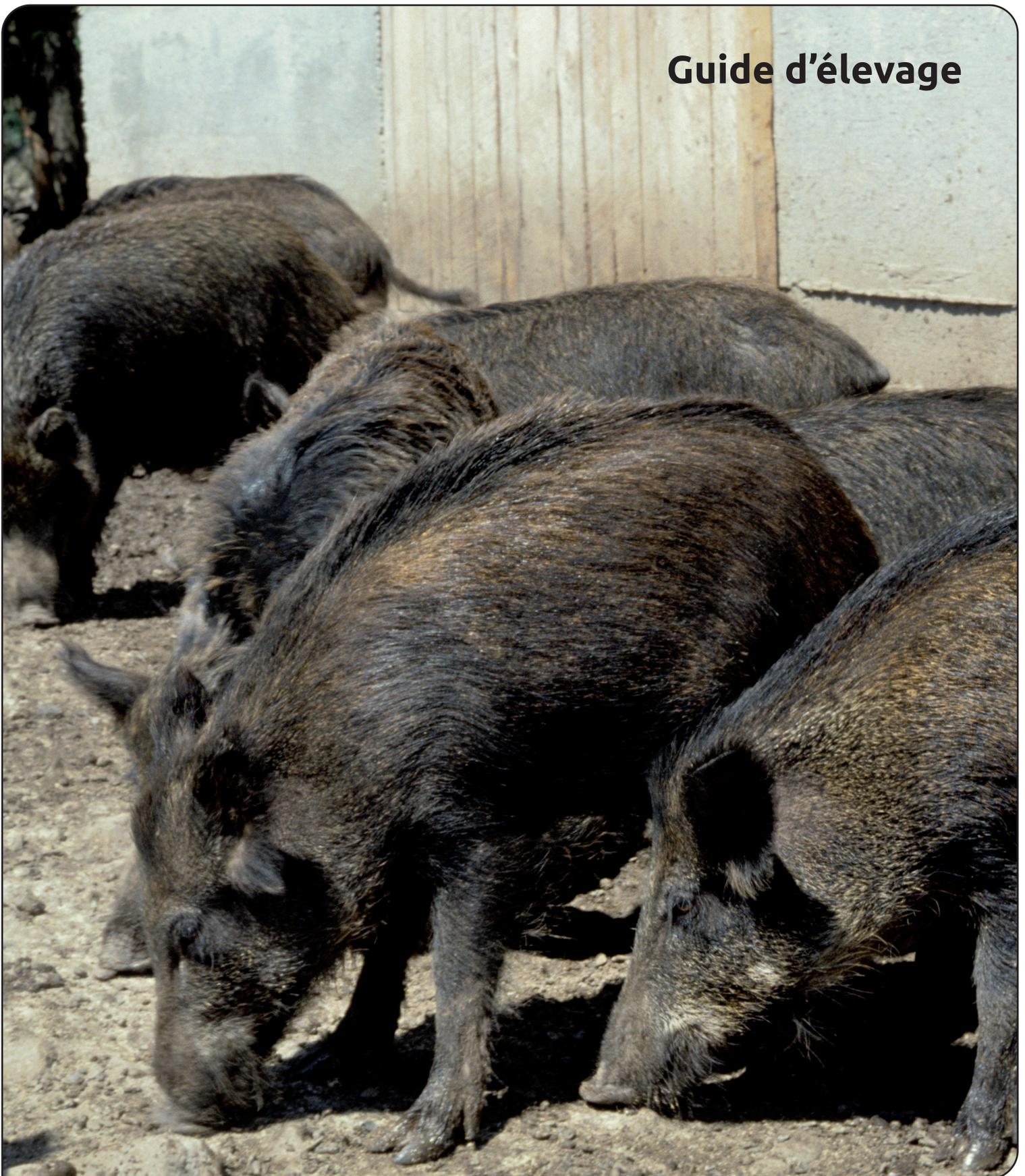


**Guide d'élevage**



# **LES GRANDS GIBIERS DOMESTIQUES**

**Viande de sanglier – Un survol**



**CRAAQ**

CULTIVER L'EXPERTISE  
DIFFUSER LE SAVOIR

## Avertissements

Au moment de sa rédaction, l'information contenue dans ce document était jugée représentative des connaissances relatives à l'élevage du sanglier. Son utilisation demeure sous l'entière responsabilité du lecteur. Certains renseignements pouvant avoir évolué de manière significative depuis la rédaction de ce feuillet, le lecteur est invité à en vérifier l'exactitude avant de les mettre en application.

Il est interdit de reproduire, traduire ou adapter ce document, en totalité ou en partie, sous quelque forme ou par quelque procédé que ce soit, incluant la photocopie et la numérisation, sans l'autorisation écrite du Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec. Les formats PDF ou EPUB, le cas échéant, sont destinés à l'usage exclusif de l'acheteur et ne doivent en aucune façon être diffusés ou échangés avec d'autres utilisateurs.

*Une partie du financement de ce projet a été assurée par Agriculture et Agroalimentaire Canada, par l'entremise du Programme canadien d'adaptation agricole (PCAA). Au Québec, la part destinée au secteur de la production agricole est gérée par le Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec.*



Agriculture et  
Agroalimentaire Canada

Agriculture and  
Agri-Food Canada

Ce feuillet technique est l'un des 21 feuillets qui composent le guide d'élevage  
*Les grands gibiers domestiques*

## Pour information

Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ)  
Édifice Delta 1  
2875, boulevard Laurier, 9<sup>e</sup> étage  
Québec (Québec) G1V 2M2  
Téléphone : 418 523-5411  
Télécopieur : 418 644-5944  
Courriel : [client@craaq.qc.ca](mailto:client@craaq.qc.ca)  
Site Internet : [www.craaq.qc.ca](http://www.craaq.qc.ca)

© Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec, 2013

PGGD0101-10-PDF  
ISBN 978-2-7649-0343-8 (PDF)  
ISBN 978-2-7649-0286-8 (version imprimée)  
Dépôt légal  
Bibliothèque et Archives Canada, 2013  
Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2013

## Rédaction

Éric Pouliot, M.Sc., Saint-Augustin-de-Desmaures

## Collaboration

Juan Pablo Soucy, M.Sc., agronome, Agronor Services Agronomiques S.A., Cap-Santé

## Révision

Charles Fortier, Ferme Sanglier des Bois, Saint-Augustin-de-Desmaures

Nathalie Kerbrat, L'Érablière du Sanglier, Lachute

## Coordination

Lyne Lauzon, biologiste, chargée de projets aux publications, CRAAQ, Québec

Patricia Turmel, chargée de projets, CRAAQ, Québec

## Édition

Danielle Jacques, M.Sc., agronome, chargée de projets à l'édition, CRAAQ, Québec

## Conception graphique et mise en page

Nathalie Nadeau, technicienne en infographie, CRAAQ, Québec

## Photo (page couverture)

© Michel Langlois, MAPAQ

## INTRODUCTION

Le consommateur québécois est de plus en plus friand de nouveautés alimentaires et de nouvelles saveurs. Le contexte actuel offre donc des opportunités intéressantes pour des productions comme le sanglier. Reconnue comme un produit haut de gamme, la viande de sanglier a d'abord été consommée dans les grands restaurants, les tables champêtres ou en méchoui. Aujourd'hui, l'augmentation du nombre de ventes à la ferme, la présence plus soutenue de cette venaison dans les marchés d'alimentation et la popularité des produits transformés comme la saucisse témoignent d'un renouveau dans les habitudes alimentaires des Québécois. Dans un tel contexte, il importe d'offrir au consommateur un produit de grande qualité qui saura satisfaire ses attentes aussi bien que ses papilles.

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Au Québec, les élevages de sangliers sont constitués d'individus pur sang, mais également d'une certaine proportion d'hybrides possédant une part plus ou moins importante du bagage génétique du porc. Comme il n'y a pas de dépistage systématique des hybrides chez les géniteurs, ces individus sont habituellement le fruit d'une gestion moins serrée de la qualité des sujets. Or, le génotype de l'animal a un impact sur les caractéristiques musculaires, le processus de transformation du muscle en viande et la qualité de celle-ci. Cette réalité fait en sorte que les caractéristiques de la carcasse et de la viande sont variables et qu'il est difficile de les généraliser.

La nature de la ration alimentaire, l'énergie et les protéines qui y sont disponibles de même que l'exercice influencent fortement la vitesse de croissance, l'état d'engraissement et les caractéristiques musculaires du sanglier, ce qui se répercute sur la qualité de la carcasse et la qualité gustative de la viande. Par conséquent, la viande du sanglier d'élevage est différente de celle du sanglier sauvage. L'alimentation de ce dernier est souvent plus pauvre et très variée, et il doit être constamment actif afin de trouver la nourriture nécessaire à sa subsistance.

Pour ces différentes raisons, les informations déjà peu nombreuses qui sont disponibles dans la littérature sur la viande de sanglier doivent être utilisées avec réserve et être mises en contexte afin de bien décrire et caractériser la viande de sanglier produite au Québec.

## RENDEMENT

Comparativement au porc et même aux croisements hybrides, la croissance du sanglier est beaucoup plus lente (*Alberta Agricultural Food and Rural Development*, 1997; Rehfeldt et coll., 2008; Skewes et coll., 2008; Oshima et coll., 2009). En effet, le sanglier d'élevage est abattu à un poids d'environ 90 kg, soit entre 13 et 18 mois, tandis que le porc, dont le gain moyen quotidien atteint un kilogramme par jour, est abattu à 125 kg avant l'âge de 5 mois. Chez le sanglier, l'âge à l'abattage varie en raison des pratiques d'élevage plus diversifiées et de la génétique moins homogène chez cette espèce.

En moyenne, le rendement carcasse d'un sanglier est de 58 % lorsque la peau est enlevée et de 77-78 % lorsque la peau est conservée (données recueillies au Québec et non publiées). La peau représente donc un bon pourcentage de la carcasse, soit près de 20 %. La figure 1 présente, à titre d'exemple, le poids des différentes parties de la carcasse d'un sanglier élevé au Québec avec et sans parures.

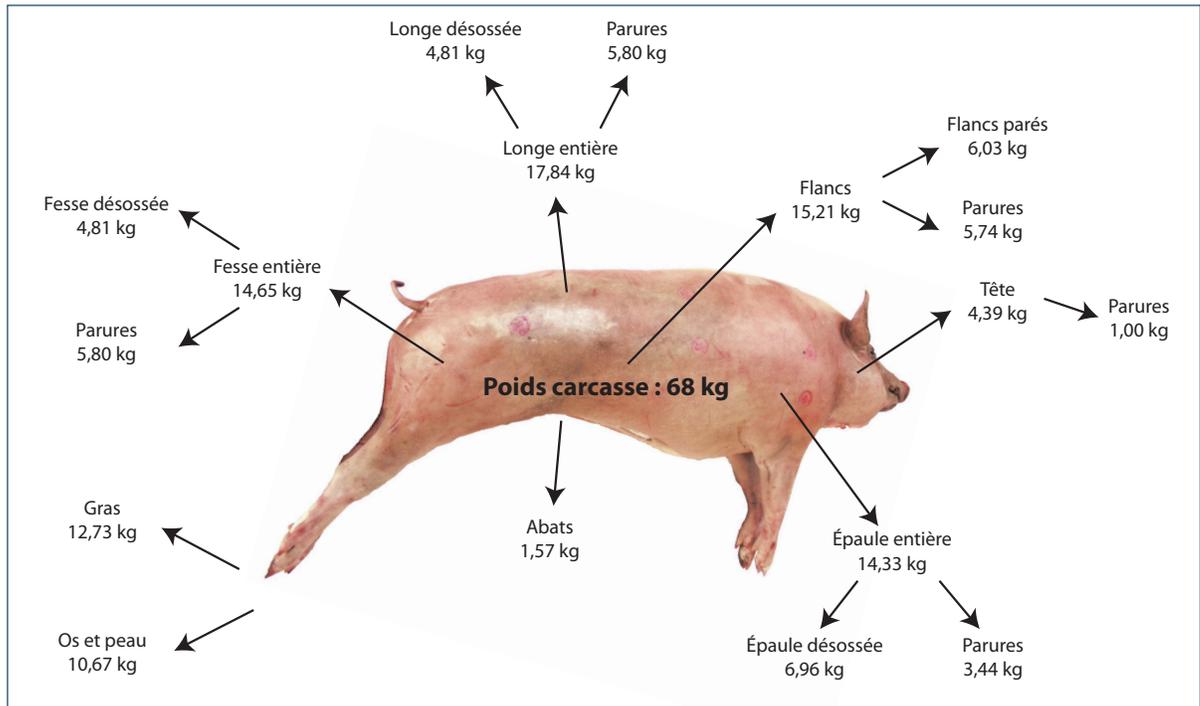


Figure 1. Rendement à la découpe d'un sanglier type de 87 kg (poids vif)

## PROPRIÉTÉS

À l'instar de la plupart des viandes rouges, la viande de sanglier est une bonne source de protéines. Il s'agit d'une viande relativement maigre comme le démontrent les données disponibles sur le sanglier sauvage (Zomborszky et coll., 1996; *Alberta Agricultural Food and Rural Development*, 1997; Oshima et coll., 2009), puisque peu de gras se dépose à l'intérieur du muscle. En fait, chez la plupart des espèces animales, le tissu adipeux se développe d'abord sous la peau (gras sous-cutané) et entre les muscles (gras intermusculaire) au cours de la croissance. Vers la fin de la croissance, lorsque les conditions sont favorables (génétique, alimentation), le tissu adipeux intramusculaire (à l'intérieur des muscles) fait son apparition. Ce dépôt de gras, appelé persillage, joue un rôle important sur le plan de la qualité gustative de la viande.

Chez le sanglier d'élevage, plus gras que le sanglier sauvage, la vitesse de croissance, la génétique et l'alimentation font en sorte que le gras se dépose principalement sous la peau, et non à l'intérieur des muscles. Il faut toutefois éviter de suralimenter les animaux au risque de voir apparaître des dépôts de gras excessifs qui nécessiteront un travail supplémentaire de la part du boucher pour rendre le produit visuellement plus intéressant pour le consommateur (Figure 2).



**Figure 2. Influence de l'état de chair sur le dépôt de gras sous-cutané (ces deux tranches de longe proviennent de sangliers de poids comparables, mais dont l'état de chair diffère)**

Photo : Juan Pablo Soucy

La composition nutritionnelle de la viande varie quelque peu selon la coupe, mais une moyenne est présentée au tableau 1. Comme la plupart des viandes rouges, la viande de sanglier est une bonne source de fer et de vitamines du complexe B (*USDA Agricultural Research Service, 2011*).

**Tableau 1. Composition nutritionnelle moyenne de la viande de sanglier crue (100 g)**

	Eau (g)	Lipides (g)	Cholestérol (mg)	Protéines (g)	Énergie (kJ)
Sanglier	72,5	2,85	77	21,5	510

Source : Santé Canada, 2010

## QUALITÉ DU PRODUIT

La qualité d'une viande peut se définir de différentes manières, selon les caractéristiques recherchées et la perspective abordée. L'une d'elles, la qualité organoleptique ou sensorielle, est reliée au plaisir de consommer le produit. Elle fait référence à quatre paramètres perceptibles par un ou plusieurs sens : la couleur, la jutosité, la flaveur et la tendreté. Ces paramètres sont particulièrement importants, puisqu'ils influenceront les habitudes alimentaires du consommateur. C'est sous cette perspective, reliée au plaisir gustatif, que la qualité de la viande de sanglier est décrite et expliquée dans les paragraphes qui suivent.

Lorsqu'il est question de qualité organoleptique, il faut savoir que la viande est le résultat des changements qui s'opèrent dans les muscles après la mort de l'animal. La qualité organoleptique ou sensorielle d'une coupe de viande dépend alors des caractéristiques de la matière première (les muscles proprement dits), de leur transformation en viande et, finalement, de la conservation et de la préparation de la coupe en question. Il importe donc que les trois maillons soient bien maîtrisés afin d'obtenir une qualité optimale.

## Matière première

Les muscles se composent de trois tissus qui ont un impact déterminant sur la qualité organoleptique de la viande : le tissu conjonctif, le tissu adipeux et le tissu musculaire.

Le tissu conjonctif, composé principalement de collagène, a une incidence sur la tendreté de la viande. Ce tissu enveloppe et regroupe les fibres musculaires. Il est responsable de la transmission de la force de contraction des muscles au squelette lors des mouvements. Ainsi, les muscles locomoteurs (exemples : muscles de l'épaule et de la cuisse) contiennent plus de tissu conjonctif que les muscles de soutien (exemples : longe et filet mignon). C'est pourquoi les premiers doivent être cuits lentement au four ou à la mijoteuse tandis que les seconds, plus pauvres en tissu conjonctif, n'ont qu'à être grillés rapidement. De plus, le tissu conjonctif mature avec l'âge de l'animal et devient de plus en plus difficile à solubiliser lors de la cuisson.

Les données disponibles tendent à démontrer que le tissu conjonctif serait plus développé chez le sanglier (surtout le sanglier sauvage) et les gibiers en général que chez le porc domestique (Oshima et coll., 2009). Afin de minimiser l'impact de ce tissu sur la tendreté de la viande, il importe d'assurer un taux de croissance qui permet d'abattre les sangliers à un jeune âge. Le mode de cuisson doit aussi être adapté à la coupe de viande afin de lui permettre d'exprimer son potentiel gustatif.

En ce qui concerne le tissu adipeux, cela va sans dire que le consommateur est de plus en plus soucieux de sa santé et cherche à diminuer sa consommation de gras. Il est donc souhaitable de minimiser le gras sous-cutané et celui que l'on retrouve autour des muscles (enlevé en partie lors de la découpe). Toutefois, le gras n'est pas totalement à bannir puisqu'il contribue à la flaveur, à la jutosité et à la tendreté de la viande. Le persillage, c'est-à-dire les veines de gras que l'on voit dans la viande, est donc souhaitable du point de vue de la qualité sensorielle.

Bien que le sanglier sauvage soit relativement maigre, la réalité diffère chez le sanglier d'élevage au Québec. En effet, l'épaisseur de gras sous-cutané est importante et des efforts de sélection génétique et de conduite d'élevage devront être mis en place afin de la réduire. Heureusement, ce gras peut facilement être enlevé à la découpe ou dans l'assiette.

Finalement, le tissu musculaire est constitué de fibres musculaires blanches et rouges dont les caractéristiques respectives affectent l'ensemble des paramètres de qualité. Pour comprendre un peu mieux, on n'a qu'à penser à la cuisse de poulet (fibres rouges) et à la poitrine (fibres blanches) qui diffèrent réellement en bouche.

La proportion de fibres rouges dans la viande de sanglier est importante comparativement à la viande de porc (Essen-Gustavsson et Lindholm, 1984; Rehfeldt et coll., 2008; Oshima et coll., 2009; Zochowska-Kujawska et coll., 2009), ce qui lui confère une couleur rouge foncé. La génétique propre au sanglier est en grande partie responsable de ce caractère. En fait, au fil des siècles, l'exercice a toujours fait partie intégrante du mode de vie du sanglier, ce qui a grandement influencé les caractéristiques des fibres

musculaires. En effet, l'exercice favorise le développement de fibres rouges, plus oxydatives et résistantes à la fatigue. Dans le cas du porc, la sélection accrue sur la vitesse de croissance et le développement musculaire a plutôt favorisé le développement des fibres blanches. En résumé, la domestication (moins d'exercice, nourriture abondante et sélection sur la quantité de muscles et la vitesse de croissance) favorise le développement des fibres blanches et une augmentation de la taille des fibres. De ce fait, les fibres musculaires du sanglier sont généralement plus petites que celles du porc (Müller et coll., 2002; Rehfeldt et coll., 2008).

Toutes ces caractéristiques musculaires (tissu conjonctif, gras, taille et type de fibre) rendent la viande de sanglier bien distincte des autres viandes en termes de couleur, de jutosité, de flaveur et de tendreté.

### Couleur

La forte proportion de fibres rouges confère à la viande de sanglier une couleur rouge foncé, quasi bourgogne. En fait, c'est la présence importante de myoglobine (un pigment dont le rôle est d'emmagasiner l'oxygène dans les muscles) dans les fibres rouges qui est responsable de la couleur (Livingston et Brown, 1981). Outre le facteur génétique, l'exercice peut contribuer à la concentration importante de myoglobine chez le sanglier, concentration qui augmente par ailleurs avec l'âge. C'est pourquoi la viande des animaux de réforme est plus foncée que celle des sangliers d'engraissement, laquelle est à son tour plus foncée que celle des carcasses. Certains éleveurs exploitent ce constat en gardant les sangliers jusqu'à un âge plus avancé, malgré qu'ils aient déjà atteint le poids cible. Cette pratique peut permettre de produire une viande foncée, mais une conduite d'élevage très rigoureuse est nécessaire afin de ne pas augmenter le coût de production ou réduire la tendreté. Une bonne gestion du coût des intrants et une maturation adéquate sont donc de mise.

### Transformation du muscle en viande

Après la mort de l'animal, le muscle épuise ses réserves énergétiques. Une acidité naturelle se développe et s'observe par une baisse du pH. Avec l'épuisement des réserves énergétiques, le muscle passe d'un état pantelant<sup>1</sup> à un état ferme appelé rigidité cadavérique (*rigor mortis*). Lorsque celle-ci se produit, diverses enzymes entrent en action afin de permettre l'attendrissement de la viande, et ce, tout au long de la maturation. La transformation du muscle en viande dépend donc de trois étapes : baisse du pH, établissement de la rigidité cadavérique et maturation due aux enzymes. Celles-ci influencent la couleur, la flaveur et la tendreté de la viande.

Le pH influence également de manière importante la couleur de la viande. Bien qu'aucun problème de pH n'ait été rapporté chez le sanglier d'élevage au Québec, il est important de minimiser le plus possible le stress précédant l'abattage, tant pour assurer une baisse normale de pH que le bien-être des sangliers. Une baisse insuffisante du pH donne lieu à une viande trop foncée. Le stress précédant l'abattage peut favoriser l'épuisement des réserves d'énergie de l'animal. Si les réserves sont trop basses, l'acidité de la viande ne peut se développer normalement et le pH reste élevé. La viande a alors une apparence plus foncée et collante, est peu attrayante et se conservera beaucoup moins longtemps. D'un autre côté, une baisse trop rapide ou trop importante du pH rend la viande plus pâle. Ce phénomène a été bien étudié

1. Se dit d'un muscle mou qui présente encore des palpitations.

chez le porc et des composantes génétiques ont été identifiées. La proportion importante de fibres rouges chez le sanglier le rend beaucoup moins susceptible à ce phénomène.



**Figure 3. Qualité de la viande de sanglier en termes de couleur (de gauche à droite : couleur optimale, viande trop foncée et viande trop pâle)**

Photo : Juan Pablo Soucy

## Flaveur

Le terme « flaveur » correspond à la combinaison des sensations perçues au niveau des papilles gustatives (saveur) ainsi que de la tache olfactive (odeur). Les papilles permettent de distinguer le sucré, le salé, l’amer et le sûr, tandis que la tache olfactive permet de percevoir une panoplie de composés libérés lors de la mastication. Les différents arômes de la viande se développent lors de la cuisson, à la suite des diverses réactions qui se produisent entre les molécules présentes dans celle-ci. La composition de la viande en termes de gras et de protéines a donc un impact important. La flaveur caractéristique d’une viande est en grande partie reliée au gras qu’elle contient (et aux molécules qui s’y accumulent), tandis que la partie musculaire (protéines) est responsable de la saveur commune de viande.

Le mode d’alimentation influence le goût de la viande en agissant sur sa composition (tissus et molécules). La viande de sanglier a un goût sauvage, à la fois présent et subtil, mais plus intense que celui des autres viandes. Ce goût s’intensifie avec l’âge de l’animal, puisque la composition des tissus et la proportion des différentes molécules évoluent. Sa flaveur caractéristique et bien distincte de celle de la viande de porc serait due à une variation de la quantité de composés présents plutôt qu’à la présence de composés spécifiques (Lammers et coll., 2009). En fait, dans les deux types de viande, les mêmes composés se développeraient au cours de la cuisson, mais dans des proportions différentes. Ces différences seraient dues à la génétique de l’animal et à son alimentation.

## Tendreté

La tendreté de la viande dépend principalement de trois facteurs : la dureté de fond causée par le collagène, l'état de contraction lors du *rigor mortis* et l'attendrissement que subit la viande pendant la période de maturation (Koochmaraie et Geesink, 2006).

Les données disponibles pour le sanglier tendent à démontrer que le tissu conjonctif, principalement composé de collagène, est plus développé que chez le porc, du moins en ce qui concerne le sanglier sauvage. Ce tissu est responsable de la « dureté de fond », c'est-à-dire une dureté qui existe au moment de l'abattage et qui ne changera pas lors de la maturation de la viande (Bailey, 1972). En règle générale, au fur et à mesure que l'animal vieillit, ce tissu devient plus difficile à solubiliser lors de la cuisson et la tendreté diminue.

Plus un muscle est contracté lors du *rigor mortis*, moins la viande sera tendre. En temps normal, cette contraction est assez limitée. Par contre, un refroidissement trop rapide de la carcasse peut causer un phénomène de contraction appelé « raccourcissement dû au froid » (Honikel, 2004). En règle générale, afin d'éviter ce problème, la température de la carcasse ne devrait pas atteindre 10 °C avant que les réserves d'énergie soient suffisamment épuisées (pH 6,0).

Dans les jours suivant l'abattage, des enzymes se mettent à l'œuvre et favorisent l'attendrissement de la viande. C'est pourquoi la viande est soumise à une période de maturation, en chambre froide ou au réfrigérateur, en carcasse entière ou en découpes emballées, avant de la consommer. L'important : laisser vieillir la viande suffisamment longtemps, le temps requis variant d'une espèce à l'autre. Pour le porc par exemple, un degré d'attendrissement de 80 % serait atteint après 4 jours, tandis que pour l'agneau et le bœuf, cette période serait de 8 et 10 jours (Dransfield et coll., 1981); il est fréquent de laisser vieillir la viande de bœuf pendant 14 à 21 jours. D'une manière générale, les muscles composés de fibres rouges ont besoin de plus de temps pour s'attendrir. Chez le sanglier, la composition en fibres musculaires permet de croire qu'une période de maturation intermédiaire entre le porc et le bœuf serait profitable. Une étude rapporte d'ailleurs une augmentation de 25 % de la tendreté après 12 jours de maturation, dont 17 % pendant les 6 premiers jours (Zmijewski et Korzeniowski, 2001). Une semaine de maturation (entre 4 et 14 jours) permettrait donc d'assurer une tendreté adéquate.

## MISE EN MARCHÉ

Tout ce qui entoure la vente du produit, incluant la détermination de la clientèle à laquelle il est destiné, est capital pour la survie économique d'un élevage.

Les principaux marchés qui sont accessibles à la viande de sanglier sont la restauration et la vente au détail. La majorité des restaurateurs préfèrent se procurer uniquement les découpes dont ils ont besoin; il s'agit là d'un marché intéressant si l'éleveur est en mesure d'assurer la régularité des approvisionnements et une constance dans la qualité et l'uniformité du produit. En ce qui concerne la vente au détail, la formule choisie peut être la vente à la ferme (découpes ou carcasses pour méchouis), à une table champêtre,

au kiosque d'un marché public ou par l'entremise d'Internet, ces différentes options étant ici présentées par ordre croissant de liberté quant à l'horaire de vente.

La vente à la ferme est réalisée par des éleveurs-transformateurs-distributeurs, c'est-à-dire des éleveurs qui s'occupent eux-mêmes de toutes les étapes. C'est le canal de distribution qui demande le plus de travail et le plus d'investissements initiaux. Si l'entreprise ne dispose pas de beaucoup de main-d'œuvre, la vente à la ferme est aussi plus contraignante en termes d'horaire. En effet, les meilleures périodes de vente correspondent forcément aux périodes où les gens sont en congé. L'éleveur qui opte pour ce mode de mise en marché doit donc s'attendre à travailler les fins de semaine et les jours fériés, en plus de faire affaire directement avec le public. Il doit également se conformer à l'ensemble de la législation pour la transformation des viandes qui est de plus en plus complexe et coûteuse pour les petits transformateurs (obtention des permis appropriés, formation en hygiène et salubrité).

Au Québec, la plupart des mesures légales et règlements liés à la préparation et à la distribution d'aliments sont gérés par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) et font référence à la Loi sur les produits alimentaires. L'exploitant qui désire faire de l'exportation doit par ailleurs se référer à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) qui s'occupe de la législation additionnelle à cette fin.

Il est à noter que la vente de carcasses entières à des particuliers représente une plus petite portion du marché et est souvent basée sur un commerce d'animaux vivants qui se fait de gré à gré entre l'éleveur et le consommateur.

La commercialisation par un partenaire qui s'occupe de la distribution et de la vente est plus rare au Québec, mais permet à l'éleveur de se concentrer sur son troupeau et de développer au maximum ses performances et sa génétique. Pour un nouvel élevage, il peut s'agir d'une approche intéressante, puisqu'elle offre des ventes presque garanties. Encore faut-il que le distributeur (ou le groupe) dispose d'un marché suffisant pour pouvoir accueillir un nouvel éleveur. Le cas échéant, celui-ci devra s'assurer de produire une qualité et des volumes à la hauteur des attentes du distributeur.

Par ailleurs, les structures mixtes où certaines étapes de l'élevage ou de la vente sont réalisées à forfait sont en croissance, tout en demeurant marginales. Elles offrent toutefois à l'éleveur l'avantage de choisir les tâches où il excelle et de déléguer les autres. Par exemple, un naisseur peut faire finir une portion de sa production à forfait puisqu'il ne dispose pas des enclos nécessaires, tandis qu'un éleveur qui tient un kiosque à la ferme tout en élevant seulement quelques laies peut tout de même vendre une grande quantité de viande de sanglier en s'approvisionnant chez d'autres éleveurs.

Enfin, il est possible d'intégrer un volet cynégétique (chasse) à l'entreprise en respectant la réglementation, notamment le Règlement sur les animaux en captivité, et en se procurant un permis auprès du MAPAQ. Il est à noter que certaines fermes cynégétiques sont elles-mêmes à la recherche de sangliers pesant entre 40 à 50 kg (parfois plus), ceux-ci devant avoir été élevés dans des conditions favorisant un comportement sauvage. Il s'agit d'un marché intéressant pour les nouveaux éleveurs.

Globalement, il faut garder en tête que plus il y a d'intermédiaires entre l'éleveur et le client, moins les revenus par kilogramme vendu sont élevés. Néanmoins, cette différence de prix est souvent représentative du travail colossal qui est effectué entre la sortie d'un animal de la ferme et l'arrivée de la viande, de façon constante, dans l'assiette du consommateur.

## CONCLUSION

La viande de sanglier est un produit haut de gamme que le consommateur recherche afin de vivre une expérience culinaire. Dans un tel contexte, il importe de mettre en place des pratiques qui permettront de produire de façon constante un produit de qualité afin de combler les attentes et les papilles du consommateur. Les défis à relever sont nombreux (génétique, conduite d'élevage, mise en marché) pour cette jeune production, mais ils en valent le coup puisque les opportunités le sont tout autant.

## RÉFÉRENCES

- Alberta Agricultural Food and Rural Development. 1997. *Agricultural Business Profiles: Commercial Wild Boar Industry*. Agdex 498/830-1. p. 1-13.
- Bailey, A.J. 1972. *The basis of meat texture*. J. Sci. Food Agric. 23: 995-1007.
- Dransfield, E., R.C.D. Jones et H.J.H. MacFie. 1981. *Tenderising in M. longissimus dorsi of beef, veal, rabbit, lamb and pork*. Meat Sci. 5: 139-147.
- Essen-Gustavsson, B. et A. Lindholm. 1984. *Fiber types and metabolic characteristics in muscles of wild boars, normal and halothane sensitive Swedish landrace pigs*. Comp. Biochem. Physiol. A Comp. Physiol. 78: 67-71.
- Honikel, K.O. 2004. *Conversion of muscle to meat: Cold and heat shortening*. Dans : W. Jensen, C. Devine, M. Dikeman, eds. *Encyclopedia of meat sciences*, Elsevier Academic Press, Oxford, UK. p. 318-323.
- Koohmaraie, M. et G.H. Geesink. 2006. *Contribution of postmortem muscle biochemistry to the delivery of consistent meat quality with particular focus on the calpain system*. Meat Sci. 74: 34-43.
- Lammers, M., K. Dietze et W. Ternes. 2009. *A comparison of the volatile profiles of frying European and Australian wild boar meat with industrial genotype pork by dynamic headspace-GC/MS analysis*. J. Muscle Foods 20: 255-274.
- Livingston, D.J. et W.D. Brown. 1981. *The chemistry of myoglobin and its reaction*. Food Technol. 35: 244-252.

Müller, E., M. Rutten, G. Moser, G. Reiner, H. Bartenschlager et H. Geldermann. 2002. *Fibre structure and metabolites in M. longissimus dorsi of Wild Boar, Pietrain and Meishan pigs as well as their crossbred generations*. J. Anim. Breed. Genet. 119: 125-137.

Oshima, I., H. Iwamoto, Y.-N. Nakamura, K. Takayama, Y. Ono, T. Murakami, N. Shiba, S. Tabata et S. Nishimura. 2009. *Comparative study of the histochemical properties, collagen content and architecture of the skeletal muscles of wild boar crossbred pigs and commercial hybrid pigs*. Meat Sci. 81: 382-390.

Rehfeldt, C., M. Henning et I. Fiedler. 2008. *Consequences of pig domestication for skeletal muscle growth and cellularity*. Livest. Sci. 116: 30-41.

Santé Canada. 2010. *Fichier canadien sur les éléments nutritifs* [en ligne]. [http://hc-sc.gc.ca/fn-an/nutrition/fiche-nutri-data/cnf\\_aboutus-approposdenous\\_fcen-fra.php](http://hc-sc.gc.ca/fn-an/nutrition/fiche-nutri-data/cnf_aboutus-approposdenous_fcen-fra.php)

Skewes, O., R. Morales, F. González, P. Hofbauer et P. Paulsen. 2008. *Carcass and meat quality traits of wild boar (Sus scrofa s. L.) with 2n = 36 karyotype compared to those of phenotypically similar cross-breeds (2n = 37 and 2n = 38) raised under same farming conditions. 1. Carcass quantity and meat dressing*. Meat Sci. 80: 1200-1204.

USDA Agricultural Research Service. 2011. *USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 24* [en ligne]. Nutrient Data Laboratory Home Page [www.ars.usda.gov/ba/bhnrc/ndl](http://www.ars.usda.gov/ba/bhnrc/ndl).

Zmijewski, T. et T. Korzeniowski. 2001. *Technological properties of wild boars meat*. EJPAU. 4.

Zochowska-Kujawska, J., M. Sobczak et K. Lachowicz. 2009. *Comparison of the texture, rheological properties and myofibre characteristics of SM (Semimembranosus) muscle of selected species of game animals*. Pol. J. Food Nutr. Sci. 59: 243-246.

Zomborszky, Z., G. Szentmihalyi, I. Sarudi, P. Horn et C.S. Szabo. 1996. *Nutrient composition of muscles in deer and boar*. J. Food Sci. 61: 625-627.