

QUALITÉ

JANIE LÉVESQUE

M. Sc., agronome,
responsable du secteur de la
qualité du produit, CDPQ

DANIELLE PETTIGREW

Agronome, directrice,
assurance de la qualité, FPPQ

LE PORC RÉFÉRENCE QUÉBÉCOIS: UN OUTIL AU SERVICE DES PRODUCTEURS

Créé en 1999, le Porc référence est un reflet des exigences des marchés. Sa mise à jour régulière permettra de l'adapter aux demandes évolutives des marchés. En comparant les caractéristiques techniques de nos porcs à celles du Porc référence, cela donne un juste signal de la direction que doit prendre notre sélection génétique.

On a parfois l'impression que le secteur de la production des porcs est un domaine très pointu et indépendant des autres secteurs de la filière porcine comme ceux de l'abattage, de la transformation ou de la distribution de la viande de porc. Tous ces secteurs, il est vrai, ont des activités tout à fait différentes. Toutefois, il faut être conscient qu'ils sont très dépendants les uns des autres et que, pour permettre à l'industrie d'être proactive sur les marchés, il faut que tous travaillent avec un objectif commun. Dans cet ordre d'idées, l'objectif ultime de l'industrie porcine est d'offrir un produit compétitif qui répondra aux exigences des consommateurs.

À cet égard, toute information relative aux demandes des marchés doit être diffusée au secteur de la production et des moyens concrets doivent être mis en place pour ce faire afin que, de la sélection à l'abattage, tous travaillent de concert à accroître la capacité concurrentielle de l'industrie porcine québécoise. C'est dans cette optique que le *Porc référence* a été créé en 1999, afin de présenter la synthèse des exigences des marchés.

UN TRAVAIL DE FILIÈRE QUI DÉMARRE CHEZ LES SÉLECTIONNEURS

La valeur commerciale d'une carcasse concerne tous les secteurs de l'industrie porcine et, par conséquent, chacun de ces secteurs y joue un rôle déterminant.

La réduction de l'épaisseur du gras dorsal chez le porc est un bon exemple du travail ayant été effectué en collaboration par plusieurs secteurs de l'industrie. L'image de la viande de porc auprès des consommateurs devait être améliorée et le signal lancé par les secteurs côtoyant les consommateurs a été entendu et compris par les producteurs. Des moyens concrets (outils de sélection, de classification, etc.) ont donc été mis en place ces dernières années pour répondre à cette demande d'amaigrissement des carcasses de porcs, procurant ainsi aux porcs du Québec une reconnaissance auprès des différents marchés, tant locaux qu'internationaux.

Le transfert des demandes des marchés aux différents secteurs de l'industrie porcine et la mise en place d'outils de production répondant aux exigences des consommateurs sont donc indispensables au maintien du positionnement «qualité» du porc du Québec pour les années à venir.

AU-DELÀ DU GRAS DORSAL: LE PORC RÉFÉRENCE

Il est vrai que la diminution de l'épaisseur du gras dorsal a été un critère longtemps exigé par le consommateur et les acheteurs. Aujourd'hui, ce critère n'a plus la même importance.

Par le biais d'une enquête menée en 1998 auprès de plusieurs abattoirs, entreprises de transformation de viande de porc, grossistes et maisons de commerce œuvrant au Québec, il a été possible d'identifier les besoins des différents marchés et d'établir des caractéristiques recherchées pour le porc du Québec. C'est ce qui est devenu le *Porc référence*, c'est-à-dire la synthèse des exigences des consommateurs.

Le Porc référence québécois, tel que présenté dans la fiche technique jointe au présent envoi de *Porc Québec*, se définit surtout par des poids de carcasse et de coupes et par des mesures de qualité de la carcasse et de la viande. Il reflète les besoins et exigences des marchés domestiques et d'exportation et, selon l'enquête, ses spécifications répondraient à plus de 85 % des exigences de ces marchés.

Le Porc référence québécois propose des orientations à suivre pour toute l'industrie porcine, particulièrement pour les producteurs sélectionneurs et ceux qui utilisent la génétique disponible au Québec.

UNE PREMIÈRE ACTION CONCRÈTE

Compte tenu que la sélection de sujets reproducteurs a une très forte influence sur la valeur commerciale de la carcasse, la première action à poser était d'évaluer le cheptel reproducteur et les porcs commerciaux du Québec, issus de différents croisements, en regard des spécifications du Porc référence (tableau 1). Chiffres en main, les résultats de ces comparaisons permettent de développer les outils nécessaires (prise de mesures, indice de sélection, etc.) à la sélection des sujets reproducteurs afin d'atteindre les spécifications du Porc référence.

Dans cette optique, certaines mesures de carcasses (poids des coupes), prises dans le cadre du Programme d'évaluation des porcs en station (PEPS) à la Station de Deschambault, ont été ajustées en fonction des spécifications du Porc référence. Les résultats obtenus à la Station ont servi à mesurer l'écart entre les exigences du marché (le Porc référence) et les sujets des épreuves. De l'analyse de ces écarts, des actions seront identifiées afin de poursuivre le développement des outils de sélection qui permettront une atteinte plus rapide de ces spécifications de marché par la sélection.

LES PORCS DU QUÉBEC, CONFORMES AUX EXIGENCES?

Le tableau 1 présente le pourcentage de porcs commerciaux évalués en station qui répondaient à certaines des spécifications du Porc référence. Ces porcs étaient issus de femelles hybrides Yorkshire-Landrace ou Landrace-Yorkshire et de différents verrats terminaux disponibles dans les centres d'insémination porcine du Québec.

**TABLEAU 1
COMPARAISON ENTRE LES DONNÉES DES ÉPREUVES EN STATION
ET LES CARACTÉRISTIQUES DU PORC RÉFÉRENCE***

Caractéristique	Valeur recherchée par le Porc référence	Proportion (%) dans la bonne strate de valeurs
Poids-carcasse (kg)	82,5-92,7	90
Poids cuisse C-100 ¹ (kg)	9,5-10,6	73
Poids longe C-200 ¹ (kg)	8,0-9,0	54
Poids picnic C-311 ¹ (kg)	3,5-3,9	42
Poids soc C-320 ¹ (kg)	3,4-3,9	44
Poids flanc C-400 ¹ (kg)	3,5-5,0	87
Surface de l'œil de la longe (cm ²)	≥ 42 ⁵	72
Épaisseur du gras dorsal (mm) au site de classification ²	≥ 12	96
Couleur de la longe ³	3-4	46
Persillage de la longe ⁴	b-c	46

* L'étude a porté sur 1009 porcs à la Station de Deschambault, entre octobre 1999 et mars 2001.

¹ Code de coupes commerciales du Manuel de l'acheteur de porc canadien

² Mesure effectuée à l'abattoir avec une sonde Hennessy

³ Échelle japonaise (1 à 6; 1 = pâle et 6 = foncé)

⁴ Échelle d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (a à e; a = peu persillé et e = très persillé)

⁵ ≥ signifie supérieur ou égal à...

Parmi l'échantillonnage présent en station, un fort pourcentage des porcs détenaient un poids-carcasse se situant dans la strate recherchée, soit entre 82,5 et 92,7 kg, ce qui s'explique par des pesées effectuées régulièrement à la ferme. De ce nombre, 96 % des carcasses avaient une épaisseur de gras dorsal supérieure à 12 mm, comme il a été demandé par le secteur de l'abattage. Ainsi, le niveau de gras dorsal des porcs commerciaux évalués à la Station ne semble pas problématique. En ce qui a trait aux poids des coupes commerciales, les poids de la cuisse et du flanc sont ceux qui répondent dans la plus forte proportion aux exigences.

Pour ce qui est du persillage et de la couleur de la longe, seulement 46 % des porcs avaient les caractéristiques recherchées par le Porc référence. Plus de la moitié des porcs ont donc une viande faiblement persillée et les propriétés gustatives de cette viande pourraient en être affectées. Pour ce qui est de la couleur, à laquelle le même pourcentage s'applique, l'élimination du gène Halothane chez ces porcs (un gène qui affecte la qualité de la viande) n'est pas suffisante pour enrayer la production d'une viande pâle.

Quoique l'échantillonnage de porcs en station ne soit pas entièrement représentatif de tous les porcs produits au Québec, ces constatations sont réelles et portent à réfléchir, principalement en regard des spécifications de qualité de la viande comme le persillage et la couleur. Ces résultats semblent corroborer, sans qu'il y ait de chiffres à l'appui, ce que certains consommateurs commencent à dire: «Le porc n'est plus ce qu'il était», en faisant référence au manque de tendreté et de saveur. Il est donc urgent de travailler sur les aspects gustatifs du porc que nous produisons sans altérer l'efficacité de production.

Il va sans dire que le standard que constitue le Porc référence québécois sera régulièrement remis à jour, afin de l'adapter aux demandes évolutives des marchés. À l'heure où nos compétiteurs s'activent à se donner des moyens similaires, l'industrie porcine québécoise doit poursuivre avec le même dynamisme et se donner les outils lui permettant de s'améliorer constamment. Ce portrait de notre produit permet à l'ensemble de l'industrie porcine québécoise de se situer et de s'orienter en tenant compte des attentes du consommateur.