Article publié dans Porc Québec – Décembre 2003

MISE EN MARCHÉ

La classification des carcasses de porc en Europe

RICHELLE FORTIN, AGRONOME,
DIRECTRICE DE LA COMMERCIALISATION ET DE L'ÉCONOMIE AGRICOLE, FPPQ

Une délégation québécoise a participé, les 6 et 7 octobre dernier, à l'atelier final du grand projet européen sur la classification des carcasses de porc, EUPIGCLASS. Elle a pu constater les progrès effectués en matière de contrôle de la qualité de la classification sur les chaînes d'abattage et visiter le plus gros abattoir de porcs du Danemark.

En 1995, le gouvernement canadien a privatisé les activités de classement des carcasses de porc. Au Québec, la Fédération des producteurs de porcs du Québec (FPPQ), conjointement avec les abattoirs, a la responsabilité de voir à ce que la classification des porcs assure un paiement équitable aux producteurs en fonction de la qualité des carcasses produites. La FPPQ doit donc assurer l'amélioration scientifique et technique du système de classement, laquelle relevait autrefois du gouvernement fédéral.

Afin d'actualiser ses connaissances en la matière pour que la Fédération puisse continuer à remplir adéquatement son mandat de la classification des carcasses de porc, une délégation québécoise a participé à l'atelier final d'EUPIGCLASS.

EUPIGCLASS a permis de regrouper 20 experts provenant des 15 pays membres de l'Union européenne. Le budget alloué pour ce projet est de l'ordre de 3 millions d'euros (4,5 millions de dollars). Les travaux d'EUPIGCLASS, qui se sont déroulés entre 2000 et 2003, démontrent bien les défis techniques et statistiques qui interpellent toujours les chercheurs en matière de classification des carcasses de porc et ce, même si les porcs sont classés depuis plus de 20 ans selon leur rendement en viande. Le seul véritable moyen de connaître la quantité de viande contenue dans une carcasse est d'en faire une dissection complète; difficile à réaliser sur la chaîne d'abattage!

FIGURE 1
EXEMPLE DE DISSECTION DE LA LONGE

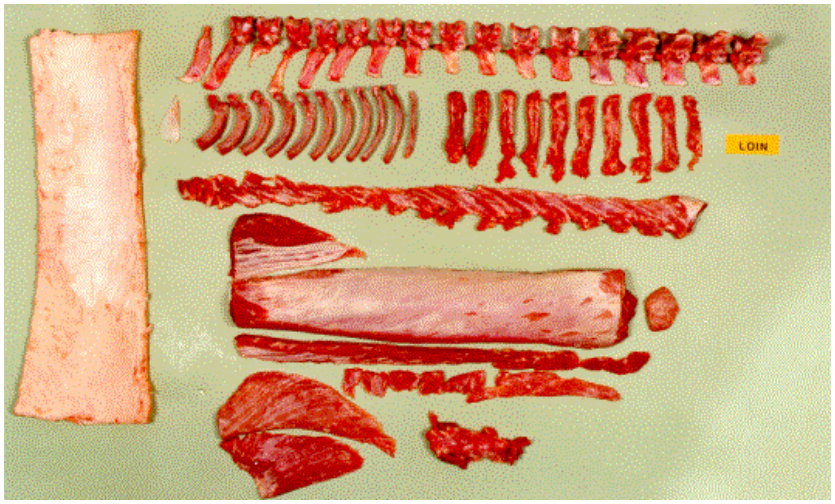

Photo: www.eupigclass.org

PRÉDIRE LE RENDEMENT

C'est donc par des méthodes indirectes que nous «prédisons» le rendement des carcasses. Au cours des années, les systèmes de classification à travers le monde se sont raffinés grâce aux connaissances scientifiques. C'est ainsi qu'au cours des années 1970, des études ont établi la relation entre la mesure de l'épaisseur du gras dorsal et le rendement en viande de la carcasse. Plus tard, d'autres études ont démontré que l'épaisseur du muscle de la longe améliorait sensiblement la prédiction. En conditions expérimentales, on procède d'abord à la prise des mesures avec les appareils spécialisés puis on fait une dissection précise des carcasses. Il est ainsi possible d'en déterminer le rendement en viande et d'établir la relation avec la lecture de l'appareil (l'équation de prédiction). Avec le temps, nous sommes passé de la réglette, qui prenait seulement la mesure de l'épaisseur du gras dorsal, à la sonde optique invasive, qui mesure à la fois le gras et le muscle de la longe. C'est ainsi qu'il est possible d'utiliser un appareil sur le plancher d'abattage et de «prédire» le rendement en viande des carcasses.

Malgré l'expérience acquise au cours des dernières décennies, il n'en demeure pas moins que les défis sont de taille et qu'ils sont partagés entre bon nombre de chercheurs, comme en témoigne l'expérience EUPIGCLASS. Les défis sont autant scientifiques qu'opérationnels. Par exemple, doit-on disséquer toute la carcasse ou seulement les pièces principales? Comment contrôler les différences de dissection entre les bouchers? À quelle fréquence doit-on réviser la relation entre les mesures et la dissection? Le classificateur qui opère dans un abattoir a-t-il reçu une formation adéquate? Les mesures sont-elles prises au bon endroit? Y a-t-il un suivi des données de classement pour détecter les écarts?

Depuis plus de 20 ans, l'Union européenne poursuit l'objectif de standardiser les façons de faire en matière de classification des carcasses de porc, afin que la comparaison entre les pays soit possible. Ultimement, la comparaison des prix selon les différents niveaux de qualité est souhaitée. Ainsi, la méthode de dissection est réglementée depuis 1984 et a été mise à jour en 1994. Et depuis 1996, les pays doivent peser les carcasses de la même façon (avec la tête mais sans la panne ni les rognons).

Les travaux d'EUPIGCLASS visaient à évaluer les façons de faire actuelles et à voir s'il est possible de développer des méthodes plus fiables. De plus, compte tenu des coûts élevés associés à la dissection des carcasses, le groupe d'experts s'est penché sur des possibilités moins coûteuses mais offrant au minimum le même degré de précision. EUPIGCLASS s'est également intéressé à la question du contrôle de la qualité du classement sur la ligne d'abattage.

Pour le Québec, et globalement pour l'ensemble du Canada, le suivi de ces travaux est important. Nos façons de faire en matière de classification se rapprochent grandement des méthodes européennes et leurs études nous permettront de parfaire notre système de classification. Les contacts établis avec les chercheurs européens sont également précieux, d'autant plus que par le passé, ces contacts nous ont permis de comparer certaines méthodes utilisées en Europe aux méthodes utilisées au Québec. Cette collaboration doit continuer afin de maintenir la compétitivité de la filière québécoise sur les marchés mondiaux.

CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

Les travaux en matière de contrôle de la qualité de la classification en abattoir sont particulièrement intéressants. Les travaux européens sont conduits par un chercheur suédois, lequel a dressé le cadre de développement d'un système de contrôle de la qualité. Il reviendra ensuite à chaque pays membre ou région d'élaborer son propre système de contrôle de la qualité, en fonction des particularités régionales, des instruments utilisés et des objectifs poursuivis par la filière.

L'objectif général du contrôle de la qualité est de s'assurer que les mesures prises en abattoir donnent une estimation fiable du rendement en viande de la carcasse. La façon dont la carcasse est préparée avant la pesée fait également partie du système, compte tenu que la pesée est à la base du paiement au producteur. Ainsi, le programme de contrôle de la qualité vise à s'assurer que:

- la carcasse est préparée correctement pour la pesée;
- l'instrument utilisé est approuvé et vérifié à intervalle régulier;
- le personnel est bien formé et certifié;
- les instruments sont utilisés tel que spécifié (bonne distance de la fente, bon angle);
- les données sont transférées correctement et à la bonne carcasse.

En matière de contrôle de la qualité, l'exemple d'Uniporc Ouest est remarquable. Créée en 1973, cette organisation est entièrement financée par les prélevés des producteurs, bien que son conseil d'administration inclut des abattoirs. Uniporc Ouest est responsable d'exécuter et de garantir les opérations de pesée et de classification des porcs d'abattage et des animaux de réforme pour la Bretagne et d'autres régions du nord et de l'ouest de la France. L'entreprise de 120 employés fait la pesée et la classification de plus de 20 millions de porcs annuellement. Depuis mars 2003, Uniporc Ouest est certifié ISO 2001, certifiant ainsi l'uniformisation des techniques utilisées et des services apportés.

Uniporc Ouest a développé une sonde optique (CGM – Capteur Gras Maigre) avec la société bretonne Sydel. Toujours en partenariat avec Uniporc Ouest, Sydel a développé un système de contrôle de la qualité afin de suivre à distance les données prises en abattoir. L'analyse par classificateur, par usine ou par période permet de réagir lorsque des mesures s'écartent de la moyenne. Autant les abattoirs que les producteurs peuvent obtenir en temps réel l'information les concernant. Le bordereau de pesée, envoyé par courrier le lendemain de l'abattage, fournit au producteur le poids, les mesures de gras et de muscle, le rendement en viande de chaque carcasse ainsi que les observations vétérinaires.

La filière porcine québécoise aurait grand intérêt à s'inspirer de l'expérience française et des travaux en cours dans les autres pays européens afin d'améliorer le suivi de la qualité de la classification des carcasses de porc en abattoir, ainsi que l'information transmise aux producteurs.

Des longes pour dix marchés différents

Danish Crown, la plus grande entreprise d'abattage européenne, avec environ 20 millions de porcs annuellement, a accepté de recevoir la délégation québécoise et de lui faire visiter son plus gros abattoir. Celui-ci est jumelé à des activités de transformation de la compagnie Tulip lui appartenant et occupe une superficie de un kilomètre de long sur 500 mètres de large. L'établissement abat et transforme 55 000 porcs par semaine. Première surprise: l'usine fonctionne avec quatre chaînes d'abattage en parallèle allant au rythme de 350 porcs à l'heure.

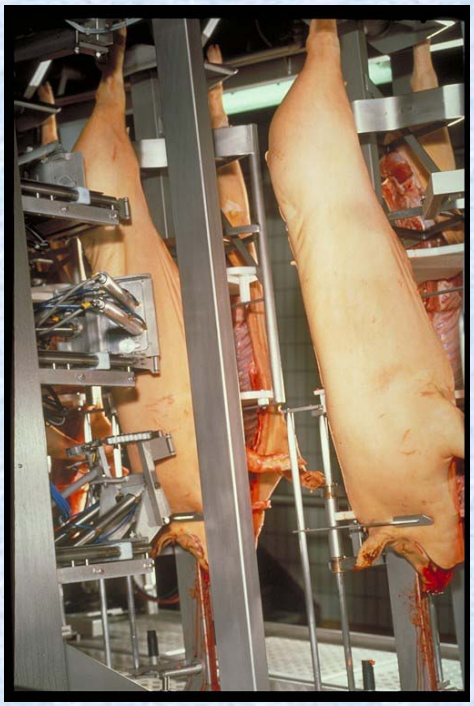

Photo: www.eupigclass.org

En matière de classification, le Danemark utilise dans la plupart de ses usines le Classification Center (centre de classification). Cet appareil, entièrement automatisé, fixe la carcasse et y insère sept sondes optiques – deux dans l'épaule, trois dans la longe et deux dans le jambon. La carcasse est ensuite marquée d'après les résultats de la classification des coupes. À la sortie du Classification Center, dans les réfrigérateurs, les carcasses sont triées en dix catégories sur la base des résultats de la longe. Plus loin dans le processus de la découpe, les jambons sont répartis en six catégories. Ce triage permet d'optimiser les activités de découpe en uniformisant les morceaux et de rassembler les pièces qui répondent à des critères de marchés particuliers.

Bien que très performant sur ces aspects, cet appareil n'est utilisé qu'au Danemark et Danish Crown se questionne quant à son implantation dans son futur abattoir dont l'ouverture est prévue en mars 2004. L'appareil ne peut fonctionner à une vitesse de chaîne plus rapide et son entretien est plus coûteux que celui de l'appareil alternatif Autofom. Dans la perspective de mieux desservir la clientèle internationale en fonction des spécifications locales, Danish Crown a un choix déchirant à faire puisque l'Autofom ne serait pas aussi performant que le Classification Center en ce qui a trait au triage des carcasses et des coupes.

NOTE
Pour plus d'information sur le projet EUPIGCLASS, voir le site www.eupigclass.org. En matière de contrôle de la qualité, voir le site www.uniporc-ouest.com.