

# DÉVELOPPEMENT DE STANDARDS CANADIENS DE QUALITÉ POUR LA CARCASSE ET LA VIANDE



Une banque de photos a été créée à partir des côtelettes de porc provenant des animaux évalués lors d'épreuves à la station de Deschambault.



Le CDPQ a entamé un projet qui vise, entre autres, à développer des standards canadiens de qualité portant sur la couleur et le persillage de la viande.

**À la demande de Canada Porc International (CPI) et avec la collaboration du Centre canadien pour l'amélioration des porcs inc. (CCAP), le Centre de développement du porc inc. (CDPQ) a entamé un projet qui vise, entre autres, à développer des standards canadiens de qualité portant sur la couleur et le persillage de la viande.**

En plus de la fermeté de la viande de porc fraîche, la couleur et le niveau de persillage (gras visible à la coupe) constituent deux critères de qualité d'importance. Traditionnellement, l'évaluation de la couleur a toujours été réalisée de manière subjective dans la salle de coupe de l'abattoir.

Un outil de comparaison des couleurs composé de six pastilles et communément appelé « échelle japonaise » est utilisé par des employés formés par l'entreprise pour estimer la couleur de la viande. Quant au degré de persillage, il est estimé à partir d'une charte américaine développée par le National Pork Producers Council (NPPC). Bien qu'ils soient adaptés, ces deux outils ont été développés il y a quelques dizaines d'années et leur précision repose essentiellement sur une évaluation subjective et la rigueur des employés formés à la tâche. Pour demeurer compétitif sur les marchés, le secteur porcin canadien doit donc disposer d'instruments de mesure plus objectifs.

La vision numérique, le traitement et l'analyse d'images se sont avérés des technologies particulièrement bien adaptées pour le développement des standards. Une banque de plusieurs centaines de photos de côtelettes

provenant des épreuves de la station d'évaluation des porcs de Deschambault a servi de base pour effectuer le travail. La démarche revenait donc à standardiser toutes les étapes de la chaîne de couleur; de la prise de photos jusqu'à l'impression photo des standards de couleur et de persillage. Les standards sont en cours de validation. Le côté novateur du projet est constitué, d'une part, de l'impression photo des standards (outil commercial) et, d'autre part, du calcul des valeurs numériques de la couleur et du persillage au moyen de l'analyse d'images (mesure objective).

Jusqu'à maintenant, le projet a également permis de calculer la surface de l'œil de longe à partir des photos, d'évaluer la technologie Near Infrared Reflectance (NIR) en lien avec l'évaluation du gras intramusculaire et de valider l'utilisation d'un appareil généralement utilisé dans le secteur de l'aérospatial,

nommé duromètre, pour la mesure de fermeté de la viande.

Ainsi, l'ensemble des acteurs du secteur porcin canadien aura accès à des méthodes d'évaluation et aux chartes développées à titre de « standards canadiens » pour différents besoins comme le *benchmarking*, l'amélioration génétique et la promotion. Ces standards permettront de mettre de l'avant les attributs particuliers de la viande de porc canadienne sur les marchés domestiques et internationaux. Le projet devrait se terminer en décembre 2012.

Les partenaires de ce projet sont Canada Porc International via le Fonds de commercialisation du porc à l'échelle internationale d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et le Conseil canadien pour l'amélioration des porcs inc.

