



Regard sur la qualité actuelle de la viande de porc

Lorsqu'on parle de qualité, il faut distinguer deux aspects: la qualité de la carcasse et la qualité intrinsèque de la viande. La qualité de la carcasse de porc traduit le rendement ou la quantité de viande qu'on y retrouve, mais ne reflète pas la qualité de cette dernière.

La qualité de la viande se compose d'aspects sensoriels, technologiques, nutritionnels et hygiéniques. Pour des raisons historiques, il y a fort à parier que davantage de personnes de l'industrie du porc sauraient présentement mieux nommer les défauts de la viande (ex: viande pâle, molle et exsudative [PSE]) plutôt que ses attributs. Notre compétitivité passe obligatoirement par la caractérisation et,

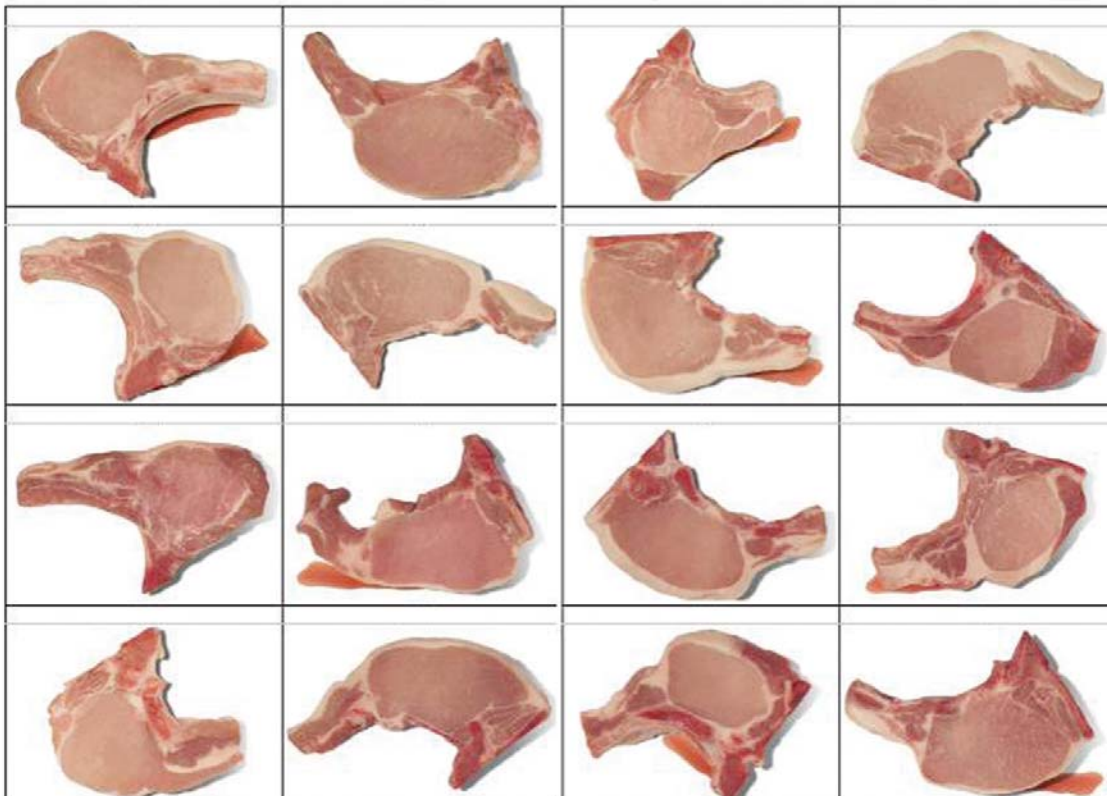
surtout, par la distinction de nos produits. La qualité est donc beaucoup plus que l'absence de défauts! Peut-on se contenter d'être «les moins pires» avec la menace que représentent maintenant le Brésil et les États-Unis?

HISTORIQUE DE LA QUALITÉ

Un coup d'œil sur l'évolution de l'industrie porcine permet de mieux situer où nous en

sommes en termes de qualité. Au cours du siècle dernier, le porc aura subi une métamorphose de longue haleine certes, mais néanmoins spectaculaire.

Le lard, recherché pour sa valeur énergétique à l'époque couvrant les deux premières guerres mondiales, a été par la suite progressivement remplacé par le développement d'un porc plus maigre à haut



Il devient capital, dans un premier temps, de repositionner notre industrie et d'identifier les besoins et les préférences de nos clients en matière de qualité, que ce soit organoleptique, technologique ou nutritionnelle et de tenter d'y répondre.

rendement en viande. Durant cette dernière période sont cependant apparues des viandes plus exsudatives, affectant à la fois leur qualité gustative et leur qualité technologique, c'est-à-dire leur aptitude à la transformation si importante pour l'industrie porcine. L'identification de gènes mutants (Hal+, RN-) a permis un meilleur contrôle des composantes génétiques du problème. Malgré tout, de nouveaux problèmes (gras mou, RSE) ont fait leur apparition parallèlement au maintien des progrès réalisés en matière de performance et de rendement.

L'évolution dans la transformation du porc a elle aussi joué un rôle sur la qualité actuelle de la viande. Le sel utilisé dans le but de conserver les produits à l'époque évoquée du « lard salé » est maintenant utilisé avec d'autres ingrédients et procédés pour accroître les rendements de fabrication des produits de salaison ou de charcuterie cuits avec addition d'eau. Ce type de transformation représente la majorité des produits transformés ici et chez nos importateurs. Puisque la technologie permet d'incorporer de fortes quantités d'eau, la qualité technologique de la matière première devient moins importante pour des produits de commodité. Un marché plus diversifié de produits transformés de plus haut de gamme ou à faible teneur en ingrédients ajoutés aurait probablement permis de sonner l'alarme plus rapidement en ce qui concerne les variations de qualité observées.

L'influence nord-américaine en transformation du porc se reflète d'ailleurs maintenant sur la longe. En effet, la plus importante coupe de porc consommée à l'état frais est maintenant très souvent, elle aussi, saumurée pour compenser un manque de qualités organoleptiques. Si la technologie permet de transformer, elle ne corrige cependant pas le manque de qualité et cette qualité doit d'abord être produite.

MAIS QUELLE QUALITÉ PRODUIRE?

En termes de qualité et par la nature des changements évoqués, il semble que notre industrie soit orpheline par manque de tra-

ditions ou perte de références pour les consommateurs, exception faite peut être des Japonais. Il devient donc capital, dans un premier temps, de repositionner notre industrie et d'identifier les besoins et les préférences de nos clients en matière de qualité, que ce soit organoleptique, technologique ou nutritionnelle et de tenter d'y répondre.

**LA TECHNOLOGIE
PERMET DE
TRANSFORMER LA
VIANDE, MAIS NE
CORRIGE PAS SON
MANQUE DE QUALITÉ.
CETTE QUALITÉ
DOIT D'ABORD ÊTRE
PRODUITE.**

Jusqu'à maintenant, pour des raisons économiques, l'industrie aura réagi aux problèmes de qualité rencontrés avec l'aide du secteur de la recherche tout en maintenant le signal, d'une part, sur le rendement des carcasses et d'autre part, sur la sélection des coupes en usine. Le porc moderne n'est probablement pas de mauvaise qualité, mais il semble maintenant plus fragile à manipuler à chacun des maillons de la chaîne de valeur. Il gagnerait bien davantage à se distinguer. C'est sans doute par la recherche orientée en matière de qualité désirée qu'on apprendra à la produire.

DAVID ET GOLIATH

Quelles sont nos chances d'être compétitif dans un marché où évoluent aussi le Brésil et les États-Unis? Nous avons peut-être une flexibilité et une vitesse de réaction

supérieure à ces géants pour répondre qualitativement aux besoins des marchés, si nous prenons le temps de bien les identifier. Pour en tirer profit, il importe cependant de réaliser et surtout de vouloir étudier et comprendre le lien très étroit qui existe entre la croissance de l'animal (vitesse de croissance, masse musculaire, etc.), son origine (taille de portée, génétique, etc.) et la qualité de sa viande. Il n'est plus, espérons-le, à démontrer que la qualité est une affaire de filière. La connaissance des facteurs d'influence de la qualité sous tous ses aspects permettra de savoir comment on peut produire cette qualité et à quel coût. Cette connaissance permettra surtout à chaque maillon de la filière, incluant le consommateur, de faire ses choix en matière de qualité ou de commodité.

REFAIRE UNE IMAGE À NOTRE PORC

La qualité a un coût. Cependant, pouvoir garantir un porc plus savoureux, plus tendre, plus fonctionnel en transformation, voire même qui se conserve mieux, nous procurerait un avantage concurrentiel. Une garantie représente une valeur ajoutée en soit qui pourrait éventuellement compenser dans le cas où les coûts de production d'un porc de qualité seraient plus élevés que ceux d'un porc de commodité. À partir d'une matière première de qualité technologique supérieure, il deviendrait par ailleurs possible d'envisager la production de produits carnés de haut de gamme et surtout d'en envisager l'exportation. Ces produits ne sont souvent possibles qu'à partir d'une matière première d'excellente qualité, car ils contiennent souvent moins ou peu d'additifs et deviennent du même coup moins sujets aux barrières tarifaires. Ce type de produits est d'ailleurs peu présent en Amérique du Nord.

Fort de ses succès commerciaux à l'étranger, le Canada avait, jusqu'à tout récemment, une position confortable avec une réputation qui provient probablement de la disponibilité et sans doute de la plus faible hétérogénéité de son produit.

Et si la qualité et la diversité faisaient maintenant la réputation du porc canadien? ♪