

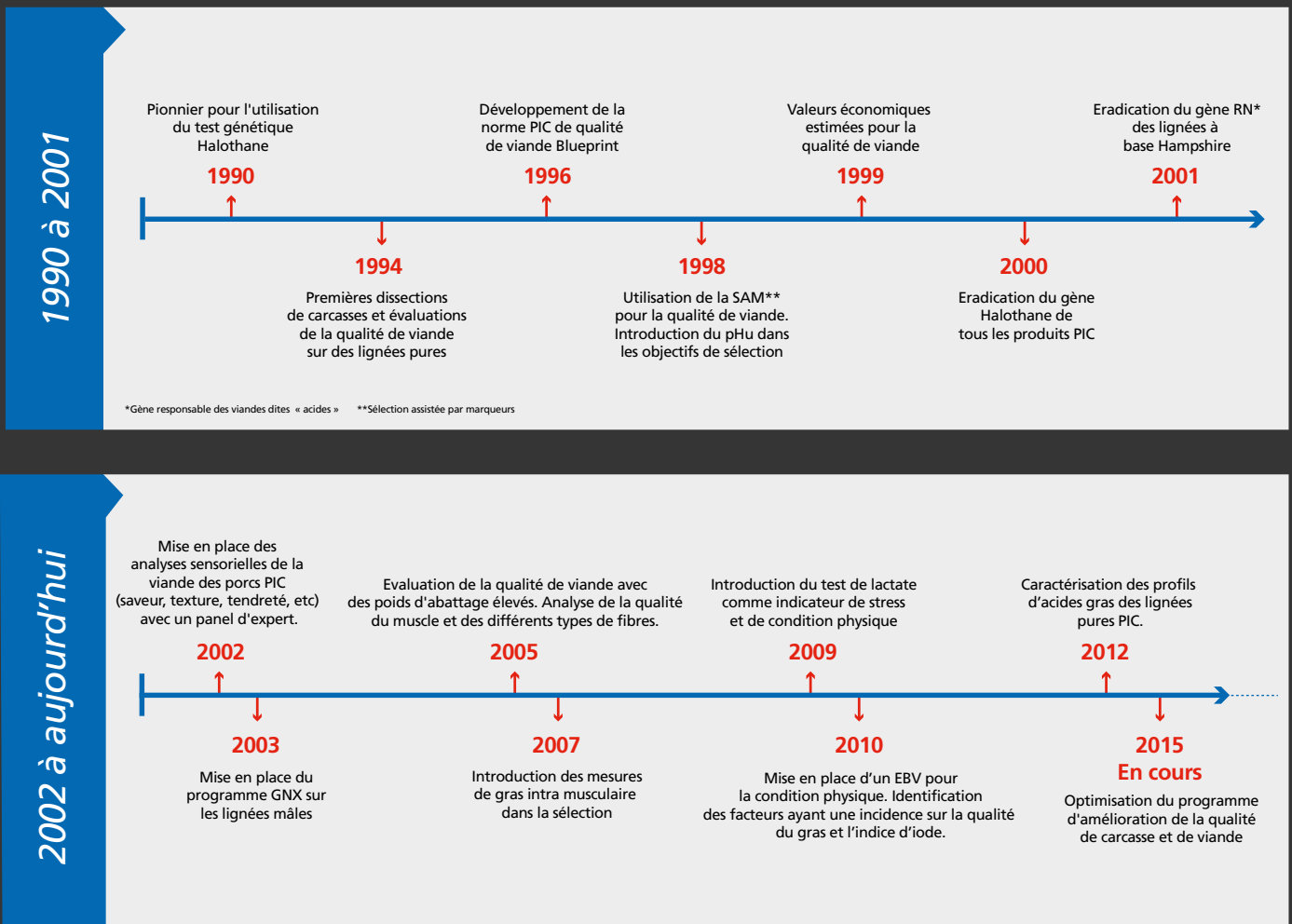
PIC®mag - Lettre d'info N°17

## La qualité de la viande de porc : un quart de siècle de progrès chez PIC

Au cours des 25 dernières années, PIC a mis l'accent sur les critères ayant une incidence sur la qualité de la viande de porc. L'objectif a été de concevoir, mettre en œuvre et faire évoluer continuellement un programme de sélection et d'optimisation des conditions d'élevage, de transport et d'abattage pour améliorer la qualité de viande. Ce programme vise à répondre aux besoins de l'ensemble de la filière porcine (producteurs, abatteurs et transformateurs, grossistes, détaillants, industrie alimentaire et marchés d'exportation) sans oublier l'utilisateur final, le consommateur.

### » PIC Pork Quality Achievements «

Vous trouverez dans le graphique ci-dessous un résumé des principales étapes de l'amélioration de la qualité de la viande de porc sur les lignées PIC de 1990 à 2016.



## » Les objectifs de PIC

PIC a élargi les objectifs pour mesurer la qualité de la viande de porc dès 1996 (voir tableau ci-dessous). Tout en contrôlant les caractères classiques (maigre, gras, taux de muscle), l'objectif principal de PIC a été de mesurer et sélectionner des reproducteurs en se basant sur le pH ultime de la viande (le pH est une mesure de l'acidité de la viande après la transformation post mortem du muscle en viande ; il est mesuré 24h après l'abattage, généralement sur la longe et/ou le jambon). Les recherches menées par PIC et les universités ont montré que le pH24 est le meilleur moyen de prédire la qualité globale de la viande de porc. Outre le fait qu'il est facile à mesurer à grande échelle et dans de multiples environnements, le pH est fortement corrélé avec la plupart des caractéristiques importantes de la qualité de viande de porc (des variations du pH ultime déclenchent des variations dans d'autres caractères). Par exemple, le pH ultime de la viande de porc a une forte corrélation avec des caractères tels que la couleur de la viande, sa fermeté, et même les pertes exsudatives (un pHu élevé, entre 5,75 et 5,90, est associé à une viande plus foncée et plus ferme - un pHu élevé est associé à des mesures de pertes exsudatives plus faibles sur un morceau de viande ou sur une côte emballée).

Bien qu'il soit stratégiquement nécessaire de fixer des objectifs corrects d'amélioration génétique, l'objectif premier de PIC est d'atteindre ces objectifs chez les clients PIC, partout dans le monde. Pour cela, des mesures de pH sont réalisées au sein du programme PIC GNX d'évaluation génétique en conditions réelles de production. Les données actuelles montrent que la qualité de la viande de porc mesurée sur la longe et le jambon des charcutiers issus de reproducteurs PIC correspond à nos objectifs et continue de répondre aux besoins de l'ensemble de la filière porcine.

### Objectifs de qualité de viande

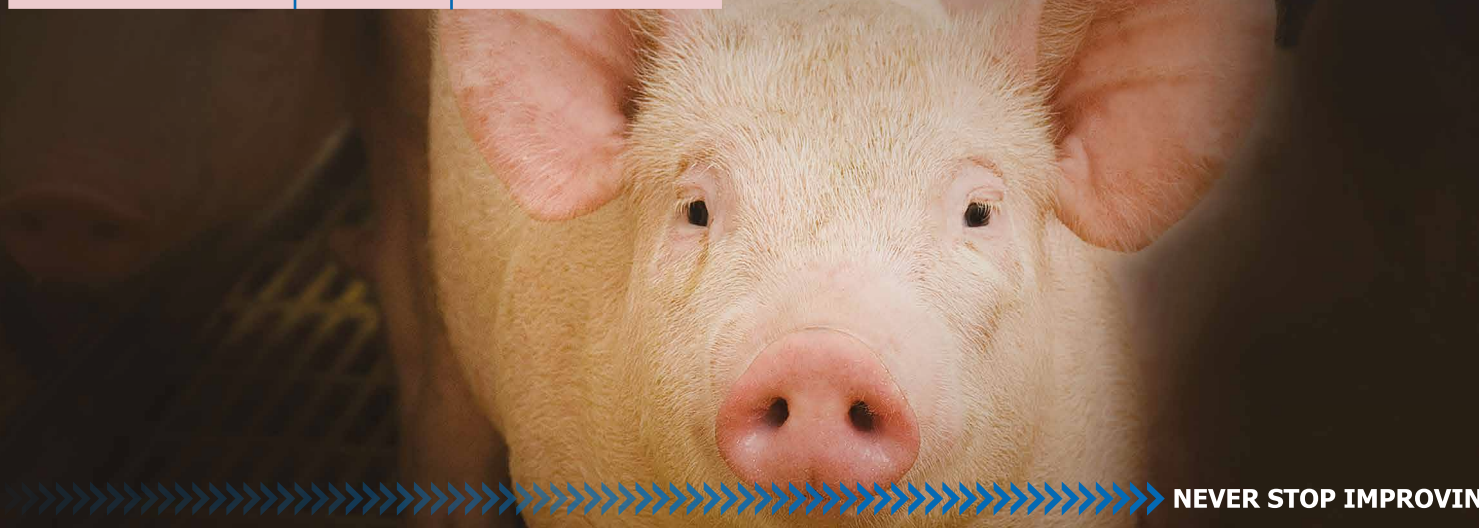
Caractère	Objectif	Gamme ciblée
pH 45 minutes	6.55	6.80 - 6.30
<b>pH 24 heures</b>	<b>5.85</b>	<b>6.10 - 5.70</b>
Indice de clarté Minolta L*	42.0	45.5 - 38.5
Echelle japonaise de couleur (1 to 6)	3.00	2.50 - 4.00
Pertes exsudatives, %	0.50	0.00 - 2.00
Persillage (1 to 10)	2.00	2.00 - 4.00
Gras intra musculaire, %	2.00	2.00 - 4.00

## » Never stop improving

Parallèlement au développement du programme d'amélioration de la qualité de la viande, les services techniques de PIC ont travaillé avec les clients et abatteurs pour mettre en œuvre des pratiques d'élevage et de manipulation des animaux visant à améliorer le bien être des animaux en élevage, lors du transport vers l'abattoir ainsi qu'à l'abattoir lors de la manipulation et l'étourdissement avant abattage. Par ailleurs, PIC participe à des études visant à caractériser et définir les pratiques optimales de refroidissement de la carcasse qui aident à améliorer la qualité de la viande de porc. L'une des premières normes sur le bien être animal et la qualité de viande de porc a été créée par PIC dans les années 1990. L'objectif initial de cette norme, appelée Blueprint, était d'identifier une liste de bonnes pratiques afin de s'assurer que les animaux étaient manipulés et abattus de façon humaine, tout en contribuant à l'amélioration de la qualité de la viande. C'est un objectif auquel PIC travaille toujours assidument aujourd'hui.

Conformément à la devise « *Never stop improving* », PIC contribue activement à l'acquisition de nouvelles connaissances scientifiques sur la biologie et l'environnement des animaux. L'un des derniers caractères mesurés dans le programme de sélection PIC est un « test de condition physique » utilisant des mesures du taux d'acide lactique sanguin (LA) après avoir fait faire un léger exercice aux animaux lors de la sélection dans les noyaux génétiques. Les connaissances scientifiques à l'origine de l'EBV (valeur génétique estimée) de ce caractère ont été développées par un consortium de scientifiques de l'université d'état du Colorado, ELANCO, Hormel Foods et PIC. Ensuite PIC a développé un protocole, calculé les paramètres génétiques (héritabilité du niveau de LA sanguin et corrélations génétiques avec les caractères économiques tels que le pH ultime de viande, le dépôt de maigre et de gras, le taux de muscle, la croissance, l'IC, la robustesse) et mis en place ce caractère dans le programme d'amélioration génétique de PIC.

Depuis plus de 50 ans, les efforts de PIC se sont concentrés sur la sélection des caractères pour la meilleure rentabilité globale de la filière. Cet engagement continue au travers d'initiatives diverses telles que le programme de sélection pour la qualité de la viande de porc mis en place il y a plus de 25 ans, et toutes les actions des services techniques PIC qui travaillent en étroite collaboration avec les éleveurs sur le bien-être animal, les normes d'élevages et de qualité. Tout ceci offre aux éleveurs PIC le potentiel de produire les produits haut de gamme attendus par le consommateur d'aujourd'hui et de demain.



» NEVER STOP IMPROVING