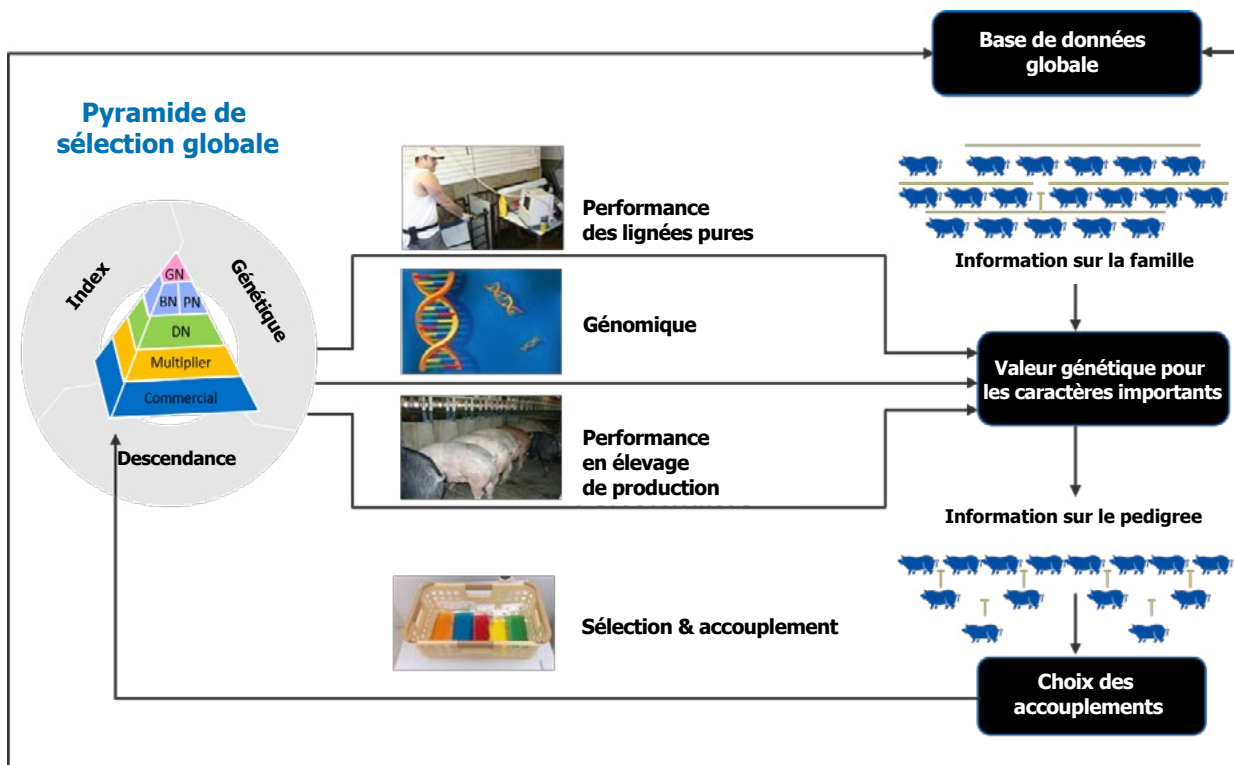




Pig Improver

Never Stop Improving

Les plus importantes avancées de PIC sur la qualité de la viande de porc



Chez PIC, le progrès génétique n'a jamais été aussi rapide qu'aujourd'hui.

Pour rester à la pointe de l'innovation, PIC approfondit constamment les mécanismes physiologiques et génétiques du porc, et utilise ces connaissances pour améliorer les produits proposés. **L'objectif est d'aider les éleveurs PIC à bénéficier de la meilleure rentabilité et à produire les meilleurs porcs**

La génétique PIC continue à progresser sur tous les fronts, que ce soit sur les caractères de reproduction ou de production, de l'augmentation de la taille de portée à celle du taux de survie avec des porcelets plus lourds et vigoureux, ou encore l'amélioration de l'efficacité alimentaire, de meilleures croissances **et une meilleure qualité de viande de porc.**

Vous trouverez ci-dessous, **les principaux leviers (passés, présents et futurs) d'amélioration de la qualité de la viande de porc utilisés dans le programme génétique de PIC**

Premier levier d'amélioration de la qualité de la viande de porc : Comprendre la biologie des muscles

Lorsque le muscle vivant devient de la viande, des altérations physiologiques et structurelles se produisent. En 1994, De Vries et al ont établi que **la manipulation des carcasses, ainsi que la manutention des animaux en élevage, pendant le transport et avant l'abattage, ont un effet important sur la qualité de la viande de porc.**

En 1996, PIC a présenté une synthèse de ces facteurs de manutention et manipulation, et de leurs effets, dans la charte qualité PIC de la viande de porc.

De plus, PIC offre des services techniques internationalement reconnus pour aider les clients à optimiser ces facteurs. Pour en savoir davantage, lire le précédent [Pig Improver](#).

Deuxième levier d'amélioration de la qualité de la viande de porc : La Sélection sur le pH ultime

En 1998, **PIC a choisi le pH ultime (pHu) comme indicateur de qualité de la viande de porc et de qualité organoleptique.** Cette mesure est fortement corrélée avec la couleur de la viande, la valeur à la transformation et la qualité organoleptique pour le consommateur.

« Les données sur le pHu sont utilisées pour calculer les Valeurs Génétiques Estimées qui sont comprises dans les indices génétiques de PIC ; cela a un impact sur chaque porc PIC sélectionné », explique William Herring, généticien PIC. « Aujourd'hui, PIC mesure chaque année le pHu sur plus de 25 000 carcasses au pedigree connu pour **continuer d'offrir à la filière porcine une viande de grande qualité organoleptique avec tous ses produits** ».

Troisième levier d'amélioration de la qualité de la viande de porc : Le programme GNX-bred, sélection sur la descendance

PIC a mis en place le programme GNX-bred (programme de contrôle de performances sur descendance en élevage de production) pour compléter les données mesurées en sélection et maximiser la rentabilité des éleveurs et de la filière. **Depuis 2003, le programme GNX-bred a collecté des données individuelles sur des animaux élevés dans différents environnements en élevage de production. Ces données sont collectées pour améliorer la précision de sélection du programme PIC notamment au niveau de la robustesse, la croissance, l'efficacité alimentaire (IC), et la valeur de la carcasse qui comprend également les critères d'évaluation de la qualité de viande.** Chaque semaine, les caractéristiques de la carcasse, allant des rendements en découpe primaire au pHu, à la couleur, et au persillé, sont mesurées sur des milliers de porcs au pedigree connu. Pour plus d'informations consulter le [programme GNX-bred](#), sur le site www.pic.com

Quatrième levier d'amélioration de la qualité de la viande de porc : La Sélection sur le gras intramusculaire en utilisant un analyseur d'image ultrason.

A partir de 2007, PIC a commencé à sélectionner sur le gras intramusculaire dans la lignée Duroc PIC280. Ces travaux ont permis de perfectionner le programme de sélection PIC pour ce caractère. Certains segments de marché recherchent un taux de gras intramusculaire plus élevé que d'autres. **Pour les clients qui souhaitent produire des porcs avec davantage de persillé pour servir ces marchés spécifiques, et sans perdre sur les critères de rentabilité globale en élevage, le verrot PIC280 est une excellente option.**

Cinquième levier d'amélioration de la qualité de la viande de porc : Le test du Lactate

En 2009, **PIC a ajouté la mesure de Lactate dans le sang au programme de sélection des lignées pures.** L'acide lactique est mesuré grâce au « test d'effort » PIC, pendant lequel les porcs participent à un léger exercice, après quoi le taux d'acide lactique est mesuré dans un échantillon de sang. Les animaux avec des niveaux de lactate inférieurs après l'exercice sont plus robustes et font mieux face aux facteurs de stress environnementaux. Les porcs les plus sensibles au stress sont plus sujets aux pertes de transport notamment. Chez ces animaux les plus sensibles, l'accumulation d'acide lactique dans les muscles avant l'abattage et après l'étourdissement à l'abattoir entraîne un pH inférieur, avec également une diminution de la qualité de la viande. **Par conséquent, PIC sélectionne les animaux présentant les taux de lactate les plus faibles après le « test d'effort » afin de maximiser la robustesse et la qualité de la viande de porc.**

Sixième levier d'amélioration de la qualité de la viande de porc : L'utilisation de nouvelles technologies

PIC investit significativement et de façon continue dans la R&D afin de créer et adopter de nouvelles technologies et méthodologies, comme la collecte de nouvelles données, la mesure de nouveaux caractères, l'évaluation génomique et le séquençage du génome.

Par exemple en 2012, PIC a commencé à utiliser sa **nouvelle plate forme de sélection génomique RBGS (Relationship-Based Genomic Selection)** exclusive. Ce nouvel outil permet aux généticiens et aux scientifiques de mesurer le lien de parenté génomique réel entre les animaux, et ainsi d'améliorer la précision de sélection pour tous les caractères, y compris la qualité de la viande de porc. **Cette nouvelle technologie a permis d'améliorer le progrès génétique annuel de plus de 35%. Ainsi PIC a pu créer une amélioration génétique annuelle jamais égalée au cours de ses 55 années d'histoire.**

Nouveau levier d'amélioration de la qualité de la viande de porc : La mesure de qualité organoleptique

PIC met en place un **nouveau programme pour mesurer directement sur la carcasse la qualité organoleptique et la satisfaction des consommateurs**. Surveillez les prochains articles dans notre lettre d'info Pig Improveur pour découvrir davantage cette nouveauté exclusive.

Comme vous pouvez le voir, le programme d'amélioration génétique de PIC est toujours à la pointe de l'amélioration de la qualité de la viande, en utilisant tous les leviers possibles.

Notre avenir commun n'a jamais été aussi prometteur, car PIC tient son engagement de toujours s'améliorer - Never Stop Improving.

Dans le prochain Pig Improveur, vous trouverez un rappel de la charte qualité PIC de la viande de porc

PIC FRANCE

69 chemin des Molières • Parc d'activités du Charpenay • 69210 LENTILLY ☎ 02 96 76 50 50