



DÉVELOPPEMENT DURABLE

## Elevages de porcs “conventionnels” ou “alternatifs” : quels impacts sur la qualité de la viande ?



*Cohérence tente, depuis plusieurs années de promouvoir des pratiques d'élevage alternatives en production porcine (élevage sur litière ou en plein air, homéopathie...). Leurs avantages en termes agronomiques, environnementaux, de bien-être animal, de santé animale ou humaine ne sont plus à démontrer. Mais qu'en est-il de la qualité de la viande produite selon des pratiques bios et durables ?*

**Definition de la qualité :** "ensemble des propriétés et caractéristiques d'un produit ou d'un service qui lui confèrent l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites" (*norme ISO 8402*)

En d'autres termes, la qualité est la satisfaction du client ou de l'utilisateur. Pour la viande, il s'agit de satisfaire les consommateurs et les industries de la transformation, qui constituent les utilisateurs à hauteur respective de 20 à 35% et de 65 à 80% de la carcasse produite. Or, la qualité définie par les uns ne correspond pas nécessairement à celle attendue par les autres.

Les industries agro-alimentaires recherchent avant tout des viandes ayant de bonnes qualités technologiques, c'est à dire une certaine aptitude à la transformation, déterminée par le pouvoir de rétention en eau, le rendement de transformation et de tranchage... L'objectif est d'obtenir des produits qui « présentent bien » : la côte va-t-elle rendre de l'eau dans la barquette ? le jambon cuit va-t-il se « tenir » et se trancher correctement ?

Les consommateurs semblent davantage sensibles aux qualités sensorielles de la viande (tendreté, jutosité, flaveur), étroitement liée au taux de gras intramusculaire, et à sa qualité nutritionnelle (teneur en acides gras insaturés, vitamine E, résidus d'antibiotiques...), liée à l'alimentation des porcs. Une proportion toujours plus large de consommateurs s'inquiète des conditions d'élevage des animaux, et des impacts des productions agricoles sur l'environnement.

Plusieurs études menées par des organismes de recherche pour déterminer l'influence du mode d'élevage sur la qualité de la viande ont démontré que les porcs élevés de façon « alternative » (en plein air ou sur paille) présentent des carcasses à la conformation et aux qualités technologiques légèrement dégradées (carcasse plus grasse, pH de la viande plus faible chez des animaux stressés à l'abattage) mais une viande de meilleure qualité sensorielle et nutritionnelle. De plus, ces élevages permettent un niveau de bien-être des animaux nettement supérieur et leurs impacts sur l'environnement restent minimes, comparés à ceux d'élevages conventionnels .

- ⇒ Les porcs élevés sur paille sont plus actifs et consomment plus d'aliment que ceux élevés de façon conventionnelle. Leur viande est plus « persillée » (davantage de gras intramusculaire) et présentent donc de meilleures qualités sensorielles (tendreté, jutosité, flaveur).
- ⇒ Les porcs élevés en plein air peuvent trouver d'autres sources d'alimentation dans leurs parcs, ce qui joue sur la composition en acides gras essentiels de leur viande : elle contient bien plus d'omégas 3 et 6 et de vitamine E que celle de porcs élevés en bâtiments.
- ⇒ Qu'ils soient sur paille ou en plein air, les porcs issus de l'agriculture biologique ou élevés selon un cahier des charges le spécifiant (comme celui de Cohérence) ne reçoivent aucun OGM ni facteur de croissance.

En somme, la viande de porcs élevés sur caillebotis correspond bien aux besoins de l'industrie agro-alimentaire pour la transformation, et celle des porcs élevés "autrement" est meilleure à d'autres points de vue : Goût, nutrition... environnement, agronomie, bien-être, santé...

Le tout est de choisir en connaissance de cause !

**Pour plus d'informations :**

Tatiana Molé  
chargée de mission « porc durable »  
02.96.58.01.94

**Réseau Cohérence**

Pôle Agricole  
2 avenue du chaluiier sans pitié  
22190 Plérin