

2 WEBCONFERENCES "PORC BIO"

Retour d'expérience :
Le mâle entier dans la filière
BIODIRECT



BIO DIRECT : filière porc bio



La Production BIO DIRECT



71% des porcs proviennent
de Bretagne et Pays de Loire

82 producteurs
sur 22 départements



Zone
d'élevage



Site
d'abattage



Atelier
salaïson

100% porc
100% bio

- ✓ 52 000 porcs /an
- ✓ 35% de la production de porc bio française

Nous avons le bon goût du bio !

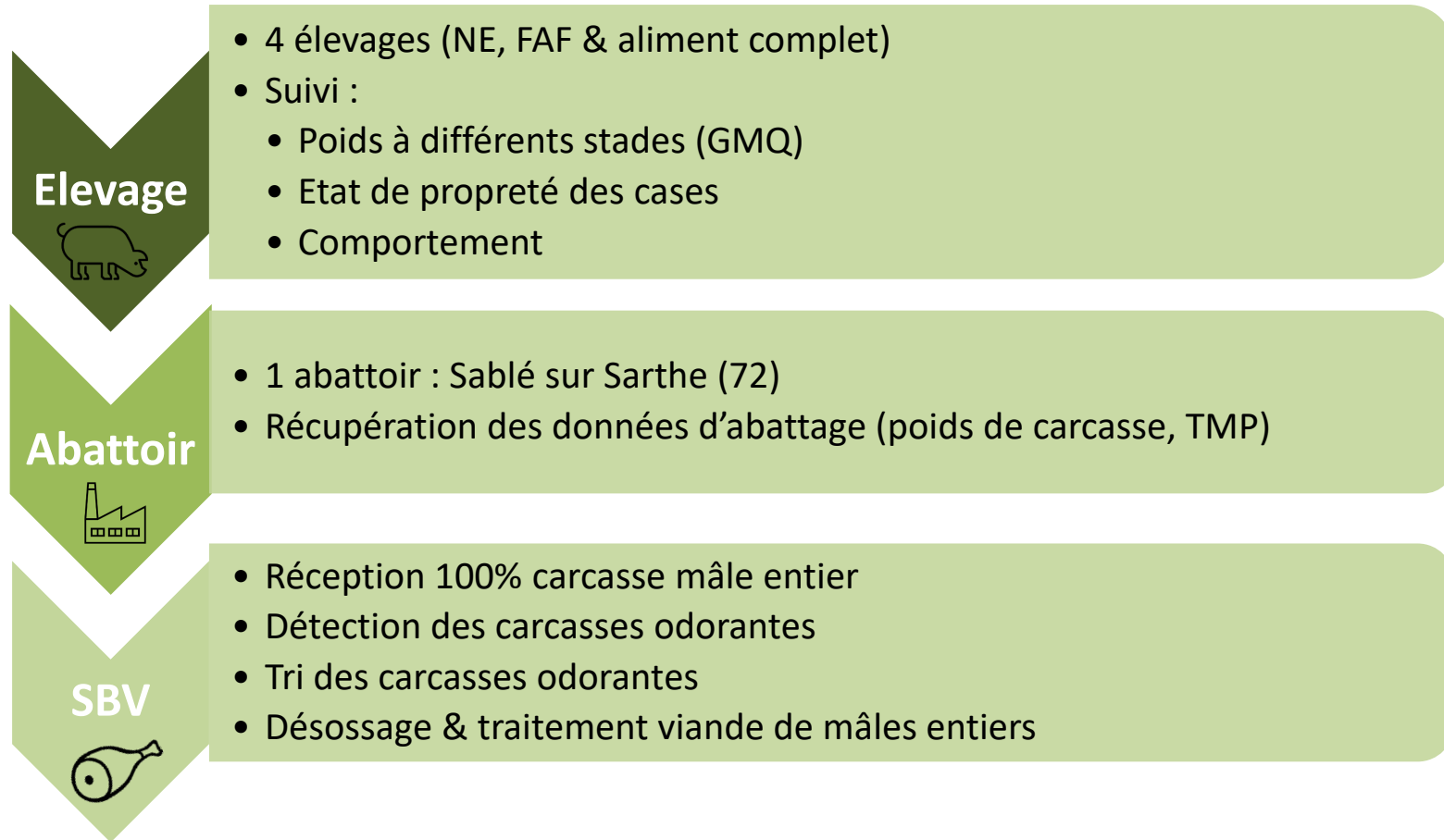


Préambule

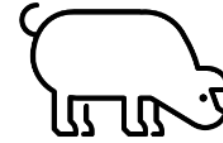
- ✓ BIODIRECT : démarrage collectif d'éleveurs de porcs 100% bio depuis 1998
- ✓ Approche filière : achat en 2009 de Salaison Bio Valeur-charcuterie 100% bio
- ✓ Engagé dans Bio cohérence en 2020
- ✓ Filière 100% castration jusqu'à fin 2018
- ✓ Mise en place essai « arrêt castration »:
 - Demande sociétale
 - Demande éthique des éleveurs
 - Demande commerciale
- ✓ Pas de références en production bio & alternative



Protocole

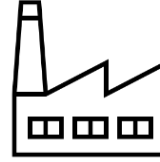


Retour du maillon élevage



- ✓ Pas d'effet comportement – taux de saisie & % de perte inchangé
- ✓ Difficultés
 - Sexage spécifique des cases
 - Conduire spécifiquement les mâles entiers (aliment spécifique – valorisation potentiel génétique)
 - Mode de distribution de l'aliment
 - Comportement des mâles : variable selon la saison : tendance à être plus sales que autres catégories (été)
 - Paillage plus important & maintient litière propre

Retour du maillon abattage



- ✓ Quid du rôle de l'abattoir :
 - Cantonné au rôle d'abattage ?
 - Intégré pleinement dans les problématiques filières (détection des odorants à l'abattage) ?
- ✓ Difficultés
 - Nouvelle catégorie à prendre en compte
 - Travail d'éviscération plus compliqué (ouverture rosette)
 - Traçage spécifique des carcasses

Retour du maillon transformation

- ✓ Détection des odorants
 - Réalisé par SBV
 - Formation des opérateurs au nez humain (IFIP)
 - Choix méthodes de chauffe du gras
 - Chalumeau, fer à souder, **décapeur thermique**
 - Temps supplémentaire à prendre en compte
 - Précision de détection :
 - Avoir la ressources « nez » en interne
 - Sensibilité très différente selon les individus
 - Phénomène d'apprentissage des nez



Retour du maillon transformation

- ✓ Rendement des mâles entiers
 - Carcasse & pièces : profil rectiligne : rendement moindre
 - Dvlp. accru de l'avant des carcasses (épaule) au détriment de l'arr.
- Taille, dimension, poids des pièces différentes
- Utilisation pour la transformation à adapter ?



Nous avons le bon goût du bio !

Retour du maillon transformation

- ✓ Qualité de viande des mâles entiers
 - Viande très maigre
 - Viande claire (couleur viande : note 1. & 2. – Normes canadiennes qualité du porc)
 - Pas différence de pH
 - Utilisation en viande de boucherie ?

COULEUR DE LA VIANDE MEAT COLOUR	0.0	1.0	2.0	3.0	4.0	5.0	6.0
FAT COLOUR COULEUR DU GRAS	0.0	1.0	2.0	3.0	4.0		

CANADIAN PORK QUALITY STANDARDS
 FOR COLOUR AND MARBLING
 NORMES CANADIENNES DE QUALITÉ DU PORC
 POUR LA COULEUR ET LE PERSILLAGE

CANADA PORK INTERNATIONAL
 CCSP CCAP

Canadian Centre for Pork Research and Development
 Centre Canadien pour l'Étude et le Développement de la Porc

Agriculture and Agri-Food Canada
 Agriculture et Agroalimentaire Canada

Nous avons le bon goût du bio !

Retour du maillon transformation

✓ Viandes odorantes

- Taux d'odorant (0 - 56%) très variable selon :
 - Elevage, bande, saison, âge à l'abattage
- Contraintes rencontrées en salaison :
 - Détection des carcasses odorantes (temps humain)
 - Utilisation de la viande odorante (taux d'incorporation, recettes)
 - Traçage spécifique de la viande
 - Stockage de la viande (fonction des besoins & taux odorant)

Question en suspend

- ✓ Quel rôle les abatteurs doivent jouer ?
- ✓ Cahier des charges clients
 - « Les animaux engraisés sont des femelles et des mâles castrés. Les mâles entiers, les verrassons, les monorchides [...] ne sont pas acceptés »
 - Quelle utilisation des mâles entiers ?
- ✓ Coût supplémentaire pour la filière
 - Quelle répartition des surcoût de production ?

Crédits

- Evènement co-organisé par IFIP et ITAB
- Contenus (supports visuel et voix) : Antoine Forêt, BIODIRECT
- Enregistrement des vidéos : IFIP
- Montage et réalisation technique : ITAB
- Financement : CASDAR et fonds privés



Nous avons le bon goût du bio !

