



Nouveaux outils pouvant aider les abattoirs à cibler les marchés du porc de qualité supérieure

Farmscape du 8 décembre 2022

Les nouvelles technologies financées par Swine Innovation Porc permettront aux abattoirs de classer les coupes primaires de porc en fonction de leurs caractéristiques de qualité, ce qui permettra de les diriger vers le client le plus rentable.

Une équipe multi-institutionnelle de chercheurs financée par Swine Innovation Pork met au point de nouveaux outils qui permettront de classer les coupes primaires de porc canadien en fonction de leur qualité et de leurs caractéristiques par rapport à leur utilisation finale.

Manuel Juarez est chercheur en phénonique des animaux d'élevage à Agriculture et Agroalimentaire Canada au Centre de recherche et de développement de Lacombe. Il précise que ces technologies vont de la très haute technologie à une technologie peu développée, mais qu'elles doivent toutes être applicables aux conditions commerciales, être conviviales et présenter un niveau minimum de précision.

Extrait - Manuel Juarez, chercheur -Agriculture et Agroalimentaire Canada :

« Les approches et les technologies sont différentes selon les différents défauts ou caractéristiques de qualité, mais la manière dont nous développons tous ces systèmes en général est assez similaire. Nous travaillons avec les abattoirs/transformateurs.

Nous les informons de ce que nous faisons aujourd'hui en matière de classification des caractéristiques.

Nous discutons également avec eux de la manière dont cela peut être amélioré, s'il y a un intérêt à le faire, car dans certains cas, la classification ne vaut pas la peine d'être modifiée.

À partir de là, nous élaborons différents concepts, avec différents prototypes, et nous les testons au niveau de la recherche pour commencer. Nous avons notre propre abattoir et nos propres animaux ici à Lacombe. Nous avons donc commencé à développer certains de ces prototypes et à les tester sur place.

Ensuite, nous faisons venir de la viande de transformateurs commerciaux, et nous testons la viande dans notre laboratoire avec ces coupes primaires commerciales.

Ensuite, nous commençons à les tester dans de vrais abattoirs commerciaux, soit en nous rendant sur place, soit, pendant la COVID, en envoyant l'équipement à nos collaborateurs pour qu'ils le testent. »

Manuel Juarez mentionne que les coupes primaires vendues à un acheteur haut de gamme peuvent rapporter entre 15 et 35 % de plus qu'un produit de base.

Pour Farmscape.ca, ici Bruce Cochrane.

Farmscape est diffusé par Wonderworks Canada Inc.