



## Classification de la viande de porc : nouveaux outils en développement

Farmscape du 25 juin 2019

De nouveaux outils sont en développement dans le but d'améliorer et de standardiser la classification de la viande de porc. Avec ces nouveaux outils, les transformateurs seront davantage en mesure de répondre aux différentes demandes des marchés d'exportation en matière de qualité.

Des chercheurs financés par Swine Innovation Porc conçoivent de nouveaux outils pour aider le secteur porcin canadien à développer un système standardisé pour la classification de la viande de porc basé sur les caractéristiques liées à la qualité les plus recherchées par les marchés d'exportation.

Le chercheur Manuel Juárez coordonne le programme sur la phénoménologie des animaux d'élevage au Centre de recherche et de développement de Lacombe en Alberta, à Agriculture et Agroalimentaire Canada. Il explique que l'objectif du projet est d'améliorer les normes de classement actuelles.

### **Extrait - Manuel Juárez, chercheur - Agriculture et Agroalimentaire Canada :**

« L'idée de départ était de commencer par la longe parce que c'est la référence, encore aujourd'hui. Dans une première étape, l'objectif était de parvenir à garantir qu'on ne retrouverait pas de viande PSE (PME - Pale, Molle ou Exsudative) ou de faible qualité dans les livraisons effectuées à l'acheteur. La qualité serait garantie à l'acheteur par cette catégorie de viande provenant du Canada.

La seconde étape permettra d'aller plus loin en garantissant une qualité minimale en matière de couleur et de persillage pour cette coupe primaire expédiée aux acheteurs qui accepteraient de payer une prime.

Puis, la phase suivante consistera à faire la même chose pour toutes les autres coupes primaires, soit les flancs, les épaules et les jambons.

Nous travaillons avec ce concept et nous formulons des idées, en collaboration avec les transformateurs, en identifiant les caractères de qualité ayant une valeur et puis, en travaillant avec différentes technologies qui permettent de fournir cette information aux abattoirs produisant différents volumes.

Le but à la fin du projet sera de proposer une série d'approches et de technologies qui permettront de classer les coupes primaires à partir de caractères de qualité spécifiques pour garantir cette qualité à l'acheteur. »

Manuel Juárez ajoute que les compagnies travaillent à adopter cette approche, parfois en se servant de mesures subjectives, parfois en utilisant les technologies disponibles. Une plus grande adoption de cette approche permettra d'augmenter la notoriété de la viande de porc canadienne à l'international, qui deviendra ainsi un produit de grande qualité aux yeux des acheteurs.

**Pour Farmscape.ca, ici Bruce Cochrane.**

*Farmscape est diffusé par  
Wonderworks Canada Inc.*