



ments, l'anesthésie, l'abattage et la réfrigération, le tout selon les connaissances les plus récentes. Pour obtenir la meilleure qualité, il faut des déroulements conformes aux exigences de la protection des animaux, des programmes d'hygiène les plus modernes et des chaînes du froid qui fonctionnent bien. Les carcasses obtenues sont découpées sur les sites de production, transformées en produits de grande qualité, qui sont ensuite vendus.

Pour les utilisateurs, la viande porcine est une matière première très importante du point de vue quantitatif. C'est pourquoi des spécialistes en prennent soin tout au long de la chaîne de création de valeur. Les utilisateurs apprécient la qualité des porcs indigènes et, en la demandant, contribuent à faire en sorte que la production de viande porcine conserve sa grande part indigène. Plus élevés par rapport à l'étranger, les prix des produits suisses s'expliquent par un contexte plus coûteux (fourrage, salaires, sol, bâtiments, prescriptions légales). La filière fait toutefois de gros efforts pour minimiser les coûts dans l'ensemble du processus de production.

Les consommateurs finaux: amateurs d'un produit de qualité

Les consommatrices et les consommateurs disposent aujourd'hui d'une grande variété de produits carnés, de saucisses et de charcuteries empreints d'un caractère régional. Les produits ont constamment été adaptés aux souhaits des consommateurs, sans oublier pour autant les valeurs traditionnelles. Les consommateurs ont le choix entre des produits carnés issus d'une production

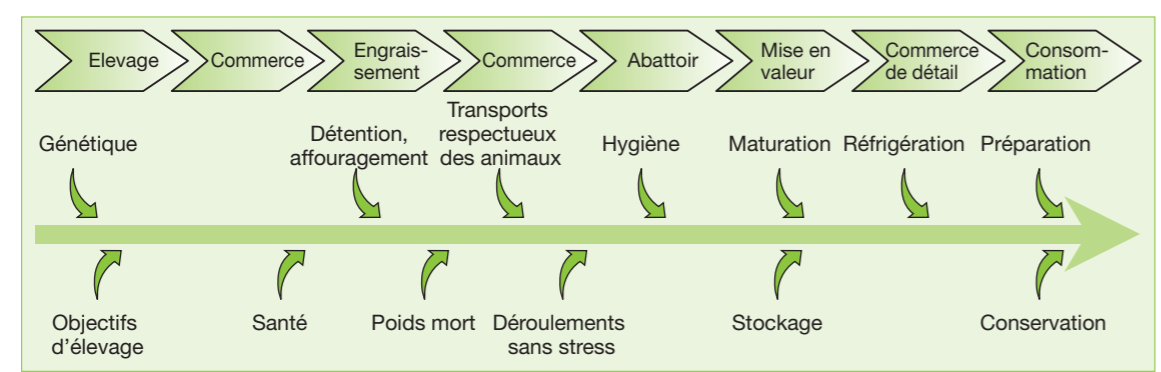


Illustration 3: Influences de la filière viande et des consommateurs sur la qualité de la viande porcine

Informations complémentaires

Proviande
Service de classification
www.viandesuisse.ch

Patronage:

Viande Suisse
Proviande
Case postale 8162
3001 Berne

Responsable:

Viande Information, Stephan Scheuner
Téléphone 031 309 41 41
E-mail stephan.scheuner@proviande.ch

traditionnelle, sous label ou bio. Tous les produits font l'objet d'une traçabilité jusque dans l'étable, et sont déclarés en conséquence. Les produits à base de porc suisse n'ont pas à craindre la comparaison avec des produits étrangers. Les consommatrices et les consommateurs peuvent cependant contribuer à la qualité des produits à base de porc. La conservation, la manipulation et la préparation des morceaux de viande sont également déterminantes. Elles peuvent influencer le caractère juteux ou le goût de la viande porcine. Si l'on tient compte des efforts fournis par l'ensemble de la filière et si l'on ajoute le pouvoir d'achat comme critère d'appréciation pour la comparaison de prix, le consommateur suisse obtient globalement un produit de qualité pour un prix modique.

Viande Information

Un engagement énorme pour une viande porcine de qualité

Les consommateurs suisses ont une grande confiance dans la viande porcine. Et pour que cela reste le cas, la filière viande déploie beaucoup d'efforts. Pour la fabrication, elle mise sur l'amélioration de la qualité à long terme plutôt que sur une maximisation des profits à court terme. De l'éleveur au consommateur, toutes les parties prenantes optimisent sans relâche leurs processus de travail dans ce but.



Le consommateur suisse aime le porc. Avec 25,6 kg par personne, celui-ci a également représenté en 2006 une bonne moitié de la quantité totale de viande consommée. 94,8% provenaient en l'occurrence du territoire national. Comparée aux années précédentes, la consommation de viande porcine a de nouveau légèrement augmenté.

La confiance dans la viande porcine a des raisons diverses et n'est pas due au hasard. C'est une viande très demandée d'une part en raison de ses diverses possibilités de préparation et de son prix (comparé à d'autres viandes); et d'autre part, parce que producteurs, commerce et utilisateurs travaillent en étroite collaboration pour comprendre et réaliser les souhaits des consommateurs. Dans l'élevage porcin, toutes les exigences des différentes communautés d'intérêts sont prises en compte (cf. illustration 2). L'objectif global de la filière reste la rentabilité de la production de viande porcine. Celle-ci ne doit cependant pas être maximisée à court terme, mais optimisée à long terme.

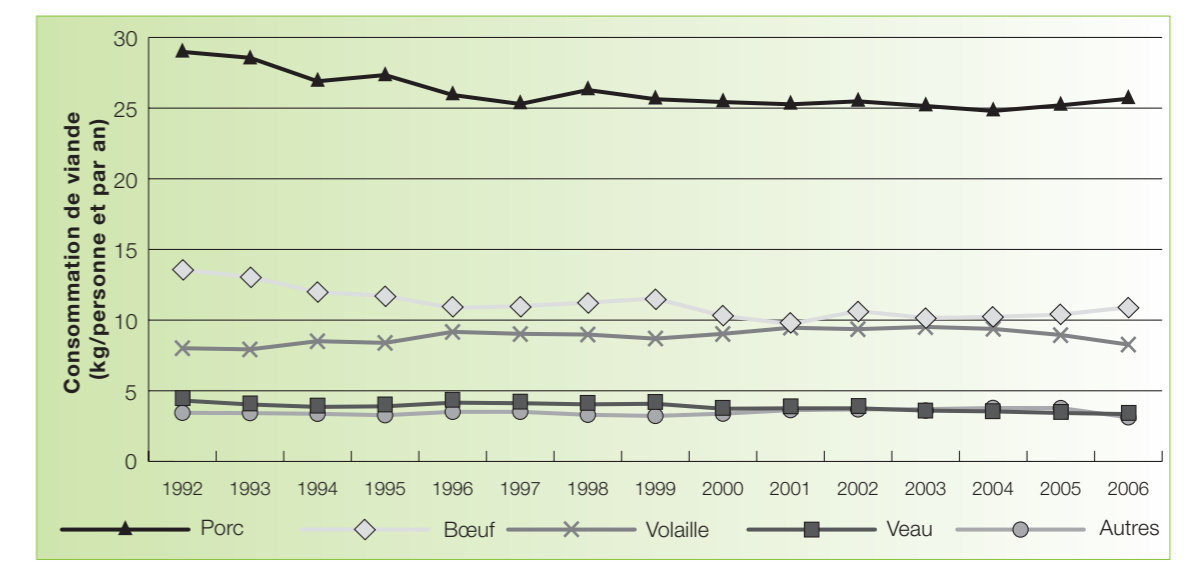


Illustration 1: Evolution de la consommation des principales viandes

Source: Proviande

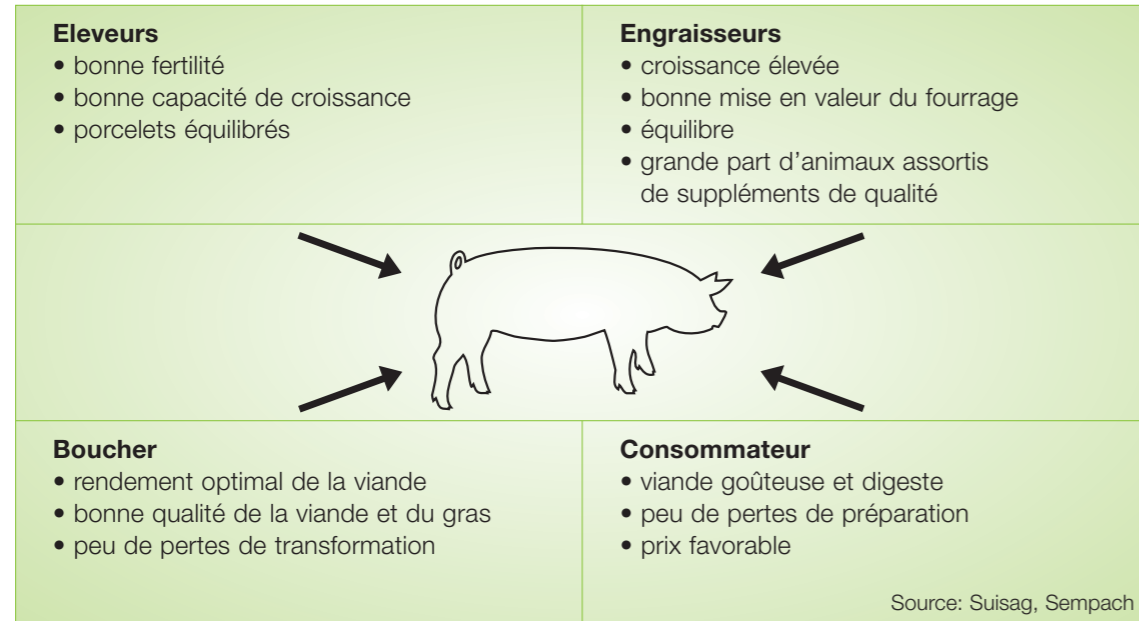


Illustration 2: Objectifs en termes d'élevage du point de vue des différentes communautés d'intérêts

La production d'un porc de boucherie idéal

Au cours des dernières décennies, le travail d'élevage ciblé a donné le jour à un porc «complet», qui répond aux exigences en matière de viande fraîche et de viande de fabrication. Le porc idéal présente des caractéristiques à la fois qualitatives et quantitatives (voir encart). Celles-ci sont regroupées dans une valeur d'élevage globale. Cette valeur détermine l'importance à accorder à chaque caractéristique. En l'occurrence, les détenteurs de porcs (éleveurs et engraisseurs), le commerce de porcs ainsi que les utilisateurs ont discuté ensemble des procédures correspondantes, et les appliquent ensemble.

Les producteurs: responsables de la détention et de l'affouragement

La détention des porcs en Suisse est assurée par des exploitations familiales transparentes. Des lois sévères relatives à la protection des eaux et à l'aménagement du territoire contribuent à une détention animale respectueuse de l'environnement et empêchent une production industrielle. Les porcs sont produits dans des exploitations d'élevage ou d'engraissement spécialisées, mais aussi dans des exploitations mixtes. Grâce à une plus grande spécialisation et une conception plus rationnelle de la production, la production de porcs est en partie également répartie comme suit: les différentes phases (monte, naissance, élevage) ne sont plus en charge d'une seule exploitation, mais de plusieurs exploitations spécialisées. Cette spécialisation aide à réduire les coûts de main-d'œuvre et à tirer profit des effets de spécialisation. Elle permet aux engraisseurs de fournir le nombre de porcelets souhaité.

Pour atteindre une qualité de viande porcine maximale, beaucoup de choses ont été réalisées non seulement au niveau de l'élevage, mais aussi de la détention. Des maladies pulmonaires chroniques ont été éradiquées, les bêtes sont en meilleure santé. Elles sont ainsi plus performantes, et soignées avec moins de médicaments. L'espace offert aux animaux a été optimisé, les normes suisses de protection des animaux étant reconnues à un très haut niveau et à l'échelle internationale.

L'affouragement des porcs contient des céréales fourragères et de précieux sous-produits issus de l'industrie agroalimentaire. Les rations de fourrage sont adaptées aux besoins des animaux. En l'occurrence, outre les obligations légales, on tient également compte notamment d'une nécessaire densité énergétique, car le porc ayant un petit estomac, il ne peut absorber qu'une quantité de fourrage limitée. Les fabricants d'aliments composés apportent une importante contribution, si bien qu'il est possible de produire des carcasses d'une excellente qualité avec du fourrage très peu coû-

Le porc suisse idéal (du point de vue des utilisateurs)	
Caractéristiques quantitatives	
Poids mort	86–92 kg
Part de viande maigre*	56–58% (optimum 57,3%)
Part de tissus gras	Pas de graisse excédentaire, mais au moins 2% de graisse intramusculaire, peu de graisse intermusculaire
Caractéristiques qualitatives	
Valeur pH ₁ **	≥ 6,0
Valeur pH finale**	< 5,9
Indice de graisse***	< 62
Couleur de la viande	Uniforme, rose foncé
Capacité de rétention d'eau	La plus élevée possible, peu de perte de jus de l'abattage à la préparation

* Rapport entre poids de la viande de muscle et poids de la carcasse

** Valeur pH 12 resp. 24 heures après l'abattage, indicateur de la maturation de la viande

*** Indicateur de la quantité d'acides gras saturés et non saturés

teux. En même temps, l'affouragement est constamment adapté aux nouvelles découvertes en la matière, et les intérêts doivent être mis en balance. L'engraisseur de porcs doit produire le plus vite possible une bête bonne pour la boucherie, mais il doit aussi veiller en même temps à satisfaire aux exigences des transformateurs (p. ex. relatives à l'indice de graisse ou à la part de viande maigre) avec un affouragement ciblé. S'il ne le fait pas, il risque de subir des déductions de prix, et d'avoir un produit qui ne répond pas aux souhaits des consommateurs et des transformateurs. Une optimisation à long terme est donc considérée ici aussi comme importante.

Le commerce de porcs: important trait d'union entre les acteurs

Le commerce de porcs constitue le lien entre éleveurs et engraisseurs, et entre engraisseurs et transformateurs. Il veille à ce que les engraisseurs de porcs soient approvisionnés en porcelets, et à ce que les porcs qui sont bons pour la boucherie soient livrés aux utilisateurs. La Suisse possède un commerce des porcs spécialisé et bien organisé, qui livre le bon nombre d'animaux au bon moment, dans la qualité désirée et à l'endroit voulu. Ceci nécessite beaucoup de savoir-faire et une logistique bien ficelée. Pour que les porcs de boucherie arrivent toujours tôt le matin (entre 4 et 6 heures) dans les abattoirs, il est nécessaire d'avoir une disposition précise ainsi que des chauffeurs qui connaissent leur métier. Les transporteurs et chauffeurs artisanaux doivent par conséquent suivre des cours spéciaux pour satisfaire à ces exigences. Mais ces cours leur enseignent surtout également le transport respectueux des animaux et sans stress pour les porcs. Ils contribuent ainsi à la protection des animaux, de même qu'à la qualité de la viande porcine suisse.

Abattage et mise en valeur: entretien soigneux des produits

Pour que les porcs de boucherie donnent une viande prête à consommer, on a besoin des utilisateurs et de leurs exploitations de transformation. Des processus de rationalisation énormes ont été appliqués dans ce secteur ces dernières années. Depuis l'époque du boucher du village artisanal, qui abattait lui-même ses porcs chaque semaine, les abattages sont devenus l'affaire d'abattoirs pour tiers modernes et performants, dans lesquels sont réalisés, moyennant de gros investisse-