

Un essai du FiBL a montré que les indices PUFA de la viande des porcs d'engraissement augmentent quand ils ont une alimentation cent pourcent bio. *Photo: Barbara Früh*

Viande de porc bio: Entre défis techniques et déductions de prix pour la qualité

Si l'obligation de nourrir les porcs avec 100 % d'aliments bio entre en vigueur en 2019, il faudra trouver des solutions pour atteindre la qualité de graisse requise. Études et débats en cours.

Les cochons bio sont nourris et gardés différemment des porcs conventionnels. Est-ce que cela explique pourquoi les déductions pour l'indice PUFA se multiplient dans les abattoirs? Est-ce que les fermes bio doivent s'attendre à encore plus de déductions quand l'affouragement sera 100 % bio? Un projet actuel de Bio Suisse étudie ces questions.

L'indice PUFA a remplacé l'indice de graisse

La qualité de la graisse a été mesurée avec l'indice de graisse jusqu'en été 2014. Des déductions ont été faites par les abattoirs quand cet indice dépassait 62. Cette évaluation de la qualité de la graisse basée sur la teneur en acides gras insaturés (PUFA) introduite dans les années 1990 a amélioré la qualité de la graisse de la viande de porc suisse. Respecter les valeurs de l'indice de graisse est devenu toujours plus difficile ces dernières années parce que les PUFA sont répartis sur moins de tissus gras à cause de la production de

porcs plus maigres. C'est pour cette raison, mais aussi à cause du besoin de retrouver de la flexibilité dans le choix des composants pour pouvoir utiliser des céréales suisses et des sous-produits de l'industrie alimentaire afin de rendre l'alimentation porcine plus durable, que la branche a décidé d'introduire un nouveau système d'évaluation de la qualité de la graisse, qui est aujourd'hui calculée à l'aide de l'indice de graisse et de l'indice d'iode.

Pas d'acides aminés de synthèse en bio

Les producteurs de porc conventionnel restent en majorité en dessous de la limite des déductions du nouveau système. Les producteurs bio profitent eux aussi de cette nouvelle évaluation, mais ils sont plus près de la limite. Cela vient du fait que les porcs bio sont nourris avec des composants de haute valeur. Les besoins en protéines ne sont en effet pas couverts avec l'aide d'acides aminés de synthèse mais par de plus en plus de tourteaux d'oléagineux. Or ces sous-produits de l'alimentation humaine peuvent contenir de fortes teneurs en huiles riches en PUFA. Les aliments fourragers conventionnels recourent à des composants comme les brisures de riz pour faire diminuer l'indice PUFA. Dans l'alimentation bio, la seule alternative est la protéine de pomme de terre conventionnelle qui peut encore représenter 5 pourcents de la ration (voir graphique). Or ce composant ne pourra plus être utilisé

si on passe à une alimentation cent pourcent bio à partir du 1er janvier 2019.

Bio Suisse et le FiBL ont donc pris l'initiative pour que la branche trouve une solution pour les porcs bio nourris avec cent pourcent de produits bio. Lors d'une première séance, les deux grands acheteurs Bell et Micarna ont refusé la proposition de définir des limites spéciales pour le bio. Cette proposition avait déjà été refusée en 2003 et en 2011.

Des essais d'affouragement ont été menés chez huit producteurs pour connaître les effets d'une alimentation porcine cent pourcent bio. L'indice PUFA a augmenté dans toutes les fermes et une seule est restée en dessous de la limite des déductions. On peut donc en déduire qu'une alimentation cent pourcent bio ne permettra pas d'échapper aux déductions.

L'indice PUFA réagit à différents facteurs

Il y a cependant encore d'autres facteurs qui influencent l'indice PUFA. Les systèmes avec parcours introduisent des influences météorologiques changeantes qui sont décisives pour la consommation d'aliments et le stockage des PUFA dans la graisse. Une mauvaise valorisation des aliments, des accroissements journaliers plus bas et l'apparition de maladies prolongent l'engraissement et augmentent les indices PUFA. Ces facteurs pèsent assez lourd (50 pourcent) pour que des déductions puissent survenir même si les aliments sont parfaits.

Les conclusions tirées de ce projet et les nouveaux calculs d'Agroscope doivent servir de base pour un nouvel essai d'affouragement qui tiendra mieux compte des facteurs environnementaux et qui sera soutenu par les acheteurs et les fabricants d'aliments.

Le défi posé par la discussion avec les acheteurs est évident: Les producteurs conventionnels ne pourraient pas avaler une valeur limite spéciale pour le bio. La valeur limite actuelle

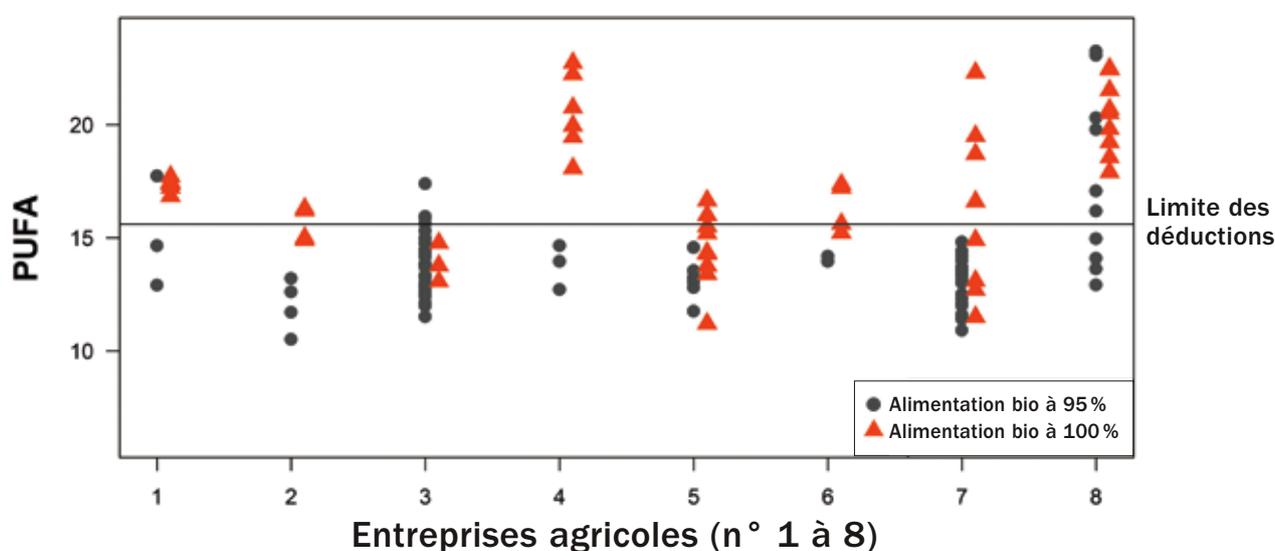
comprend une marge de sécurité pour le cas où certaines bêtes présenteraient des indices PUFA élevés. Un essai de la HAFI a montré que la stabilité à l'oxydation ne diminue qu'à partir de 17 pourcents de PUFA. Aucune détérioration de la stabilité à l'oxydation n'a été constatée en dessous de 17 pourcents même en cas de stockage inhabituellement prolongé au-delà de 200 jours. Il y aurait donc une marge de manœuvre dans l'évaluation de la qualité. Il n'a en outre pas été possible de clarifier si les hautes teneurs en PUFA ont une influence négative sur le goût. À noter que de nombreux produits avec de fortes teneurs en PUFA ont eu de bonnes évaluations gustatives.

On voit donc – une fois de plus – que l'évaluation conventionnelle de la qualité des produits ne doit pas forcément être reprise telle quelle et que l'agriculture biologique peut quand même la remettre en question. Il y aura maintenant de nouveaux travaux de recherche et de nouvelles discussions pour qu'il soit possible de continuer de produire de la viande de porc bio. *Barbara Fröh, FiBL*



Valeurs limites et classes de déductions (depuis le 1.7.2014):

- 15,6–16,5% de PUFA ou indice d'iode 70,1–72,0:
0.10 Fr./kg PM
- 16,6–17,5% de PUFA ou indice d'iode 72,1–74,0:
0.40 Fr./kg PM
- À partir de 17,6% de PUFA ou d'un indice d'iode de 74,1:
1.– Fr./kg PM *bf*



Comparaison des mesures des indices PUFA obtenus chez huit producteurs avec une alimentation 100 pourcent bio ou 95 pourcent bio avec différents types de rations fourragères. *Graphique: FiBL*