

La viande de porc dans tous ses états

Accompagner les opérateurs pour améliorer la qualité des viandes dans les pays du Sud

Au cours des 20 dernières années, la consommation de porc a doublé en Afrique, en Asie et en Amérique du Sud. Cette filière, qui a le vent en poupe dans les pays du Sud, doit aussi s'adapter aux nouvelles exigences de la demande et des circuits de distribution en termes de qualité nutritionnelle et sanitaire. Le Cirad accompagne ces transformations. Ses interventions sont principalement ciblées sur la zone méridionale de l'océan Indien (Réunion, Madagascar...).



Elevage porcin périurbain à Hanoi, Vietnam. © V. Porphyre/Cirad



Petit élevage porcin périurbain d'Antananarivo, Madagascar. © A. Breteau/Cirad

Concentrée à 80 % en Asie et en Europe, la production porcine fournit plus du tiers des viandes consommées sur la planète. En raison de sa productivité et de ses capacités d'adaptation remarquables, cette viande est dans beaucoup de contextes l'une des moins chères. Il existe une grande variété de systèmes d'élevage, depuis les systèmes familiaux traditionnels jusqu'aux plus intensifs. Les travaux du Cirad et de ses

partenaires visent à améliorer les techniques d'élevage, à assurer la surveillance des agents pathogènes et des contaminants, à maîtriser les procédés traditionnels et à mettre en place des démarches qualité.

De bonnes pratiques d'élevage pour une viande de qualité

La qualité finale de la viande porcine dépend du potentiel génétique des animaux, de leur alimentation, de leur état de santé, des pratiques d'élevage et de leur bien-être pendant l'élevage et l'abattage. Il s'agit pour les chercheurs du Cirad d'orienter les éleveurs vers les bonnes pratiques et de les aider à :

- optimiser l'utilisation des ressources alimentaires disponibles localement ;
- valoriser les races rustiques mieux adaptées aux conditions climatiques difficiles ;
- identifier les pratiques d'élevage durables permettant de produire une viande saine et adaptée aux goûts des consommateurs (moins de gras) ;
- concevoir avec les acteurs locaux des guides de bonnes pratiques adaptés aux situations des pays du Sud.

Contacts

Vincent Porphyre

Cirad, UMR SELMET
Systèmes d'élevage
méditerranéens et tropicaux
Station Ligne Paradis,
7 chemin de l'IRAT
97410 Saint Pierre,
La Réunion - France

vincent.porphyre@cirad.fr

Eric Cardinale

Cirad, UMR CMAEE
Contrôle des maladies animales
exotiques et émergentes
CRVOI, BP 80005
2 rue Maxime Rivière
97491 Sainte-Clotilde Cedex
La Réunion-France

eric.cardinale@cirad.fr

Antoine Collignan

Cirad, UMR QualiSud
75 rue Jean François Breton,
BP 5098
34398 Montpellier Cedex 5,
France

antoine.collignan@cirad.fr

Surveiller et maîtriser les pathogènes et les contaminants

Pour mettre au point des plans de lutte et de prévention contre les dangers sanitaires de la viande porcine, les acteurs des filières et de la santé publique vétérinaire doivent disposer d'informations fiables et actualisées sur les pathogènes en circulation et sur les mesures qui leur sont adaptées. Le Cirad et ses partenaires s'intéressent particulièrement aux bactéries de type *Salmonella*, *Campylobacter*, *Listeria* et *Escherichia coli* résistantes aux antibiotiques et aux parasites des viandes (ténia). Ils surveillent aussi la présence dans les viandes de résidus d'antibiotiques dus au mauvais usage des médicaments en élevage et des contaminants chimiques, les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), qui apparaissent lors du fumage des produits.

Les interventions du Cirad concernent ainsi :

- la surveillance des pathogènes et contaminants (veille sanitaire) ;
- l'identification des facteurs de risque en élevage, dans les filières et dans les territoires ;
- la modélisation et l'évaluation des plans de lutte et de prévention des risques sanitaires liés aux produits porcins.



Charcutier à Antananarivo, Madagascar. © V.Porphyre/Cirad

Il travaille ainsi sur :

- la caractérisation du procédé traditionnel de fabrication du boucané (la Réunion) ;
- la redécouverte du procédé traditionnel de fabrication du *kitoza*, un produit à base de viande salée-séchée-boucanée, largement consommé à Madagascar ;
- la mise au point d'un fumoir à chaud innovant, reposant sur la séparation des phases de séchage, cuisson et fumage.

Valoriser les démarches qualité des acteurs

Une filière de production porcine implique de nombreux opérateurs, depuis l'élevage, le transport, l'abattage, la transformation jusqu'à la vente aux consommateurs. Dans des situations économiques sous contrainte, c'est à l'échelle de l'ensemble d'une filière que peut se concevoir l'amélioration de la qualité des produits proposés aux consommateurs. Le Cirad s'attache donc à considérer les stratégies de chacun des acteurs de la filière grâce à :

- l'évaluation des échanges économiques et des conditions du changement dans les filières ;
- la modélisation des réseaux sociaux et des flux de produits ;
- l'analyse socio-économique des acteurs pour dégager les freins et les leviers du développement des filières de qualité.

Partager les résultats de la recherche

Parce que la diffusion des résultats de la recherche est essentielle, le Cirad anime le portail d'information Pigdrop : <http://pigdrop.cirad.fr>, qui donne accès aux actualités et aux derniers résultats de recherche sur les productions porcines des pays du Sud. Ce site internet, partenaire de la FAO, est dédié aux chercheurs, étudiants, professionnels, éleveurs et agences de développement intéressés par le développement durable des filières porcines des régions chaudes.



Fabrication de saucisse au nord du Vietnam
© V.Porphyre/Cirad

Partenaires

• **International :**
FAO, Organisation pour l'alimentation et l'agriculture

Océan Indien

• **La Réunion :**
Chambre des métiers et de l'artisanat ; Critt/CCI, Centre de ressource et de transfert technologique ; Coopérative des producteurs de porcs ; CRVOI, Centre de recherche et de veille sur les maladies émergentes dans l'océan Indien ; Cyclotron de la Réunion ; FRCA, Fédération régionale des coopératives agricoles ; IRQua, Institut régional de la qualité ; Qualitropic, Pôle de compétitivité agro-nutrition en milieu tropical

• **Madagascar :**
Direction des services vétérinaires ; Fofifa, Centre de recherche agronomique de Madagascar ; Institut Pasteur de Madagascar ; université d'Antananarivo

• **Ile Maurice :**
Food Technology Laboratory ; université de Maurice

Europe

• **France :**
Anses, Agence nationale de sécurité sanitaire ; Arcos (équipementier séchage, cuisson, fumage) ; Inra, Institut national de la recherche agronomique ; Montpellier SupAgro ; UMR CNRS 52 95, Institut de mécanique et d'ingénierie de Bordeaux

• **Royaume-Uni :**
RVC, Royal Veterinary College, University of London



© V.Porphyre/Cirad