



**HAL**  
open science

## Productivité et qualité de la viande de porc

Bénédicte Lebret

► **To cite this version:**

Bénédicte Lebret. Productivité et qualité de la viande de porc. Séances de l'académie d'agriculture de France, Jan 2003, Paris, France. pp.18-19. hal-02759945

**HAL Id: hal-02759945**

**<https://hal.inrae.fr/hal-02759945>**

Submitted on 4 Jun 2020

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

# PRODUCTIVITÉ ET QUALITÉ DE LA VIANDE DE PORC

par Bénédicte Lebret<sup>1</sup>

## RÉSUMÉ

Le porc est la viande la plus consommée en France actuellement (36 kg/habitant/an). Plus de 2.3 millions de tec de viande de porc y ont été produits en 2000, contre moins de la moitié dans les années 60. Cette évolution est due à une forte volonté politique de développement de la production porcine entre 1960 et 1970. Le secteur porcin a alors considérablement évolué: spécialisation des élevages, concentration dans certaines régions. Les performances techniques ont constamment progressé, notamment la prolificité (+53% en 40 ans), la vitesse de croissance (+18% en 20 ans) et la proportion de tissus maigres des carcasses (+20% en 20 ans), grâce aux importants progrès réalisés dans les domaines de la génétique et de la nutrition animale. Cet gain important de productivité a permis de répondre à la demande croissante pour une viande à bas prix et de plus en plus maigre. Cependant, l'élevage porcin intensif est maintenant rendu coupable par le public, en dehors de la dégradation de l'environnement, d'une détérioration de la qualité des produits.

Après une présentation des composantes de la qualité des carcasses et des viandes de porc, l'article fait le point sur l'effet de l'accroissement de la productivité sur ces qualités. Les faits majeurs sont l'augmentation de la teneur en muscle des carcasses et l'identification de gènes majeurs à l'origine de graves défauts de qualité de viande (n et RN). L'indice de qualité de viande, seul critère de qualité inclus dans les objectifs de sélection, n'a pas subi de dégradation depuis 20 dans les races contrôlées, sauf en Large White. Peu de données sont disponibles concernant les autres critères de qualité, cependant des résultats récents suggèrent une stabilité du taux de lipides intramusculaires, composante favorable aux propriétés sensorielles, dans les races Large White et Landrace. On peut donc considérer que l'augmentation de productivité de la filière porcine a permis d'améliorer les qualités des carcasses, sans entraîner de dégradation majeure de la qualité des viandes dans les races utilisées en production standard, voire d'améliorer les qualité technologique et sensorielles des produits issus de génotypes où la fréquence des gènes majeurs n et RN était élevée.

---

<sup>1</sup> INRA, Unité Mixte de Recherches sur le Veau et le Porc, 35590 Saint-Gilles [Benedicte.Lebret@rennes.inra.fr](mailto:Benedicte.Lebret@rennes.inra.fr)