

## La technologie, un outil pour améliorer le classement de la viande de porc

Rédaction : Geoff Geddes pour Swine Innovation Porc | Traduction : Élise Gauthier

Si vous êtes de ceux qui éprouvent de la difficulté à agencer vos chaussettes, l'idée d'utiliser les technologies pour classer de la viande de porc peut vous apparaître déconcertante. Heureusement, les chercheurs sont à l'aise avec le processus de classement et ils comprennent bien la nécessité de mettre en place un tel système au Canada. À cet effet, l'objectif du projet « Classifier la viande de porc canadienne selon des caractéristiques de qualité » est justement d'instaurer ce système.

« La garantie d'uniformité et de qualité répondant aux besoins des différents marchés nationaux et internationaux est essentielle dans la prise de décisions des acheteurs, » explique Manuel Juárez, chercheur au Centre de recherche et de développement de Lacombe d'Agriculture et Agroalimentaire Canada. « L'objectif principal de cette recherche est d'évaluer différentes technologies permettant de classer la viande de porc sur la ligne d'abattage, selon le système de classement de la qualité proposé par Porc Canada. »

Le système de Porc Canada fournira aux acheteurs une information détaillée sur la qualité des produits de porc canadiens. Dans ce contexte, ce projet vise à évaluer et améliorer les techniques de mesure de qualité actuelles. En plus d'identifier les sites de la carcasse sur lesquels peuvent être mesurés les paramètres de qualité tel que la couleur de la longe, le persillage et la fermeté.

### Tous à bord

Présentement, les chercheurs travaillent avec Olymel, HyLife, Conestoga Meats et Sunterra Meats et ils espèrent que d'autres partenaires prendront part au projet.



*Le chercheur Manuel Juárez lors d'une démonstration tenue à Guelph, Ontario en 2019.*

*Photo : Centre Canadien pour l'Amélioration des Porcs*

« Nous avons tenu une rencontre en octobre 2019, lors de laquelle nous avons présenté les technologies à des partenaires du secteur, » rapporte Manuel Juárez. « Ces derniers sont très intéressés par les outils visant à améliorer le système de classification. Nous effectuons donc des essais dans les abattoirs et nous les laisserons décider de ce qui convient le mieux à leurs besoins ainsi qu'à leurs clients. Au final, même si le système fonctionne différemment dans les entreprises, mais que, dans tous les cas, il contribue à la classification des coupes primaires, comme l'épaule et le flanc, ce sera très satisfaisant comme résultat. »

Bien que le projet en soit encore à ses débuts, M. Juárez se dit déjà surpris à plusieurs égards. Par exemple, il trouve intéressant que les caractéristiques pour lesquelles les acheteurs sont prêts à



payer et qui, par conséquent, qui peuvent avoir un impact important sur les revenus de l'abattoir, sont encore évaluées de manière subjective, parfois même avec une précision relativement faible.

« Je croyais que nous étions plus avancés que cela, et que tout était évalué objectivement. »

Bien qu'il existe des instruments permettant d'effectuer des évaluations plus objectives, ceux-ci sont dispendieux, volumineux et leur utilisation nécessite beaucoup de temps. Ils ne sont donc pas utilisés sur une base régulière. Ce qui est intéressant cependant, c'est que l'équipe a constaté que certaines technologies moins coûteuses fonctionnaient aussi bien et voire mieux que celles utilisées actuellement comme référence.

Jusqu'à maintenant, M. Juárez et ses collègues voient des résultats prometteurs qui ont incité des entreprises à accepter d'effectuer des tests dans leurs installations. Comme c'est souvent le cas lorsqu'il s'agit d'optimiser une nouvelle technologie, l'étape suivante sera l'automatisation.

### Vers l'automatisation!

« Nous ne sommes pas des ingénieurs, mais quand nous développons des technologies, nous prenons en compte la possibilité de les automatiser éventuellement. Une fois le projet terminé, nous produisons un rapport expliquant, pour chaque critère de qualité et chaque coupe primaire, le coût, la vitesse et le potentiel d'automatisation des technologies. Nous ne voulons pas dire à qui que ce soit ce qu'ils devraient utiliser, mais plutôt leur donner l'information dont ils ont besoin pour prendre la meilleure décision pour leur entreprise. »

Bien que des pays comme la Corée du Sud et les États-Unis aient aussi travaillé sur des systèmes de classification, la position enviable du Canada en tant qu'exportateur de porc dans le monde permet d'entrevoir que la mention « Produit au Canada » aura un impact particulièrement important.

« Les exportations canadiennes de viande de porc rapportent environ 4 milliards \$ annuellement. Si nous développons un système, comprenant de l'utilisation de technologies, qui contribuera à garantir aux ache-

teurs de partout dans le monde la qualité de notre produit, nous aurons une longueur d'avance. La réputation de la viande de porc canadienne à l'échelle mondiale est déjà bien établie, mais le fait de pouvoir offrir cette assurance de qualité nous donnera un avantage additionnel sur le marché international. »

Alors que le secteur porcin se concentre de plus en plus sur l'amélioration de l'efficacité de la chaîne de valeur, ce projet cadre bien avec les priorités actuelles. L'objectif principal de la chaîne de valeur consiste à produire une viande de haute qualité qui permettra de maintenir ou d'augmenter la consommation de porc dans les marchés nationaux et internationaux. Étant donné que les systèmes de classification de la viande de porc dans le monde sont principalement axés sur le rendement en viande maigre et le poids de la carcasse, inclure des caractéristiques de qualité dans notre système de classification s'avère une étape logique pour améliorer la satisfaction des consommateurs et ainsi augmenter la consommation.

« Cette information permettra également aux acteurs des différents maillons de la chaîne de valeur de prendre des décisions qui amélioreront l'efficacité, et ce, en optant pour des pratiques assurant une plus grande uniformité des produits et une augmentation de la proportion de coupes de haute qualité. »

Tout ce qui peut aider la viande de porc canadienne à obtenir un bon classement devrait lui permettre de rester dans une classe à part pour les années à venir. 

#### Pour en savoir plus...

Pour en apprendre davantage sur le travail décrit dans cet article, vous pouvez communiquer avec Manuel Juárez au : [manuel.juarez@canada.ca](mailto:manuel.juarez@canada.ca).

La recherche décrite dans cet article fait partie du projet intitulé : Classifier la viande de porc canadienne selon des caractéristiques de qualité. Vous trouverez plus de détails sur ce projet en visitant notre site Web au :

[innovationporc.ca/recherche-qualite-produit](http://innovationporc.ca/recherche-qualite-produit)