


Les poitrines de mâles entiers beaucoup plus maigres

L'Ifip a simulé l'impact d'une proportion croissante de mâles entiers sur la composition des pièces de découpe. La non-castration entraîne une hausse des teneurs en muscle et en os, et une baisse de la teneur en gras de toutes les pièces. Le pourcentage de muscle des mâles entiers est supérieur à celui des mâles castrés de 3 points dans le jambon, de 5 points dans l'épaule ainsi que dans la longe avec bardière et de 8 points dans la poitrine. En moyenne sur la population française abattue, comportant moitié de femelles, la hausse serait de 4 points dans la poitrine entre une période avec 100 % de mâles castrés (2012) et une période avec 100 % de mâles entiers. Par rapport à la situation actuelle, où les mâles entiers représentent un peu plus du

quart des porcs abattus, cela représenterait trois points de plus de teneur en muscle dans la poitrine. En termes de rendement des pièces, les mâles entiers présentent une


proportion plus importante de tête et d'épaule et plus faible de bardière et de poitrine. L'étude porte sur 60 mâles entiers, 60 mâles castrés et 60 femelles. L'article publié

aux JRP contient des valeurs de rendements des pièces et de composition tissulaire des pièces pour les trois types sexuels et pour trois scénarios, qui correspondent à la situation passée (100 % de mâles castrés), actuelle (1/4 des mâles castrés) et une possibilité future (100 % de mâles entiers). Cela permet de disposer de références actuelles, utiles notamment au débat en cours sur le mâle entier.  **Gérard Daumas**

ASSEZ DE GRAS AVEC 100 % DE MÂLES ENTIERS ?

Gérard DAUMAS,
Ifip-Institut du porc



« La généralisation du mâle entier en France provoquerait une quasi-disparition des poitrines grasses et une diminution importante de l'épaisseur des bardières. Les fréquences des quatre classes de qualité de poitrines se trouveraient profondément chamboulées au profit des poitrines maigres, recherchées par certains salaisonniers du cuit (lardons maigres). Cependant, la baisse de la teneur en gras détériorerait la qualité du gras ; cela pénaliserait les pièces pour les filières du sec, qui représentent 13 % du tonnage de charcuteries. Les industriels seraient-ils alors en mesure de trouver en France la matière première adaptée à leurs produits ? Par ailleurs, il conviendrait de renforcer le lien entre la composition des pièces et le classement des carcasses, afin de garantir l'adéquation offre-demande et mieux répartir les plus-values dans la filière. »  @Ifip



CÔTÉ BIBLIO

▲ **Composition tissulaire des pièces primaires de découpe industrielle et simulation de l'impact d'une part croissante du mâle entier**, Gérard Daumas & Mathieu Monziols. Journées Rech. Porcine, 53, 43-48 (février 2021).