

Diversité des races locales et de leurs systèmes de production pour des produits d'excellence

Partenariats :

Consortium TREASURE, INRA, Consortium du Noir de Bigorre

Financier :

Horizon 2020 (Grant agreement N° 634476)

Contact :

marie-jose.mercat@ifip.asso.fr

Valorisation

Colloques

- Session spéciale TREASURE : JRP 2019
- Présentations sur l'expérimentation saison : Symposium on Mediterranean Pig 2016, EAAP 2017 & 2018, JRP 2019
- Etude consommateurs : EAAP 2018, JRP 2019
- Base de données : posters EAAP 2018 et JRP 2019

Publications

- Chapitres Basque et Gascon du livre <https://www.intechopen.com/books/european-local-pig-breeds-diversity-and-performance-a-study-of-project-treasure>
- PLoS ONE 2018. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0207475>

Autres transferts

- AG 2018 du LIGERAL
- Journée de restitution des résultats du projet au Consortium du Noir de Bigorre et à l'ANPG (29/01/19)

Contexte et objectifs

Ce projet européen vise à développer des filières durables basées sur 20 races locales européennes sous exploitées. Les génomes des races sont analysés. Leurs performances, besoins nutritionnels et impacts environnementaux sont évalués dans leurs systèmes de production spécifiques pour faire le lien entre pratiques d'élevage et qualité intrinsèque des produits. Les attentes des consommateurs et les stratégies de commercialisation sont intégrées dans le périmètre d'étude.

Démarré en 2015, le projet se termine fin mars 2019.

En France, les travaux portent principalement **sur la race Gascon** et dans une moindre mesure sur la race **Basque**.

Résultats

L'IFIP est impliqué, aux côtés de l'INRA. L'analyse des données génétiques (génotypages ciblés ou haute densité, séquençage) se poursuit. Les premiers résultats mettent en évidence l'origine commune des deux races françaises et leur diversité génétique plutôt faible. Une diversité à exploiter existe au niveau des gènes associés à la **qualité de viande**. Pour encourager le recueil de phénotypes utilisables en sélection, l'IFIP est responsable du développement **d'une base de données et d'un site web** qui est traduit en 6 langues.

L'expérimentation menée sur la race Gascon a montré que la viande des porcs abattus au printemps et à l'automne présente un pH ultime plus élevé (longe et

jambon), une couleur plus rouge et moins claire (longe) et une teneur en lipides intramusculaires plus élevée (jambon) que pour les abattages d'hiver. En outre, un **effet favorable du pâturage** sur les teneurs en acides gras polyinsaturés et en vitamine E a été mis en évidence.

L'étude menée auprès de consommateurs souligne **leur attachement** à la race Gascon et l'excellente appréciation de son produit phare, **le jambon AOP Noir de Bigorre affiné 24 mois**.

De façon générale, pour toutes les races locales, les produits innovants n'ont pas recueilli plus de suffrages des consommateurs comparativement aux produits traditionnels (36 *versus* 24 mois d'affinage pour le Gascon).

Perspectives

Le projet a donné une vision globale des caractéristiques de 20 races locales porcines, de leurs filières de production, des attentes des consommateurs et des pistes de stratégies marketing.

Pour la race Gascon, il a notamment montré **l'impact de la saison** sur la qualité de la viande et l'intérêt du pâturage d'herbe. Des leviers d'amélioration de la conduite alimentaire existent **pour réduire le gaspillage** et l'impact environnemental.

Les filières de races locales disposent désormais d'outils pour recueillir en routine et de façon standardisée des performances de croissance, de carcasse et de qualité de viande. Elles pourront envisager **la mise en place de programmes de sélection** lorsqu'elles auront accumulé suffisamment de données.



Site Web et base de données pour le recueil de phénotypes standardisés