

Valeurs nutritionnelles : analyses sur 10 pièces ou morceaux de découpe de porc

Martine CARLIER¹, Thierry LHOMMEAU², Jean-Luc MARTIN¹, Benjamin DUCHENE¹

¹: Ifip-Institut du porc, antenne Maisons-Alfort – 7 avenue du Général de Gaulle – 94700 Maisons-Alfort, France

²: Ifip-Institut du porc, La Motte au Vicomte, BP35104, 35651 Le Rheu, France

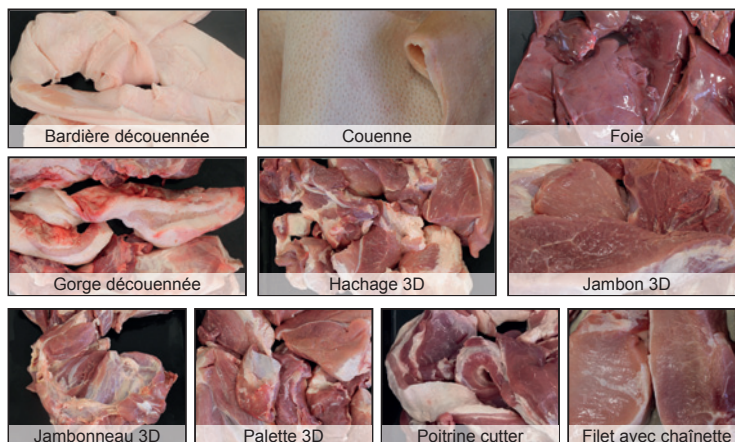
Contact : martine.carlier@ifip.asso.fr

INAPORC
LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE PORCINE FRANÇAISE

L'objectif de la campagne est de mettre à disposition des données de composition de pièces ou morceaux de découpe de porc pour les entreprises du secteur abattage-découpe et leurs clients transformateurs. Cette action fait partie d'une étude plus large financée par INAPORC. Les résultats présentés ci-dessous sont les valeurs moyennes de données représentatives de la production française actuelle issues de prélèvements réalisés sur des lots « tout venant »

Matériel et méthodes

- Nutriments de la déclaration nutritionnelle du règlement UE 1169/2011 et acides gras saturés exprimés en % des méthyl esters d'acides gras. n = 30 pour les nutriments à variabilité forte (matière grasse, profil d'acides gras), n = 6 pour les nutriments à variabilité modérée (protéines, sucres solubles totaux, sodium), et n = 20 pour les glucides du foie.
- Échantillons issus du mélange de morceaux provenant de 2 porcs, une femelle et un mâle castré d'une même bande. Animaux de bandes différentes pour foies et poitrines.
- Prélèvements réalisés dans trois abattoirs une fois en automne et une fois au printemps.
- Poids des carcasses compris entre 90,0 et 96,0 kg et taux de muscles des pièces entre 59 et 63 %.



Résultats

Tableau 1 : composition nutritionnelle pour 100 g – moyenne (écart-type)

| | Énergie kJ | Matières grasses g | Acides gras saturés | | Glucides g | Sucres g | Protéines g | Sel g (2,5 x sodium) |
|----------------------|------------|--------------------|---------------------|------------|------------|-----------|-------------|----------------------|
| | | | g | % AG | | | | |
| Bardière | 3004 (175) | 80,6 (4,1) | 28,7 (2,2) | 39,6 (1,9) | 0,1 (0,0) | 0,1 (0,0) | 4,5 (1,2) | 0,10 (0,02) |
| Couenne | 1089 (68) | 16,4 (6,2) | 5,1 (1,8) | 35,2 (2,9) | 0,2 (0,0) | 0,2 (0,0) | 35,0 (2,5) | 0,36 (0,05) |
| Foie | 527 (30) | 4,2 (0,7) | 1,7 (0,2) | 44,9 (6,1) | 1,8 (1,2) | 1,1 (1,2) | 20,6 (0,5) | 0,34 (0,03) |
| Gorge | 1940 (162) | 47,5 (4,0) | 16,0 (1,4) | 37,9 (1,9) | 0,1 (0,1) | 0,1 (0,1) | 11,6 (0,7) | 0,17 (0,04) |
| Hachage 3D | 772 (125) | 12,3 (2,7) | 4,1 (1,0) | 37,7 (1,6) | 0,2 (0,1) | 0,2 (0,1) | 18,9 (1,1) | 0,20 (0,02) |
| Jambon 3D | 599 (37) | 6,4 (1,1) | 2,1 (0,4) | 37,8 (1,2) | 0,3 (0,0) | 0,3 (0,0) | 20,9 (0,6) | 0,18 (0,02) |
| Jambonneau 3D | 607 (60) | 7,3 (1,2) | 2,4 (0,5) | 36,8 (1,7) | 0,3 (0,0) | 0,3 (0,0) | 20,2 (1,0) | 0,22 (0,00) |
| Palette 3D | 705 (63) | 10,4 (2,1) | 3,6 (0,7) | 38,8 (1,5) | 0,3 (0,1) | 0,3 (0,1) | 19,2 (0,6) | 0,20 (0,02) |
| Poitrine cutter | 1282 (148) | 28,7 (2,9) | 10,2 (1,2) | 39,6 (1,4) | 0,2 (0,1) | 0,2 (0,1) | 15,9 (1,2) | 0,18 (0,03) |
| Filet avec chaînette | 635 (90) | 6,2 (2,7) | 2,2 (1,0) | 39,7 (1,8) | 0,4 (0,1) | 0,4 (0,1) | 22,3 (1,3) | 0,16 (0,02) |

- **Teneurs en protéines** (g /100 g) plus élevées pour les morceaux composés essentiellement de muscles : filet (22,3), jambon (20,9 g), jambonneau ou foie. Plus faible pour la bardière (4,5) dont près de la moitié en collagène (2,1), plus élevée pour la couenne (35,0) dont majoritairement du collagène (28,9). Teneurs relevées dans des études ou tables européennes : bardière : entre 4,1 et 5,0 ; poitrine : entre 15,4 et 17,8 ; jambon : 20,7 et 21,5 ; jambonneau : 18,0 et 19,0 ; foie : entre 20,1 et 21,1 ; filet : 19,8 et 22,3.
- **Teneurs en matière grasse totale** (g /100 g), variabilité importante pour la couenne en fonction de la présence ou non de gras sous cutané (réglage de la découenneuse), et sur le filet avec chaînette en fonction du paragage. Valeurs variables en fonction des sources de données : plusieurs facteurs interviennent dont le type génétique, l'alimentation, le poids à l'abattage, la découpe. Teneurs relevées dans des études ou tables européennes : bardière : entre 72,0 et 82,5 ; poitrine : 21,1 et 33,7 ; jambon : 2,0 et 5,1 ; jambonneau : 7,5 et 12,2 ; foie : entre 3,4 et 4,9 ; filet : entre 1,9 et 7,15.
- **Teneurs en acides gras saturés** (g /100 g), variabilité importante pour la couenne en fonction de la présence ou non de gras sous cutané (réglage de la découenneuse), et sur le filet avec chaînette en fonction du paragage. Valeurs dans des études ou tables européennes : bardière : entre 26,4 et 32,0 ; poitrine : entre 7,2 et 14,4 ; jambon : 0,8 ; jambonneau : 5,1 ; foie : entre 1,0 et 2,3 ; filet : entre 0,8 et 0,9.
- **Taux d'acides gras saturés** (méthyl esters) en pourcentage des acides gras, proches de ceux d'études françaises : bardière 40,4 ; poitrine : 40,3 et 40,5 ; foie : 42,0 ; filet : 41,8 vs 39,7. Les résultats obtenus sur les foies sont beaucoup plus variables que ceux des autres matrices, une des explications pourrait être la variabilité métabolique individuelle des animaux au moment de l'abattage.

Conclusion

Cette étude permet de disposer des valeurs moyennes et des écarts-types des paramètres nutritionnels du règlement UE 1169/2011 sur un ensemble de pièces et morceaux de découpe faisant l'objet d'échanges courants entre les abattoirs et leurs clients. Ces résultats constituent également, pour des produits composés élaborés à partir de viande de porc de production dite « standard », une base de travail en vue de proposer des données utilisables pour l'établissement des valeurs nutritionnelles par calcul effectué à partir de données généralement établies et acceptées, tel que prévu par le règlement. De telles valeurs devront également prendre en compte les exigences du Guide UE.

