



Acceptation par le consommateur de steaks de porcs issus de mâles entiers

Lorsque les teneurs en composés odorants dans le gras de porc sont faibles, les consommateurs ne distinguent pas les viandes de mâles entiers et de mâles castrés. Un élément essentiel quand on sait que la qualité, le prix et le goût déterminent principalement l'achat de porc.

1 099 consommateurs issus de sept pays du monde ont goûté à l'aveugle des steaks de porcs mâles castrés ou non. Différentes teneurs en scatol et androsténone, les composés responsables des odeurs et goûts désagréables, leur étaient proposées. Les steaks de porc à très faibles odeurs sont aussi bien acceptés que ceux issus de mâles castrés.

Moins de 5 % de consommateurs sont insatisfaits à partir du moment où la teneur en scatol est inférieure à 0,12 µg/g de gras, et celle en androsténone inférieure à 0,67 µg/g de gras. Ce résultat renforce les stratégies des entreprises en Europe qui abattent du mâle entier et qui mettent en œuvre un cahier des

charges strict pour réduire ces deux composés odorants. Disposer des clefs pour ne produire et abattre que des porcs dans ces limites faibles en composés odorants est une priorité pour les filières en Europe et dans le monde engagées dans la production de mâles entiers.

A plus de 0,10 µg/g de gras en scatol et plus de 0,5 µg/g de gras en androsténone, le pourcentage d'insatisfaction augmente avec la teneur en ces deux composés (Figure 1). L'association des deux molécules amplifie le phénomène d'insatisfaction des consommateurs par comparaison au steak de mâle castré. 30 à 40 % de consommateurs sont insatisfaits

“Objectif : moins de 0,10 µg/g en scatol et 0,5 µg/g en androsténone dans le gras de porc.”

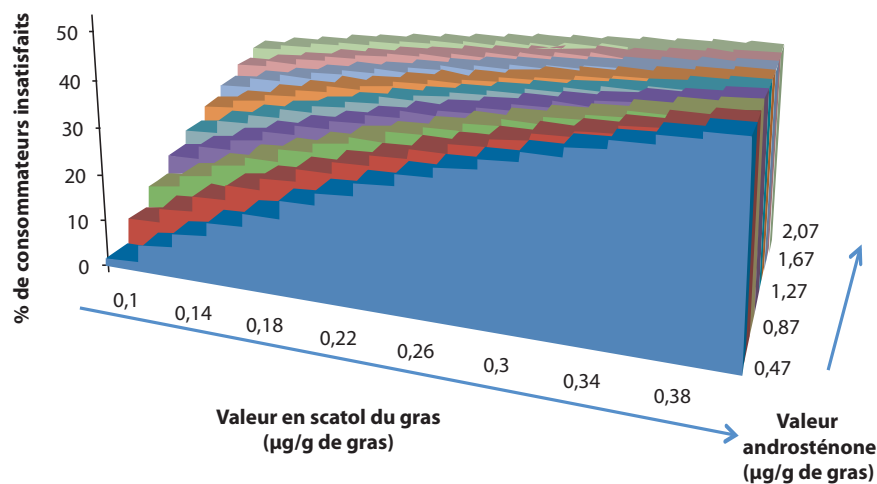
pour les valeurs extrêmes en scatol (>0,20 µg/g de gras) et androsténone (>2 µg/g de gras). Le tri est donc impératif pour orienter les carcasses les plus odorantes vers des fabrications spécifiques où l'odeur et le goût désagréables seront inhibés.

Peu de différences d'acceptation entre pays d'Europe

L'acceptation par le consommateur selon les niveaux d'odeur est similaire d'un pays à l'autre en Europe. Les consommateurs russes et chinois sont plus sensibles aux très fortes teneurs en androsténone et scatol.

Les niveaux de risque sont ainsi évalués et chaque entreprise d'abattage-

Figure 1 : Taux d'insatisfaction en plus pour le steak de mâle entier par rapport au taux d'insatisfaction du mâle castré (témoin) selon la teneur dans le gras en scatol et androsténone



découpe peut fixer des limites en androsténone et scatol à ne pas dépasser selon sa propre politique de gestion du risque.

Qualité, prix et goût

En parallèle à cette étude, les consommateurs ont été interrogés sur leurs motivations à acheter du porc. Trois critères sont importants : la qualité, le prix et le goût. Les seconds motifs sont la santé, la naturalité, l'apparence et le fait qu'il n'y ait pas d'ingrédients artificiels. Le bien-être, l'environnement et

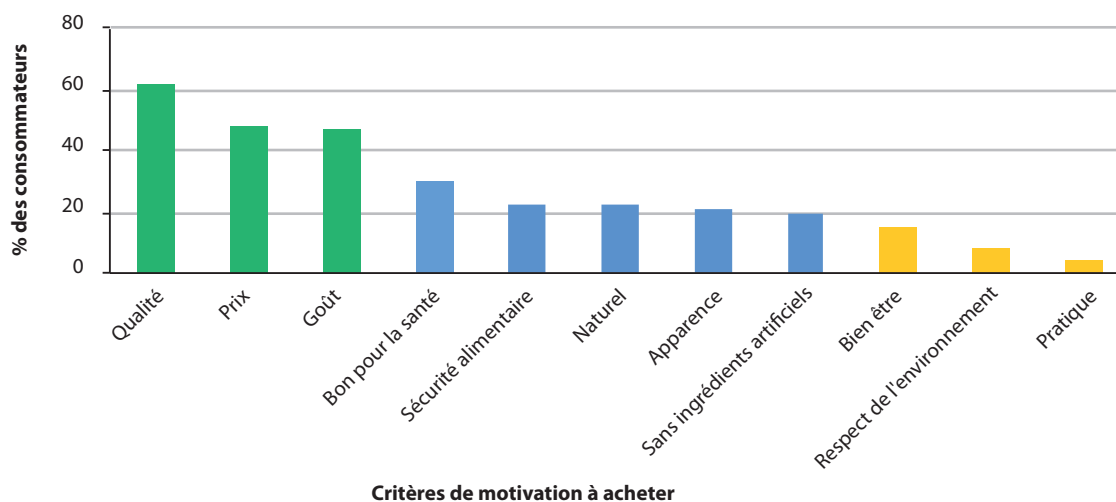
la praticité du produit viennent en derniers critères de motivation à l'achat de la viande de porc (Figure 2).

62 % des consommateurs seraient familiers avec le terme « castration des porcs », 15 % avec « l'immunocastration des porcs », 29 % avec « immunovaccination des porcs » et 29 % avec « l'odeur de verrat ». 11 294 consommateurs ont participé en Europe, Chine, Corée du sud, Russie et USA à cette enquête. Ces derniers éléments sont également à prendre en compte dans le choix des alternatives à la castration et le plan de

« En bref »

Constitué de 15 à 20 % de gras, le steak de porc issu de mâle entier est un produit qui se rapproche d'une chair à saucisse. A la dégustation, le risque d'insatisfaction du consommateur augmente à mesure que les teneurs en androsténone et scatol augmentent par rapport à un témoin issu d'un porc castré.

Figure 2 : Critères qui motivent le consommateur dans son acte d'achat (11 294 consommateurs)



communication sur les choix retenus par les filières en 2018 en Europe.

Ces résultats sont issus de l'étude Campig, réalisée avec le concours financier de la Commission Européenne (DG SANCO).

Patrick CHEVILLON
Ifip - Institut du porc
patrick.chevillon@ifip.asso.fr

Dégustation sous haute surveillance

Des steaks de porcs contenant 15 à 20 % de gras ont été dégustés dans sept pays (Allemagne, France, Danemark, Italie, Pologne, Chine et Russie). 1099 consommateurs dans le monde ont dégusté ces produits. En France, 128 personnes ont participé à la dégustation pilotée par l'Ifip, au centre de dégustation Actalia.

Le consommateur devait déguster en aveugle des couples de deux assiettes. Il recevait d'un côté du steak de mâles entiers avec un niveau donné d'odeur en sca-tol et androsténone et de l'autre un témoin constitué de viandes de mâles castrés.



Indispensable à tous les acteurs et professionnels de l'élevage porcin français.



Mémento

de l'éleveur de porc

Au sommaire

1. L'installation en production porcine
2. La conception et l'organisation de l'élevage
3. Les bâtiments et équipements
4. La génétique
5. La conduite de la reproduction
6. L'alimentation
7. La santé animale et l'hygiène en élevage
8. L'environnement
9. La qualité des carcasses et des viandes
10. Les productions différenciées
11. La gestion de l'élevage et l'analyse de ses résultats
12. Le contexte économique : le marché et la filière

Nouvelle version du Mémento de l'éleveur de porcs (7^{ème} Edition) actualisée par les experts de l'Ifip, des nouvelles connaissances acquises ces 10 dernières années. Ouvrage de référence, compilation de connaissances de base, accessible et pédagogique particulièrement adapté aux étudiants, apprentis et nouveaux venus du secteur porcin.

364 pages intérieur, illustrations couleurs
Prix : 130 € (frais de port inclus) - Tarif étudiant (90 €)
Réduction pour toute commande groupée
(tarif dégressif à partir de 5 ex).

Commande et paiement sécurisé en ligne sur www.ifip.asso.fr
Contact : ifip@ifip.asso.fr - Tél : 01 58 39 35 63 - Fax : 01 58 39 35 69