

A la recherche de longes persillées en gras pour des consommateurs « gourmets »

En France, la production de viande très maigre prédomine. Très peu de longes présentent du gras persillé bien visible à l'œil. Il existe sans doute un marché pour des productions différenciées, plus riches en gras persillé, avec un plus gustatif.



Grille de notation NPPC Américaine.

Les viandes de porc produites en France sont très homogènes et très maigres. Cela répond à la demande des producteurs de charcuterie cuite, et de la majorité des consommateurs. Le gras présent dans le muscle (le « persillé ») peut être apprécié visuellement par l'utilisation de la grille de notation NPPC Américaine.

Cette échelle permet de noter le gras persillé sur une échelle de 1 à 10 (voir photo). Les consommateurs japonais achètent des longes sur le marché mondial à partir d'une note 4 sur cette grille. Les Canadiens, les Danois et depuis peu les Espagnols sont devenus des spécialistes pour livrer ce marché très exigeant sur ce critère.

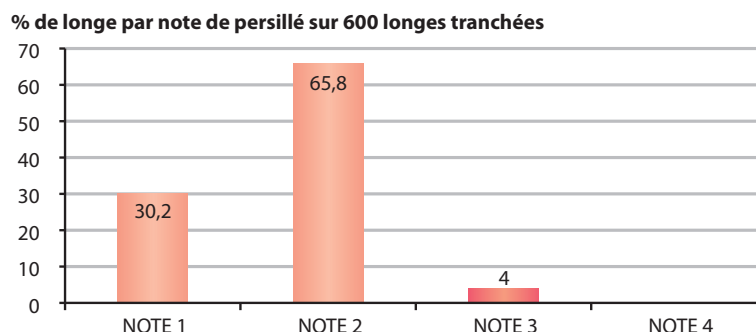
Maximum 3/10 de persillé en France

Un comptage réalisé l'été 2014 sur 600 longes met en évidence l'absence de viande avec du gras persillé très visible. Seulement 4 % des longes atteignent la note 3 sur une échelle de 1 à 10, et aucune viande n'est plus grasse. Ce taux peut être supérieur en hiver car les porcs sont légèrement plus persillés en périodes froides. Le taux de longes persillées est un peu plus élevé sur des porcs de type « Label ». Le sexe et le TMP jouent également : les porcs castrés, gras et lourds ont une légère tendance à disposer de plus de gras persillé.

Aucune des longes observées ne présente une note de gras supérieure à 3 sur 10. Autrement dit, les viandes analysées sont très maigres et très homogènes.

Les viandes notées à 3 contiennent 2,4 % de lipides dans la longe, soit trois fois plus que celles notées 1. Le consommateur saura donc discerner les longes persillées. Celles-ci pourraient être triées en abattoir, visuellement ou à l'aide d'une machine de tri, puis mises en avant

Figure 1 : Distribution des notes de persillées des longes l'été 2014 sur une échelle de 1 à 10



comme des viandes premium avec un plus sensoriel apporté par le gras.

L'utilisation massive de la génétique mâle Piétrain associée au savoir-faire des éleveurs français pour rationner les porcs permet de fournir des jambons, des poitrines et des longes très maigres. Le pourcentage de gras résiduel dans les muscles est bien souvent inférieur à 2 %. Le secteur de la salaison du cuit, à la recherche de maigre, est globalement satisfait. Les salaisonniers produisant de la charcuterie sèche le sont un peu moins. En effet, le

gras est associé au goût, à la texture moelleuse de la tranche de jambon sec et au rendement de séchage en salaison du sec.

Les consommateurs, axés sur la santé et « la chasse du gras », semblent également satisfaits sur la viande fraîche avec

« En bref »

Une longe persillée en gras gustativement supérieure devient une pièce très rare en France. Quelques exemples à l'étranger nous montrent que des filières spécifiques peuvent coexister en visant des marchés de niche rémunérateurs localement ou à l'étranger. Une découpe spécifique, une valorisation en viandes fraîches et produits transformés « haut de gamme gustativement » appuyé d'un marketing très fort peuvent être source de valeur ajoutée nouvelle.

Tableau 1 : Valeurs moyennes et écart-types en lipide intramusculaire selon les trois notes de gras persillé

	Note 1	Note 2	Note 3
% de lipides intramusculaires	0,8 (0,5)	1,5 (0,8)	2,4 (0,9)

() écart-types

L'analyse chimique du pourcentage de gras du muscle de la longe confirme la notation visuelle.



Le degré de persillé a été noté pour trois lots de longes, en frais et après cuisson par un jury expert de l'Idèle.



Tableau 2 : Différences à la dégustation entre viandes peu persillées

LOT PERSILLE	Gras intramusculaire visible	Lipidité en bouche	Jutosité	Couleur	Intensité du goût ou flaveur	Tendreté
Note 1	1,30	1,99	2,42	2,50	3,08	3,70
Note 2	2,04	2,12	2,36	2,55	3,16	3,53
Note 3	2,50	2,51	1,72	2,77	3,30	3,58

Les cases en fond bleu correspondent à des notes moyennes statistiquement différentes entre les lots de côtes de porc en note 1, 2 et 3.

des côtes et rôtis de moins en moins gras visuellement. Ce phénomène pourrait être amplifié par le développement de la production de mâles entiers garantis sans odeur. Ceux-ci seront encore plus maigres. En effet, la corrélation est négative entre les épaisseurs de lard et les odeurs sexuelles de verrat.

Peu de différences gustatives

Une dégustation de longes persillées en note 1, 2 et 3 a été réalisée par un jury expert de l'Idede durant l'été 2014. Les pH des longes des trois lots dégustés étaient identiques pour ne pas induire un biais sur l'appréciation sensorielle (voir photo). La présence de gras intramusculaire, la lipidité en bouche, la jutosité, la couleur, l'intensité de la flaveur et la tendreté ont été notées sur une échelle de 0 à 10.

Les notes et appréciations des côtes de porcs en moyenne sont faibles sur une échelle de 0 à 10 et peu différentes. Ceci signe le fait que les différences entre les notes 1, 2 et 3 sont gustativement peu perceptibles par le jury expert. Si la lipidité en bouche augmente entre les notes 1 et 3, le goût et la flaveur augmentent peu.

Créer une différence sensorielle positive et évidente pour le consommateur demandera sans doute de viser des notes de persillé supérieures à 4, voire de 6 à 7. Une fraction d'initiés, épicuriens ou « gourmets » saura apprécier cette viande visuellement plus grasse. D'évidence cette viande n'existe plus en France.

Etude réalisée avec le concours financier de France AgriMer.

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

Peut-on produire un porc « gourmet » infiltré en gras ? Batallé, un exemple en Espagne



La société espagnole Batallé produit des viandes persillées. Elle s'appuie sur une génétique Duroc spécialement sélectionnée pour favoriser le dépôt de gras persillé. Le tonnage de cette viande premium est faible, mais est significatif : 10 % des un million de porcs découpés par la société. Par contre, c'est une vraie carte de différenciation pour cette entreprise, sur le marché interne et à l'export, avec un produit manifestement très différent.

Le cahier des charges élevage sort des optimisations économiques traditionnelles (IC, coût de revient). La conduite alimentaire à volonté associée à des porcs plus lourds (130 kg vif) et l'utilisation de matières premières favorisant le dépôt d'un gras persillé blanc sont prescrites à l'éleveur. La mise en valeur de la viande en frais suppose une découpe particulière des porcs proches de l'artisan boucher. Les pièces les plus grasses comme le jambon et l'épaule sont transformées en produits secs de haute qualité « la Reserva Batallé ».

Peut-on produire un porc « gourmet » infiltré en gras ? Utilisation de Duroc au Canada



Le Canada de son côté se caractérise par une utilisation massive de verrats Duroc en élevage pour maintenir du gras persillé sur les longes et satisfaire le marché japonais. Ainsi, le groupe Olymel produit des longes en notes persillées 4 et plus sur la grille NPPC, pour un volume de sept millions de porcs abattus.

Certaines mini-filières dans ce pays se démarquent également et visent des marchés hauts de gamme avec des animaux plus lourds à base de Duroc, une alimentation spécifique et une découpe particulière de ces viandes. La maturation des viandes de dix jours minimum sous vide est même parfois mise en avant pour apporter un réel plus au consommateur : du gras persillé pour la flaveur et de la tendreté apportées par la maturation de la viande sous vide comme en bœuf. C'est par exemple le cas du porc « Nagano » produit au Québec.

Des exemples à méditer pour se différencier à l'échelle de mini-filières, et viser des restaurateurs étoilés, des magasins spécialisés hauts de gamme, voire des marchés exigeants comme le marché japonais.