



La stratégie alimentaire comme levier pour améliorer la Qualité des produits porcins issus de l'élevage biologique

Contexte

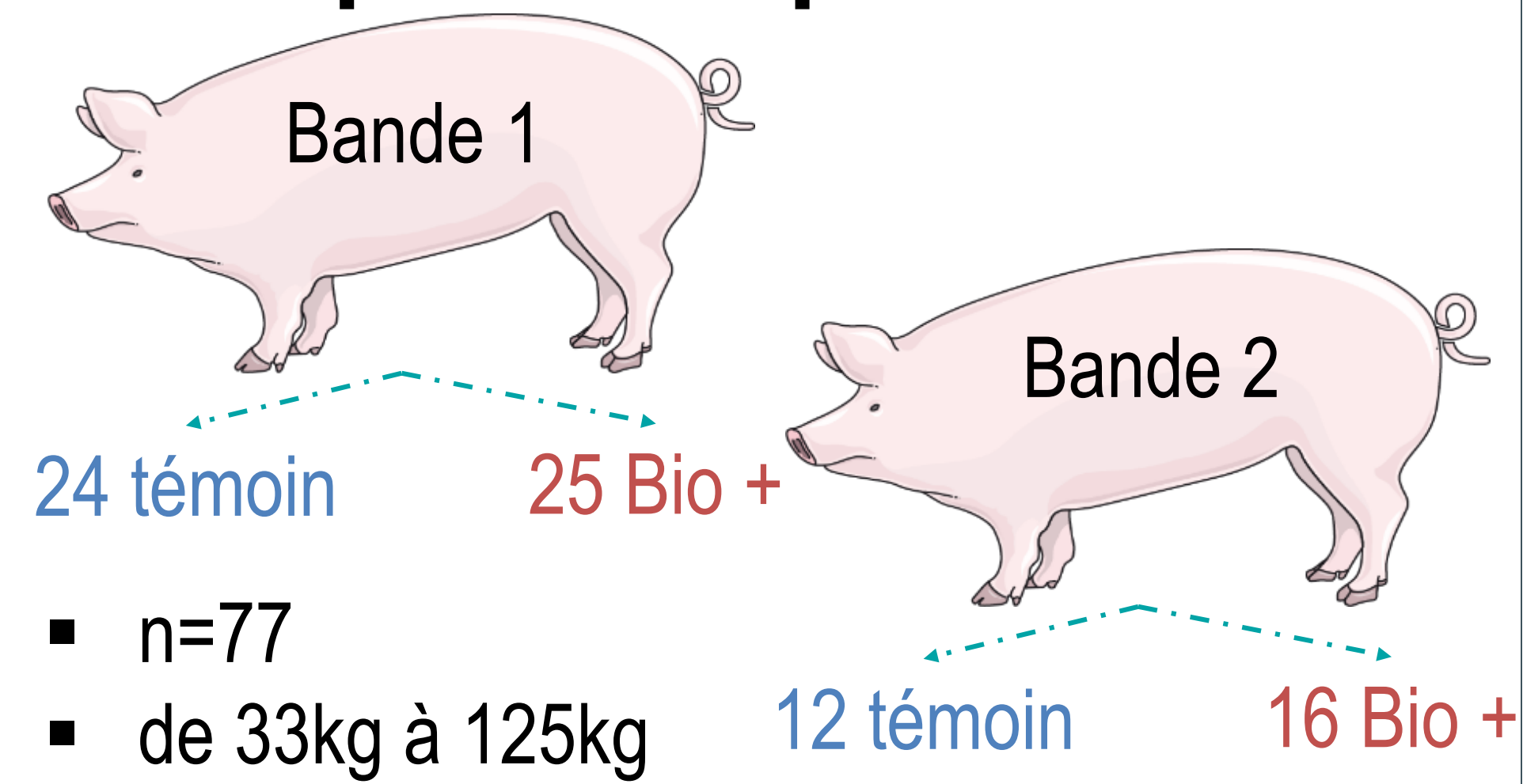
L'agriculture Biologique est le label de qualité envers lequel les consommateurs ont le plus confiance. En 2022, son cahier des charges a évolué pour renforcer le bien-être animal et favoriser les ressources locales pour alimenter les animaux. Les conséquences de différentes stratégies alimentaires bio sur les qualités intrinsèques et extrinsèques des produits porcins sont encore mal connues. Afin d'évaluer ces multiples dimensions de qualité, une expérimentation animale a été conduite dans le cadre du Casdar Farinelli.

Objectifs

Evaluer l'effet de deux stratégies alimentaires : **témoin** (conforme au cahier des charges) et **Bio +** (riche en fourrages et en ressources locales: féverole, graine de lin) distribuées à des **porcs mâles non castrés** sur :

- le comportement des animaux
- les performances de croissance
- la composition des carcasses et les qualités sensorielles, nutritionnelles et technologiques des viandes.

Dispositif expérimental

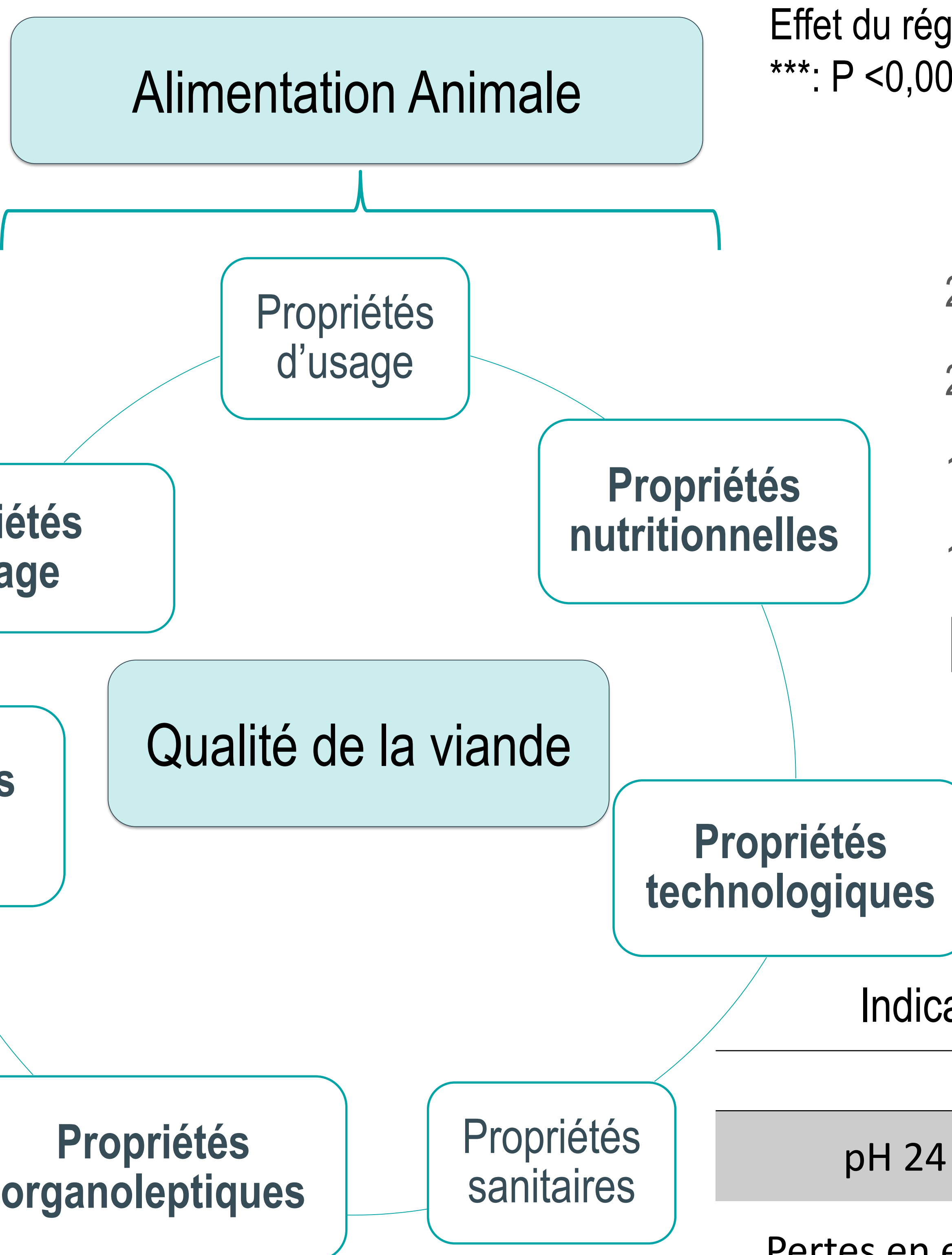


Génétique: Piétrain (NN) x Large White
Station expérimentale INRAE Porganic :
Litière paillée (1,3m²/porc) + courette (1,0m²/porc)
Régimes : Témoin et Bio+ croissance et finition, isoénergétiques et isoprotéiques

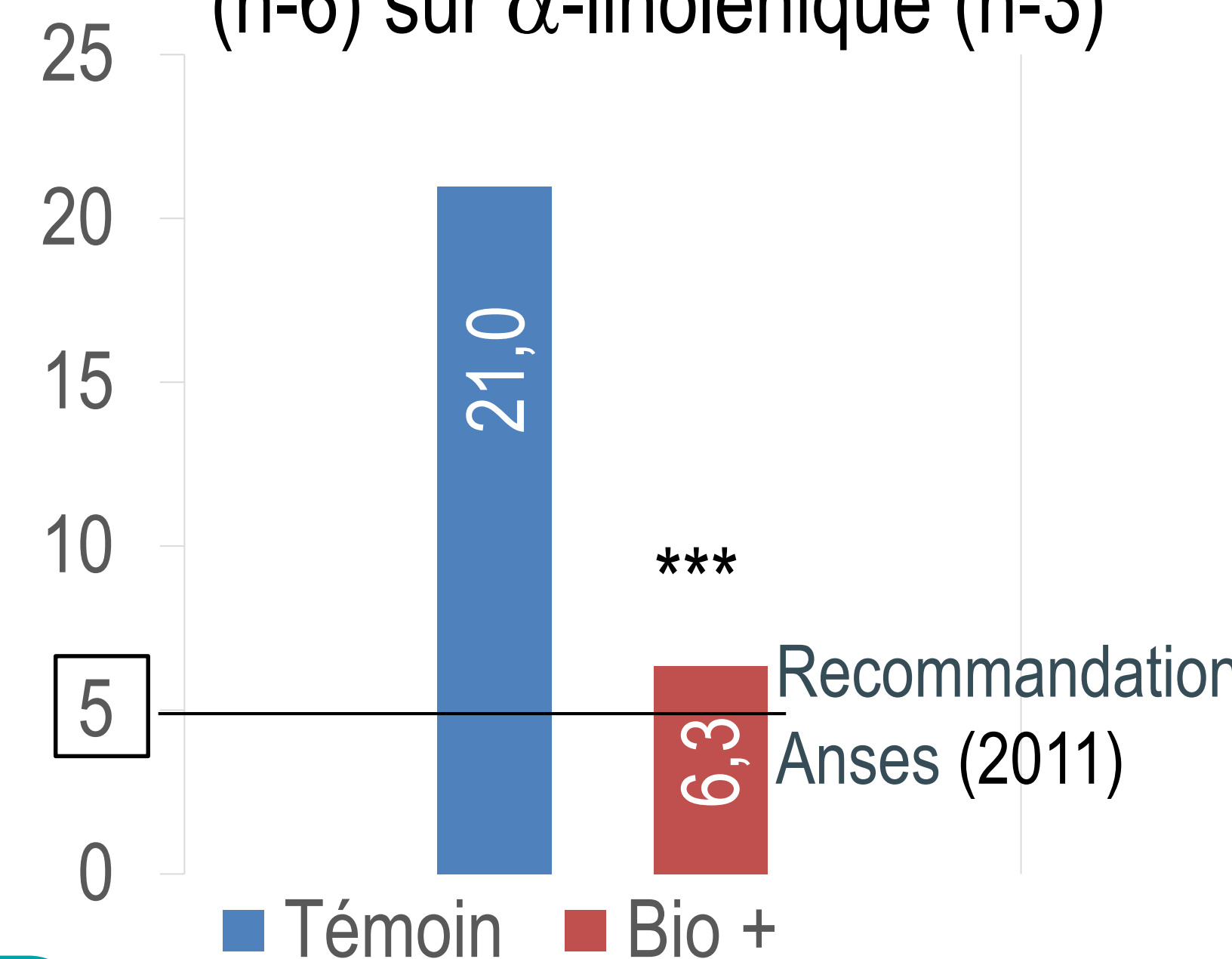
Croissance et qualité des carcasses

	BIO +		Témoin
Poids vif, kg	129,0	ns	127,5
Vitesse de croissance, g/j	991	ns	986
Poids carcasse chaude, kg	99,9	ns	98,1
Teneur en muscle, %	60,7	*	59,9

Effet du régime: # : P<0,10; * : P<0,05 ; ** : P<0,01; *** : P <0,001, ns: P>0,10.

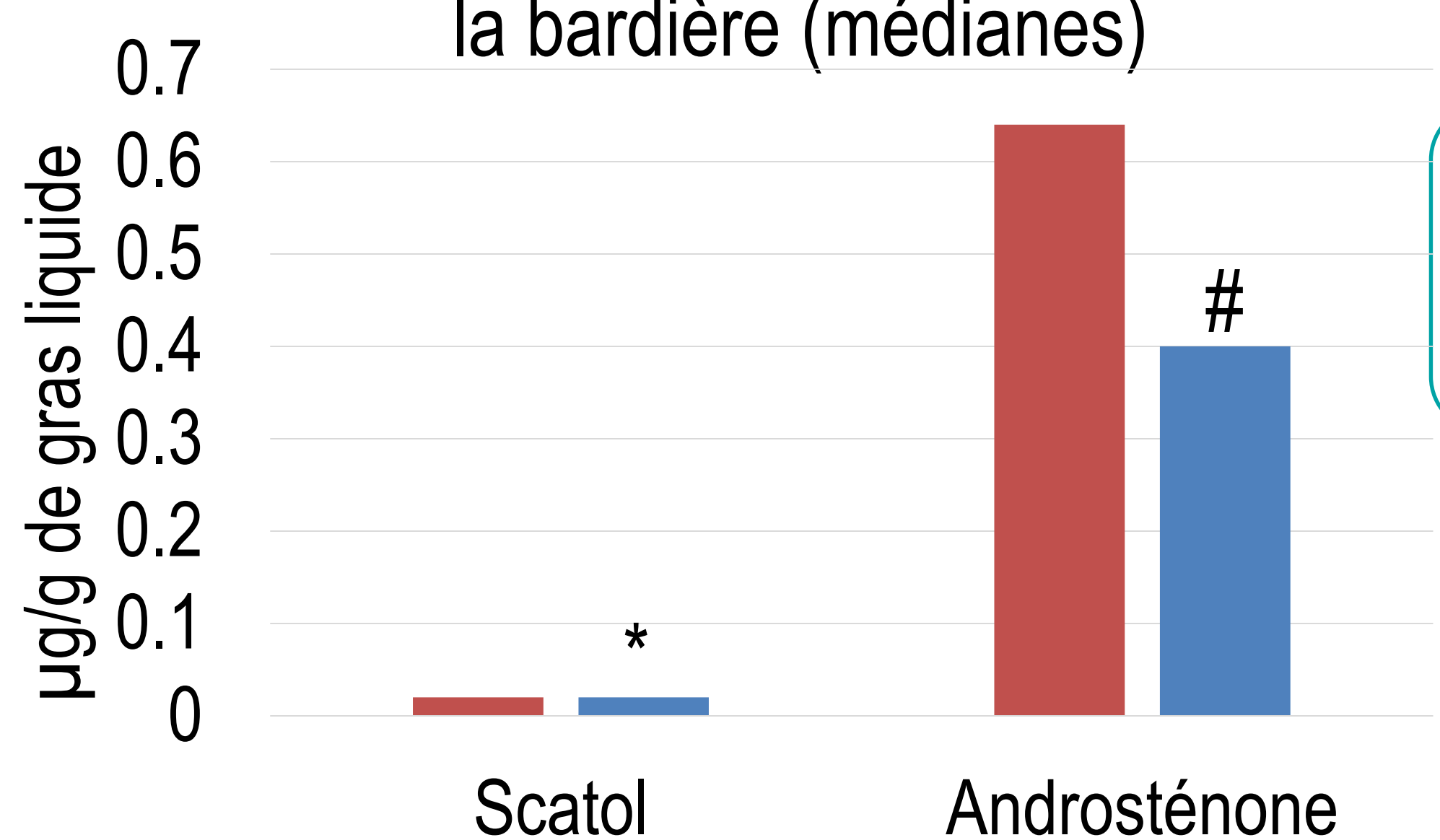


Rapport des acides linoléique (n-6) sur α-linolénique (n-3)



- Relocalisation des matières premières
- Comportement des animaux

Teneur en molécules odorantes dans la bardière (médianes)



2 porcs Bio+ et 2 porcs Témoin > seuil (0,15 µg/g) 2 porcs Bio+ > seuil (3,0 µg/g)

- 0 carcasse déclassée (odeur indésirable) en abattoir commercial
- Analyses **sensorielles** (jury d'experts) et présence de composés **aromatiques**

Indicateurs de qualité de viande: longe

	BIO +		Témoin
pH 24 h	5,56	*	5,51
Pertes en eau, %	4,1	#	4,4
Potentiel glycolytique, µmole eq.lactate/g	159	***	177

Conclusions

- La stratégie Bio+ n'affecte pas les performances de croissance mais améliore les propriétés technologiques et nutritionnelles et certaines propriétés organoleptiques de la viande
- Perspectives: relations entre le profil sensoriel et les composés aromatiques et intégration des résultats expérimentaux dans une analyse systémique de la bibliographie