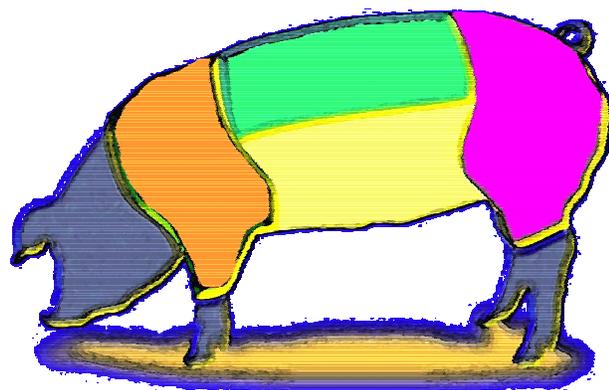


***DEMANDES DES MARCHÉS POUR LA PRODUCTION DE
VIANDE DE PORC***



RÉFÉRENCE DES MARCHÉS QUÉBÉCOIS (2003)

Rapport final

**Par Janie Lévesque, M.Sc., agr.
Agronome consultante**



**Centre de
développement du
porc du Québec inc.**



Novembre 2003

DEMANDE DES MARCHÉS POUR LA PRODUCTION DE VIANDE DE PORC:

RÉFÉRENCE DES MARCHÉS QUÉBÉCOIS (2003)

Rapport final

Table des matières

	<u>Page</u>
REMERCIEMENTS	V
INTRODUCTION	1
1. MÉTHODOLOGIE.....	2
1.1 Description des entreprises participantes	2
1.2 Outils nécessaires à la réalisation de l'enquête	2
1.3 Rencontre des entreprises	3
1.4 Validation des données recueillies	3
1.5 Élaboration de la référence des marchés québécois	3
2. PRÉSENTATION DES RÉSULTATS.....	4
2.1 Secteur du détail	4
2.1.1 <i>Les entreprises participantes et leurs marchés</i>	4
2.1.2 <i>Description et discussion des spécifications émises</i>	4
2.1.3 <i>Commentaires généraux</i>	5
2.2 Secteur de l'hôtellerie, restauration et institution.....	7
2.2.1 <i>Les entreprises participantes et leurs marchés</i>	7
2.2.2 <i>Description et discussion des spécifications émises</i>	7
2.2.3 <i>Commentaires généraux</i>	7
2.3 Secteur du courtage (maison de commerce).....	8
2.3.1 <i>Les entreprises participantes et leurs marchés</i>	8
2.3.2 <i>Description et discussion des spécifications émises</i>	9
2.3.3 <i>Commentaires généraux</i>	9
2.4 Secteur de la surtransformation	11
2.4.1 <i>Les entreprises participantes et leurs marchés</i>	11
2.4.2 <i>Description et discussion des spécifications émises</i>	11
2.4.3 <i>Commentaires généraux</i>	12
2.5 Secteur de l'abattage.....	15
2.5.1 <i>Les entreprises participantes et leurs marchés</i>	15
2.5.2 <i>Description et discussion des spécifications émises</i>	15
2.5.3 <i>Commentaires généraux</i>	16
3. ÉLABORATION DE LA SYNTHÈSE DES BESOINS DES MARCHÉS	20
3.1 Comparaison entre les différents secteurs	20
3.2 La référence des marchés québécois	27

3.3	Comparaison entre la référence des marchés et les besoins des différents secteurs	32
4.	LE PORC DU QUÉBEC ET LES DEMANDES DES MARCHÉS	34
4.1	Comparaison avec les données de l'encan électronique.....	34
4.2	Comparaison avec les résultats d'évaluations en station.....	35
5.	LA RÉFÉRENCE DES MARCHÉS QUÉBÉCOIS (2003) ET LE PORC RÉFÉRENCE (1999) : COMPARAISON	37
6.	LES DÉFIS À RELEVER.....	40
	CONCLUSION GÉNÉRALE	42
	RÉFÉRENCES.....	43

Liste des abréviations

AAC :	Agriculture et Agroalimentaire Canada
CDPQ :	Centre de développement du porc du Québec inc.
CPI :	Canada Porc International
FPPQ :	Fédération des producteurs de porcs du Québec
HRI :	Hôtellerie / Restauration / Institution
OGM :	Organisme génétiquement modifié
PQAQ :	Programme québécois de l'assurance de la qualité

Liste des tableaux

TABLEAU 1 :	SPÉCIFICATIONS RETENUES POUR LE SECTEUR DU DÉTAIL.....	6
TABLEAU 2 :	SPÉCIFICATIONS RETENUES POUR LE SECTEUR HRI.....	8
TABLEAU 3 :	SPÉCIFICATIONS RETENUES POUR LE SECTEUR DU COURTAGE.....	10
TABLEAU 4 :	SPÉCIFICATIONS RETENUES PAR LE SECTEUR DE LA SURTRANSFORMATION.....	13
TABLEAU 5 :	SPÉCIFICATIONS RETENUES PAR LE SECTEUR DE L'ABATTAGE.....	17
TABLEAU 6 :	SPÉCIFICATIONS MOYENNES PAR SECTEUR.....	21
TABLEAU 7 :	LA RÉFÉRENCE DES MARCHÉS QUÉBÉCOIS.....	28
TABLEAU 8 :	RECONSTITUTION DE LA CARCASSE ENTIÈRE.....	31
TABLEAU 9 :	ÉCART ENTRE LES VALEURS PROPOSÉES PAR LA RÉFÉRENCE DES MARCHÉS QUÉBÉCOIS ET LES BESOINS DES DIFFÉRENTS SECTEURS.....	32
TABLEAU 10 :	PROPORTION DES CARCASSES DE PORCS PRODUITES AU QUÉBEC QUI RÉPONDENT AUX CARACTÉRISTIQUES DEMANDÉES PAR LA RÉFÉRENCE DES MARCHÉS QUÉBÉCOIS.....	35
TABLEAU 11 :	PROPORTION DES CARCASSES PROVENANT DE PORCS ÉVALUÉS EN STATION QUI RÉPONDENT AUX CARACTÉRISTIQUES DEMANDÉES PAR LES MARCHÉS.....	36
TABLEAU 12 :	COMPARAISON ENTRE LES RÉFÉRENCES DES MARCHÉS 2003 ET 1999.....	38
TABLEAU 13 :	IMPLICATION DES DIFFÉRENTS SECTEURS DANS LES DÉFIS À RELEVER.....	41

REMERCIEMENTS

Cette enquête, commandée par les membres du comité technique qualité du Programme québécois de l'assurance de la qualité de la FPPQ, a été réalisée par le CDPQ en collaboration avec plusieurs intervenants du milieu. À l'issue de ce projet, le CDPQ tient à remercier tous ceux et celles qui ont collaboré au projet.

Les membres du comité technique qualité pour leurs disponibilités et le support technique apporté:

- Danielle Pettigrew, FPPQ
- Louise Cantin, FPPQ
- Luc Pelletier, CDPQ
- Réal Gendron, A. Lafleur inc.
- Sylvain Fournaise, Olymel Société en commandite
- Claude Gariépy, CRDA
- Martin Parent, Les aliments Canworld Ltée
- Christian Blais, Gène-Alliance
- Jacques Poitras, Aliments ASTA inc.

Pour la collecte des données auprès des détaillants :

- Normand Parizeau, consultant, secteur détail, service de marketing, FPPQ

Pour la collecte des données auprès du secteur Hôtellerie/Restauration/Institution :

- Guy Gauthier, consultant, secteur HRI, service de marketing, FPPQ

Pour leur collaboration dans l'émission de spécifications pour la viande de porc :

- Denis Courchesne, groupe Provigo / Maxi / Loblaw's
- Réjean Pierre, groupe Métro Richelieu / Super C
- Sylvain Savage, groupe Sobey's
- Robert Blackburn, Viandes Premières inc.
- Denis Royal, Viandes Montcalm
- Greg Colligan, T. Lauzon Ltée
- Claude Renaud et collaborateurs, Olymel Société en commandite
- Jacques Poitras et collaborateur, Aliments ASTA inc.
- René Trahan, ATrahan Transformation
- Vincent Brochu et Réal Gendron, groupe Brochu-Lafleur
- Denis Levasseur, Lucyporc (3646319 Canada inc.)
- Pierre Simard, Viandes Kamouraska inc.
- Alain Héroux, Aliments Prince Foods inc.
- George Morzadek, Charcuterie de Bretagne
- Claudine Banville, Les aliments de consommation Maple Leaf
- Pierre Piacek, Alpina Salami
- Sylvain Gauron, Aliments Lesters

- Stéphane Comtois, P.J. Impex
- Martin Parent et collaborateur, Les aliments Canworld Ltée

Pour leur disponibilité et leur support durant l'étude

- Marcel Marcoux, AAC

Pour la révision et la mise en page des documents

- Anne Fortin, CDPQ
- Monia Tremblay, CDPQ

INTRODUCTION

Depuis le premier forum des décideurs (Forum québécois sur l'industrie porcine, 1996), les membres de la Table filière porcine du Québec ont compris l'importance d'évaluer le besoin des marchés afin de pouvoir transmettre le juste signal de ces demandes au secteur de la production. L'objectif était de transmettre ces besoins, notamment mais non exclusivement, par le biais du système de classification des carcasses de porcs.

Afin d'évaluer ces besoins, une enquête a été effectuée en 1998 auprès des différents secteurs en aval de la production (entreprises d'abattage, chaînes d'alimentation, maisons de commerce et transformateurs). C'est d'ailleurs, une entreprise spécialisée en marketing agroalimentaire qui a effectué l'enquête proprement dite (Dufresne Dumas Mizogushi Associés, 1998). Cette dernière a permis non seulement d'identifier les besoins des marchés mais a également permis de reconnaître que les coupes canadiennes, telles que définies dans le Manuel de l'acheteur de porc canadien de CPI, répondaient aux demandes des marchés d'exportation. Ce n'est que suite à l'analyse des résultats de l'enquête, qu'un groupe de spécialistes du domaine ont rendu possible l'élaboration d'une référence ; le Porc référence . Ce dernier est une synthèse des exigences des marchés et se définit par des caractéristiques de carcasses, de coupes et de qualité de viande ainsi que par des critères de production. Selon les entreprises d'abattage, les spécifications du Porc référence répondaient en 1999, à plus de 80 % des demandes des marchés.

Conscient de l'évolution des demandes des marchés et de la nécessité pour la filière porcine de demeurer compétitive, les membres du comité technique qualité ont recommandé, en juin 2001, que le Porc référence soit mis à jour. L'objectif étant de réajuster les caractéristiques émises antérieurement et de transmettre une seconde fois les demandes des marchés au secteur de la production. Le travail a été réalisé en 2002 auprès des entreprises d'abattage, des chaînes d'alimentation, des maisons de commerce et des transformateurs mais également auprès du réseau de l'hôtellerie, de la restauration et des institutions. C'est d'ailleurs grâce à la collaboration du CDPQ que cette information a été recueillie.

Le présent rapport fait état des résultats obtenus. L'appellation pour la nouvelle synthèse des exigences des marchés a été modifiée dans cette enquête-ci afin de considérer le fait que les marchés ont différentes exigences et qu'elles ne sont pas nécessairement comblées par les spécifications d'un seul porc de référence. Finalement, les membres du comité technique qualité ont apporté leur support lors de la révision du rapport et ils appuient l'information diffusée dans ce document.

1. MÉTHODOLOGIE

1.1 Description des entreprises participantes

Au total, 19 entreprises de 5 secteurs différents ont participé au projet. Les secteurs et les entreprises participantes sont énumérés ci-dessous:

<u>Secteurs</u>	<u>Entreprises</u>
Détail :	Groupes Métro Richelieu-Super C, Provigo-Maxi-Loblaw's et Sobey's
HRI :	Viandes Première inc., Viandes Montcalm et T. Lauzon Ltée
Courtage:	Les aliments Canworld Ltd et P.J. Impex inc.
Surtransformation :	Charcuterie de Bretagne, Alpina Salami, Aliments Lesters, les Aliments de consommation Maple Leaf, Aliments Prince Foods inc., A. Lafleur inc. et Olymel Société en commandite
Abattage :	Olymel Société en commandite, Les salaisons Brochu inc., Aliments ASTA inc. et ATrahan Transformation

Les abattoirs Viande Kamouraska et Lucyporc ont participé en émettant des commentaires généraux.

1.2 Outils nécessaires à la réalisation de l'enquête

C'est par l'entremise d'un questionnaire (voir annexe A) que l'information a été recueillie. D'ailleurs, les membres du comité technique qualité du PQAQ ont apporté leurs supports lors de la validation de ce document. Le questionnaire comprend deux parties distinctes soit, une section pour la carcasse et l'animal vivant et une autre pour les diverses coupes de porc. La section de la carcasse et de l'animal vivant concerne les critères de production d'importance ainsi que ceux pour la carcasse (poids chaud de la carcasse, période de jeun, etc.). Dans l'autre partie du questionnaire, ce sont des spécifications pour les coupes majeures comme la longe, la cuisse, le flanc, l'épaule (picnic et soc), les côtes levées et le filet qui sont demandés. L'identification de la coupe, le poids, les critères de qualité du muscle et du gras, etc. sont parmi les critères pour lesquels des spécifications sont demandées. D'ailleurs, le Manuel de l'acheteur de porc canadien de CPI a été fourni afin de permettre l'identification des coupes.

Afin de faciliter et uniformiser les réponses émises quant à la surface de l'œil de la longe, la couleur et le degré de persillage de la viande de porc, des chartes ont été préparées et acheminées aux entreprises participantes.

Finalement, pour chacune des sections du questionnaire, les résultats moyens obtenus lors de l'enquête en 1998 sont inclus au document ainsi que les réponses fournies par les entreprises à ce moment. De l'espace est également prévu pour inclure de nouvelles données.

1.3 Rencontre des entreprises

Tout d'abord, les entreprises ont été ciblées et ensuite le personnel a été contacté afin de solliciter leur participation. C'est par la suite que les documents à compléter ont été acheminés à chacune des entreprises participantes. Afin d'assurer la compréhension du questionnaire à compléter et la validation des réponses émises, des rencontres ont été organisées pour chacune des entreprises. De façon générale, une personne par organisation était rencontrée mais le document pouvait avoir été complété avec la collaboration de plusieurs collègues. Parfois, la validation des réponses émises pouvait se faire par contact téléphonique. Les rencontres se sont déroulées de mars à juin 2002 pour les secteurs du détail et HRI et pour certains abattoirs. Les autres rencontres ont eu lieu d'octobre à décembre 2002.

1.4 Validation des données recueillies

Pour valider les données obtenues, les résultats des évaluations des porcs à la station de Deschambault ont été utilisés. Ces résultats proviennent de 1 401 porcs commerciaux évalués en station durant la période 1999-2002. Ce sont des porcs à fort potentiel génétique issus de femelles hybrides Yorkshire-Landrace ou Landrace-Yorkshire et de différents mâles terminaux. Les poids des coupes, des carcasses et des autres parties de la carcasse ainsi que l'évaluation de la surface de l'œil de la longe, mesurés dans le cadre des évaluations en station, ont pu être utilisés afin de valider certaines des spécifications obtenues. Par conséquent, l'équivalence entre les poids de la carcasse et des coupes spécifiées lors de cette enquête a pu être assurée et celle entre la surface de l'œil de la longe et le poids de cette coupe a également pu être validée. De plus, l'exercice de reconstitution de la carcasse entière, à partir des spécifications de poids de coupes obtenues, a pu être effectué correctement grâce à la validation qui a été faite.

Le rendement boucher de la carcasse (communément appelé rendement en viande) n'a été spécifié que par une seule des entreprises participantes ; les trois autres participants n'ont fourni que l'indice de classement. Étant donné que l'indice de classement est déterminé en fonction à la fois du rendement boucher de la carcasse et du poids chaud de la carcasse, un exercice d'estimation du rendement boucher a été effectué à partir des deux autres paramètres. C'est donc à partir des données de l'encan électronique que les estimations ont été réalisées. Ce sont les données de 5 855 870 porcs abattus et classifiés en abattoir (code 59) entre les mois de mars 2002 à mars 2003 qui ont été utilisées. Tous les autres porcs de codes différents n'ont pas été inclus dans les analyses (ex : verrats de code 64, porcs légers < 65 kg de code 65, etc.).

1.5 Élaboration de la référence des marchés québécois

L'information recueillie a été synthétisée par secteur et les tendances qui en découlent sont discutées dans le rapport.

Pour l'élaboration de la référence des marchés québécois, un exercice de synthèse a été effectué en considérant les besoins de tous les secteurs. Toutefois, la disparité des besoins entre secteur ne permettait pas une synthèse adéquate. Par conséquent, lorsque la spécification pour un critère donné était trop différente entre les secteurs, ce sont principalement les données du secteur de l'abattage qui ont été utilisées. Les abattoirs représentent d'importants fournisseurs de viande de porc pour les entreprises de tous les secteurs impliqués dans cette enquête. Néanmoins, une comparaison a été effectuée entre la référence et les besoins des différents secteurs ; elle est

présentée dans le rapport. Finalement, les quatre entreprises d'abattage participantes ont effectué la validation finale de la référence des marchés nouvellement créée. D'ailleurs, les parts de marché des abattoirs en terme de porcs abattus ont été considérées lors de cet exercice.

2. PRÉSENTATION DES RÉSULTATS

2.1 Secteur du détail

2.1.1 Les entreprises participantes et leurs marchés

Les trois détaillants qui ont participé à l'enquête approvisionnent les marchés domestiques québécois ou canadiens. Ils se partagent le marché québécois avec des parts de marché approximatives de 25, 30 et 35 %, respectivement pour les groupes Sobey's, Provigo-Maxi-Loblaw's et Métro Richelieu-Super C (UPA direction de la commercialisation, 2002). Parmi les coupes de porc qu'ils commercialisent, la longe est la plus populaire; le volume utilisé est d'environ 61 %. La cuisse, l'épaule et les côtes levées sont utilisées dans une proportion moyenne de 14, 12 et 6 %, respectivement. On attribue une utilisation de 7 % pour le filet, le flanc et certains abats comparativement aux autres parties du porc. Les abattoirs du Québec sont les principaux fournisseurs en viande de porc de ces trois plus importants détaillants en alimentation au Québec.

2.1.2 Description et discussion des spécifications émises

La carcasse et l'animal vivant

Très peu de spécifications ont été émises par les détaillants pour cette section du questionnaire probablement parce qu'ils commercialisent des coupes plutôt que des carcasses. Les réponses émises concernent des critères qui peuvent avoir des répercussions négatives pour les coupes (tableau 1). Les meurtrissures ou les défauts de couenne ainsi que les racines de poils de couleur sur la carcasse sont à proscrire. La traçabilité de la ferme à la table est un élément à ne pas négliger selon les détaillants.

Les coupes majeures

Selon les résultats de l'enquête, les coupes identifiées dans le Manuel de l'acheteur de porc canadien de CPI semblent répondre assez bien aux besoins du marché du détail. D'ailleurs, celles qui avaient été identifiées lors de la dernière enquête, réalisée en 1998, sont les mêmes dans cette enquête-ci. Toutefois, avec la venue du prêt à servir (counter-ready) et des produits assaisonnés, les exigences d'un des trois détaillants sont quelque peu différentes des spécifications émises dans le Manuel de l'acheteur de porc canadien. Le poids des coupes majeures semble un élément important pour les détaillants; des valeurs ont été spécifiées pour chacune des huit coupes majeures (tableau 1). La surface de l'œil de la longe, la couleur et le persillage de la viande sont également importants.

2.1.3 Commentaires généraux

La carcasse et l'animal vivant

La viande de porc maigre est appréciée par les détaillants. Une augmentation du poids des carcasses (coupes) de porcs crée une certaine inquiétude puisque la taille et le poids des portions offertes en comptoir seraient augmentés et par conséquent, le prix serait rehaussé. Quant aux racines de poils de couleur sur certaines parties du porc, il arrive parfois qu'elles sont apparentes sur le picnic, le flanc et la cuisse de porc, selon les dires d'un détaillant. Cependant, aucune perte monétaire n'a été attribuée à cet aspect. Toujours selon les détaillants, il n'y a pas de pression venant du consommateur pour obtenir de la viande de porc dont les animaux ont consommé des aliments sans grain OGM, sans farine animale et sans facteur de croissance ou de la viande provenant de porcs élevés avec des aliments et/ou dans des conditions spécifiques.

Les coupes majeures

Les avis sont partagés en ce qui concerne l'uniformité des coupes, certains ont noté une amélioration de l'uniformité avec les années alors que d'autres se plaignent du manque de constance, particulièrement pour les longues. Un tri effectué préalablement à l'abattoir est une solution proposée. L'augmentation de la surface de l'œil de la longe n'est pas désirée par les détaillants.

La qualité de la viande

Le persillage de la viande de porc est un élément pour lequel une attention est apportée. Selon les avis recueillis, trop de persillage pourrait nuire aux ventes.

Le marché

Les détaillants se plaignent de la disponibilité de la viande de porc pour le marché du détail au Québec. Selon eux, les marchés extérieurs seraient avantagés par les abattoirs puisqu'ils seraient plus lucratifs.

Tableau 1 : Spécifications retenues pour le secteur du détail

	Les réponses des détaillants			
	Normes		% désiré dans l'intervalle	Ordre d'importance ¹
	min	Max		
CARCASSE ET ANIMAL VIVANT				
Meurtrissures-défaut couenne	aucune			
Racine de poils	aucune			
Traçabilité	souhaitée		100	
LONGE				
Poids longe C-200 ² (kg)	7,3	9,0		1,0
Surface de l'œil de la longe ³ (cm ²)	37,5	40,0		1,0
Couleur du muscle ⁴	2,0	3,5		1,0
Persillage du muscle ⁵	1,5	3,0		1,0
CUISSE				
Poids cuisse C-100 ² (kg)	8,8	10,3	100	
Épaisseur de gras ⁶ (mm)	6,0	11,0		
Couleur des muscles ⁴	2,0	3,5		
FLANC				
Poids flanc C-400 ² (kg)	4,5	5,5	100	
PICNIC				
Poids picnic C-311 ² (kg)	3,5	4,0	100	
Couleur des muscles ⁴	2,0	3,5		
SOC				
Poids soc C-320 ² (kg)	3,5	4,0	100	
Couleur des muscles ⁴	2,0	3,5		
CÔTES LEVÉES				
Poids côtes levées de flanc C-500 ² (kg)	1,8	2,3		
Poids côtes levées de dos ² C-505 ² (kg)	0,70	0,85	100	1,0
FILET				
Poids filet C-228 ² (kg)	0,30	0,50	100	1,0

1 : Ordre de priorité (1 : très important, 2 : moins important, etc.)

2 : Tel que décrit dans la brochure « Le Porc référence québécois » ou le « Manuel de l'acheteur de porc canadien »

3 : Estimée à partir d'une charte photographique

4 : Note de couleur selon l'échelle japonaise (1 : très pâle, 6 : très foncé)

5 : Note de persillage selon la charte du National Pork Producers Council (1 : peu persillé, 10 : très persillé)

6 : Au niveau de l'extérieur de ronde

2.2 Secteur de l'hôtellerie, restauration et institution

2.2.1 Les entreprises participantes et leurs marchés

Le réseau de l'hôtellerie, de la restauration et des institutions représente une part de marché de 12,9 % pour la viande de porc (FPPQ, 1999) et il constitue un marché potentiel d'envergure. N'ayant pas été sollicité pour participer lors de l'enquête réalisée en 1998, il était devenu impératif dans cette enquête-ci d'impliquer des entreprises de ce secteur afin qu'ils puissent identifier les caractéristiques recherchées pour la viande de porc. D'ailleurs, ce sont des manufacturiers et des distributeurs alimentaires qui approvisionnent ce réseau qui ont été ciblés pour participer à l'étude et ils détiennent environ 70 % du marché. Les réponses recueillies pour le secteur HRI sont principalement le reflet des besoins du marché domestique québécois. C'est principalement de la viande de porc fraîche que les trois entreprises participantes préparent et/ou distribuent. Actuellement, la préparation et la distribution de produits de porcs à valeur ajoutée représentent un nouveau créneau en développement pour certaines de ces entreprises. Selon les volumes utilisés par ces entreprises, la longe est la coupe de porc qui occupe la première place (50 % du volume). Pour ce qui est des autres coupes telles la cuisse, le picnic et le soc, elles sont utilisées dans une proportion de 30, 15 et 5 %, respectivement.

2.2.2 Description et discussion des spécifications émises

La carcasse et l'animal vivant

Aucune spécification n'a été fournie par le réseau HRI pour cette section du questionnaire probablement parce qu'ils commercialisent des coupes plutôt que des carcasses.

Les coupes majeures

Les coupes majeures identifiées par le secteur HRI correspondent aux coupes décrites dans le Manuel de l'acheteur de porc canadien. Des spécifications ont été émises pour sept coupes majeures (tableau 2). Principalement, ce sont les poids des coupes, la surface de l'oeil de la longe, la couleur et le persillage de la viande pour lesquels des valeurs ont été fournies.

2.2.3 Commentaires généraux

La carcasse et l'animal vivant

L'augmentation du poids de la carcasse de porc les inquiète puisqu'ils prévoient, pour une portion de viande de plus grande taille, offrir un poids similaire. L'épaisseur de la portion sera ainsi réduite et, par conséquent, le produit pourrait devenir plus sec et de qualité inférieure après la cuisson.

Le marché

Le filet de porc du Québec pourrait devenir une coupe plus utilisée dans le réseau HRI si la disponibilité le permettait. De plus, certains se plaignent d'une trop grande variation de sa grosseur, ce qui pourrait être corrigée par un tri effectué préalablement à l'abattoir.

Tableau 2 : Spécifications retenues pour le secteur HRI

	Les réponses du réseau HRI			
	Normes		% désiré dans l'intervalle	Ordre d'importance ¹
	Min	max		
LONGE				
Poids longe C-200 ² (kg)	8,0	9,0		
Surface de l'œil de la longe ³ (cm ²)	40,0	44,0		
CUISSE				
Poids cuisse C-100 ² (kg)	8,0	9,0		
Épaisseur de gras ⁴ (mm)	6,0	10,0		
Couleur des muscles ⁵	2,0	4,0		
Texture du gras	ferme			
Couleur du gras	blanc			
FLANC				
Poids flanc C-400 ² (kg)	4,5	5,4		
Épaisseur (cm)	2,5	5,0		
PICNIC				
Poids picnic C-311 ² (kg)	3,5	4,0		
Couleur des muscles ⁵	2,0	4,0		
SOC				
Poids soc C-320 ² (kg)	3,5	4,0		
Couleur des muscles ⁵	2,0	4,0		
CÔTES LEVÉES				
Poids côtes levées de flanc C-500 ² (kg)	1,8			
FILET				
Poids filet C-228 ² (kg)	0,42	0,51		

1 : Ordre de priorité (1 : très important, 2 : moins important, etc.)

2 : Tel que décrit dans la brochure « Le Porc référence québécois » ou le « Manuel de l'acheteur de porc canadien »

3 : Estimée à partir d'une charte photographique

4 : Au niveau de l'extérieur de ronde

5 : Note de couleur selon l'échelle japonaise (1 : très pâle, 6 : très foncé)

2.3 Secteur du courtage (maison de commerce)

2.3.1 Les entreprises participantes et leurs marchés

Les deux entreprises participantes approvisionnent les marchés domestiques canadiens (20 %) et étrangers (80 % du volume). La viande de porc occupe une place importante dans les ventes de ces entreprises; 90 % du volume chez Les aliments Canworld et 35 % chez P.J. Impex. Diverses parties du porc sont commercialisées par ce secteur soit, la cuisse, la longe, le flanc, le picnic, le soc et les côtes levées mais également les sous-produits comme les parures et les abats. La cuisse est la coupe la plus populaire. Les abattoirs du Québec sont d'importants fournisseurs pour ces maisons de commerce.

2.3.2 Description et discussion des spécifications émises

La carcasse et l'animal vivant

Une des entreprises participantes soulève la difficulté d'élaborer un porc type répondant aux diverses exigences de leurs clients puisque les demandes sur les marchés internationaux pour la viande de porc sont très variables selon la culture du pays. C'est pourquoi, des commentaires ont été transmis plutôt que des valeurs spécifiques par une des deux entreprises.

Il existe un marché pour des porcs spécifiques. D'ailleurs, une des maisons de commerce désire des carcasses de porcs lourdes. L'épaisseur de gras dorsal dans un intervalle donné, le tatouage sur l'épaule, l'absence des racines de poils de couleur sur la carcasse et la traçabilité de la ferme à la table sont des éléments à respecter (tableau 3).

Les coupes majeures

Des coupes spécifiques sont demandées par une des maisons de commerce et elles ne correspondent pas nécessairement avec celles principalement identifiées lors de cette enquête dans le Manuel de l'acheteur de porc canadien. Malgré cela, des spécifications ont été émises pour la couleur du muscle et du gras, le persillage de la viande, la texture du gras, etc. (tableau 3).

2.3.3 Commentaires généraux

La carcasse et l'animal vivant

Selon les avis recueillis, on mentionne que tous les joueurs sur la scène internationale mettent en marché un porc de qualité. Ils appuient sur le fait que les enjeux ne seront pas de revoir ou d'améliorer les différentes parties du porc québécois, mais plutôt de demeurer compétitifs et d'être capable de démontrer que notre porc est salubre et traçable.

La viande de porc maigre du Québec est toujours appréciée, cependant, le niveau de maigreur actuel entraîne moins de flexibilité dans la préparation de produits spécifiques. Les racines de poils de couleur sur certaines parties du porc peuvent parfois être apparentes sur le picnic, le flanc, la cuisse de porc, les jarrets, les pieds, la bajoue et les oreilles. Cependant, aucune perte monétaire n'a été attribuée à cet aspect.

Il n'y a pas de pression actuellement pour produire des porcs n'ayant pas consommé de farine animale, mais éventuellement, ce sera une exigence selon les dires d'une des maisons de commerce participantes. En ce qui concerne la production de porcs élevés avec des aliments et/ou dans des conditions spécifiques, alimentés sans grains OGM et sans facteurs de croissance, aucune demande n'est faite actuellement en ce sens.

Finalement, on soulève la problématique du tatouage qui se situe trop souvent ailleurs que sur l'épaule.

La qualité de la viande

Même si les caractéristiques de qualité de viande telles que la couleur, le persillage, la texture, etc. demeurent importantes, particulièrement pour la viande fraîche, les Japonais continueront d'acheter notre produit même si on ne peut pas toujours offrir ce qui est exigé. Il est peu probable

que la couleur de la viande constitue un obstacle assez important pour stopper l'exportation, par contre, elle pourra certainement influencer le prix.

Les avis sont partagés en ce qui concerne la fréquence de viande pâle au Québec. Depuis une dizaine d'années, une diminution de sa fréquence a été observée selon les dires d'une des maisons de commerce participantes alors que dans l'autre cas, on a observé plus de variation et une plus grande proportion de viande pâle depuis les deux dernières années.

Tableau 3 : Spécifications retenues pour le secteur du courtage

	Les réponses des maisons de commerce			
	Normes		% désiré dans l'intervalle	Ordre d'importance ¹
	Min	max		
CARCASSE ET ANIMAL VIVANT				
Poids chaud de la carcasse (kg)	88,0	95,0	92	
Ép. gras au site de classification ² (mm)	12,0	19,0		
Tatouage	sur l'épaule			
Racine de poils	aucune			
Traçabilité	essentielle			
LONGE				
Couleur du muscle ³	3,0	4,0		
Persillage du muscle ⁴	3,0	4,0		
Couleur du gras	blanc			
Texture du gras	ferme			
CUISSE				
Poids cuisse C-100 ⁵ (kg)	> 9,5			
Épaisseur de gras ⁶ (mm)		12,5		
FLANC				
Ratio gras/muscle	35/65			

1 : Ordre de priorité (1 : très important, 2 : moins important, etc.)

2 : Mesurée en abattoir

3 : Note de couleur selon l'échelle japonaise (1 : très pâle, 6 : très foncé)

4 : Note de persillage selon la charte du National Pork Producers Council (1 : peu persillé, 10 : très persillé)

5 : Tel que décrit dans la brochure « Le Porc référence québécois » ou le « Manuel de l'acheteur de porc canadien »

6 : Au niveau de l'extérieur de ronde

2.4 Secteur de la surtransformation

2.4.1 Les entreprises participantes et leurs marchés

Les sept entreprises qui ont participé à l'enquête pour le secteur de la surtransformation approvisionnent les marchés domestiques québécois ou canadiens et, pour certains d'entre eux, les marchés étrangers. Principalement, ces entreprises transforment la viande de porc fraîche en produits de salaison (charcuterie, bacon, jambon, etc.). Ce sont des entreprises qui utilisent la viande de porc en assez grand volume (77 % en moyenne), les abattoirs du Québec étant d'importants fournisseurs. Selon les volumes de viande de porc utilisés par ces entreprises, la cuisse, le flanc et le picnic semblent les plus en demande. Le soc, la longe, les parures, les bajoues et le gras de porc sont également utilisés.

2.4.2 Description et discussion des spécifications émises

La carcasse et l'animal vivant

Très peu de spécifications ont été émises par les transformateurs pour cette section du questionnaire, probablement parce qu'ils commercialisent des coupes plutôt que des carcasses. Les réponses émises concernent des critères qui peuvent avoir des répercussions négatives pour les coupes (tableau 4). Les racines de poils de couleur sur la carcasse et la présence du gène Halothane (gène qui affecte la qualité de la viande) chez les porcs de marchés sont à proscrire selon les transformateurs.

Les coupes majeures

Le Manuel de l'acheteur de porc canadien est une référence connue par ces entreprises. Cependant, les coupes principalement identifiées lors de cette enquête par les entreprises des différents secteurs, ne correspondent pas toujours aux besoins des entreprises transformatrices qui ont parfois des demandes très spécifiques.

Selon les résultats obtenus (tableau 4), le rendement boucher des coupes, le poids de celles-ci, le rendement de désossage de la coupe ainsi que la qualité de la viande (couleur, pH, persillage, etc.) sont des éléments importants pour toutes ces entreprises. Par contre, les valeurs désirées pour ces critères n'ont pas toujours été spécifiées. D'autre part, aucune valeur pour les rendements boucher et de désossage des coupes n'a pu être spécifiée dans ce rapport dû à un manque d'uniformité quant à l'expression de ces critères.

Malgré la nécessité pour les transformateurs d'utiliser des coupes maigres (rendement boucher élevé), ils y associent parfois des problèmes de qualité. Particulièrement, on attribue un manque de fermeté aux flancs très maigres, ce qui aurait pour conséquence d'affecter le produit transformé. Le paquet de bacon serait mou et on y retrouverait des pertes en eau excessives. Ils soupçonnent que la fermeté (texture) du gras est en cause et c'est d'ailleurs pourquoi cette spécification est la plus importante pour le flanc (tableau 4). Quoique la majorité des transformateurs souhaite une consistance de gras ferme, certaines entreprises nécessitent du gras mou et semi-ferme, selon le produit à fabriquer.

2.4.3 Commentaires généraux

La carcasse et l'animal vivant

L'augmentation du poids des coupes, par une hausse du poids de la carcasse, déplaît à la majorité des entreprises transformatrices puisque cela peut engendrer une augmentation de la quantité de gras sur la coupe et un parage supplémentaire.

Pour ce qui est de la présence de racines de poils de couleur sur les coupes, on relate que c'est un problème du passé. Lorsqu'on en observe, ce sont surtout les flancs (1 %), les picnics (5 %) et les cuisses qui sont affectés.

Les coupes majeures

L'efficacité des saveurs utilisées en surtransformation semble affectée lorsque la quantité de gras des coupes est faible.

En ce qui concerne l'uniformité des produits offerts à ces entreprises, la plupart soulève le fait que le rendement boucher des coupes ainsi que le respect de la coupe manquent de constance. Toutefois, on a observé une amélioration de ces aspects avec les années.

La qualité de la viande

On a remarqué une diminution de la fréquence de viande pâle avec les années, mais il existe une proportion encore élevée de viande foncée, ce qui cause certains problèmes.

Une des entreprises impliquées a noté une amélioration de la fermeté du gras avec les années alors que d'autres ont plutôt observé une détérioration.

Tableau 4 : Spécifications retenues par le secteur de la surtransformation

	Les réponses des transformateurs			
	Intervalle		% désiré dans l'intervalle	Ordre d'importance ¹
	min	max		
CARCASSE ET ANIMAL VIVANT				
Racine de poils	aucune			
Gène Halothane	exempt		100	
LONGE				
Rendement boucher de la longe (%)	élevé			1,0
Poids longe C-200 ² (kg)	9,0	10,0	95	1,5
Couleur du muscle ³	3,0	4,0	100	1,5
Surface de l'œil de la longe ⁴ (cm ²)	de grande taille			2,0
pH	6,0		100	2,0
Perte en eau (%)	faible			2,0
Persillage du muscle ⁵	1,0	3,0	100	3,5
Bicoloration du muscle ³	aucune			4,5
Texture du gras	ferme			6,0
Couleur du gras	blanc			7,0
CUISSE				
Rendement de désossage (%)	nd			1,0
Rendement boucher de la cuisse (%)	nd			1,0
Poids cuisse C-100 ² (kg)	9,1	10,3	98	1,3
Épaisseur de gras ⁶ (mm)	15,0	22,0	98	1,7
Rendement technologique (%)	nd			2,0
Persillage des muscles ⁵	1,0	3,0	97	2,5
pH	5,64	6,16		3,0
Bicoloration des muscles ³		<= 1,5 cote	100	3,3
Couleur des muscles ³	2,0	5,0	97	3,7
Stéatose ⁷	0,0	4,0	100	4,5
Texture du gras	semi-mou à ferme		100	5,7
Couleur du gras	blanc		100	6,0

Tableau 4 : Spécifications retenues par le secteur de la surtransformation (suite)

	Les réponses des transformateurs			
	Intervalle		% désiré dans l'intervalle	Ordre d'importance ¹
	Min	max		
FLANC				
Texture du gras	ferme			1,0
Poids flanc C-400 ² (kg)	3,5	6,0	100	2,0
Épaisseur (cm)	2,5	5,0		
Largeur (cm)	25,0	34,0		
Ép. gras après la 1 ^{ère} couche de maigre (cm)	0,5	1,0		
Ratio gras/muscle	30/70	60/40		
Couleur du gras	blanc			
PICNIC				
Rendement boucher du picnic (%)	nd			1,0
Rendement de désossage (%)	nd			2,0
Couleur des muscles ³	2,0	5,0	100	2,3
Poids picnic C-311 ² (kg)	3,1	3,8	90	3,3
Texture du gras	ferme et/ou molle		100	3,5
Cartilage et os (%)	10,0	12,0	100	4,0
pH	6,0			4,0
Couleur du gras	blanc		100	4,5
SOC				
Poids soc C-320 ² (kg)	3,5	4,0	95	1,0
Rendement de désossage (%)	nd			
Couleur des muscles ³	3,0	4,0	100	
Texture du gras	ferme		100	
Couleur du gras	blanc		100	
CÔTES LEVÉES				
Poids côtes levées de flanc C-500 ² (kg)	1,6	2,0	95	1,0
Poids côtes levées de dos C-505 ² (kg)	0,5	0,6	100	1,0
FILET				
Poids filet C-228 ² (kg)	0,25	0,40	90	1,0

1 : Ordre de priorité (1 : très important, 2 : moins important, etc.),

2 : Tel que décrit dans la brochure « Le Porc référence québécois » ou le « Manuel de l'acheteur de porc canadien »

3 : Note de couleur selon l'échelle japonaise (1 : très pâle, 6 : très foncé)

4 : Estimée à partir d'une charte photographique

5 : Note de persillage selon la charte du National Pork Producers Council (1 : peu persillé, 10 : très persillé)

6 : Au niveau de l'extérieur de ronde

7 : Note du degré de stéatose selon l'échelle du CDPQ (0 : aucun; 5 : beaucoup)

2.5 Secteur de l'abattage

2.5.1 Les entreprises participantes et leurs marchés

Les abattoirs du Québec approvisionnent en viande de porc le marché domestique canadien et, pour certains d'entre eux, le marché étranger. Les quatre abattoirs participants partagent ensemble 90 % du marché en terme de porcs abattus soit, 52, 23, 10 et 5 %, respectivement pour les entreprises Olymel Société en commandite, les Salaisons Brochu inc., Aliments ASTA inc. et ATrahan Transformation. Ils commercialisent non seulement les coupes de porcs fraîches mais également les sous-produits.

2.5.2 Description et discussion des spécifications émises

La carcasse et l'animal vivant

Selon les résultats du tableau 5, le poids chaud et le rendement boucher de la carcasse ainsi que l'épaisseur de gras dorsal au site de classification sont des critères prioritaires pour les entreprises d'abattage. D'ailleurs, le poids chaud de la carcasse désirée par ces entreprises doit se situer entre 85,4 et 93,6 kg.

Les entreprises d'abattage requièrent des porcs ayant plus de 13,6 mm de gras dorsal au site de classification et des carcasses dont le rendement boucher se situe entre 58,4 et 62,9 %. Le contrôle des salmonelles et des estomacs vides sont également des éléments de grande importance pour ces entreprises. On soulève l'importance de la lisibilité du tatouage et de la traçabilité de la ferme à la table.

Ils proscrivent la présence de racine de poils de couleur sur la carcasse. Ils mentionnent que même après échaudage et épilation en abattoir, parfois les poils de couleur peuvent demeurer apparents sur la carcasse. Les poils de couleur ont la particularité de s'incruster plus profondément dans la peau de l'animal et se retrouvent parfois même dans le gras sous-cutané. Afin de s'assurer que le produit soit accepté par le consommateur, il est obligatoire, lorsque cela survient, d'effectuer un parage additionnel des coupes affectées. On attribue des pertes économiques qui varient de 1 à 20 \$/ carcasse (6,10 \$ en moyenne selon les pondérations effectuées) puisque cela entraîne la dépréciation de la couenne, des frais de main-d'œuvre additionnelle, la perte de qualité de la coupe, etc. Selon les entreprises d'abattage, 7,4 % (en moyenne selon les pondérations effectuées) de la viande de porc issue des carcasses qu'ils manipulent aurait des poils de couleur. Les parties du porc principalement touchées sont : le flanc, la cuisse, le picnic, la bajoue et la couenne. Les facteurs en cause n'ont pas été identifiés lors de cette enquête.

Les coupes majeures

Le Manuel de l'acheteur de porc canadien est une référence connue et utilisée par les abattoirs. D'ailleurs, les spécifications qu'ils ont émises lors de cette étude réfèrent à des coupes décrites dans ce manuel.

La qualité de la viande, telle que le persillage, la couleur de la viande et la texture du gras, etc., constitue un élément d'intérêt selon les données recueillies. Pour la longe et la cuisse surtout, on attribue une priorité aux aspects de qualité de viande bien avant le poids de la coupe ou la surface

de l'œil de la longe. Pour les flancs, les exigences pour l'épaisseur, la largeur et la texture du gras sont des critères importants à rencontrer. Pour les autres coupes majeures, c'est le poids de la coupe qui est avant tout le principal élément à respecter.

2.5.3 Commentaires généraux

La carcasse et l'animal vivant

On se plaint des carcasses trop maigres puisque cela entraîne des pertes économiques (bris de muscles, meurtrissures, manque de fermeté du gras). De plus, selon les avis recueillis, la faible teneur en gras de certaines carcasses peut affecter la couleur de la viande (au moment de l'échaudage) ainsi que les propriétés sensorielles de la viande de porc.

Les avis sont partagés en ce qui concerne l'uniformité du poids des carcasses. Certains ont observé une amélioration de l'uniformité depuis quelques années alors que d'autres ne constatent pas de changement. On se plaint que la méthode d'élevage « tout plein/tout vide », entraîne l'hétérogénéité des carcasses.

Pour une des entreprises, il y aurait un besoin de produire des porcs qui n'ont pas consommé de farines animales, de grains OGM et de facteurs de croissance et un besoin de produire des porcs élevés avec des aliments et/ou dans des conditions spécifiques (selon des normes de bien-être, porc biologique). Toutefois, toutes les autres entreprises considèrent qu'il n'y a pas de demande en ce sens. Cependant, une autre entreprise a émis le commentaire suivant : "En fonction des nouveaux marchés et des demandes de plus en plus précises de certains marchés niches, le développement de produits spécifiques à valeur ajoutée sera en forte progression au cours des prochaines années".

Tableau 5 : Spécifications retenues par le secteur de l'abattage

	Les réponses des abattoirs			
	Normes		% désiré dans l'intervalle	Ordre d'importance ¹
	min	max		
CARCASSE ET ANIMAL VIVANT				
Poids chaud de la carcasse (kg)	85,4	93,6	93	1,0
Rendement de la carcasse ² (%)	81,7	83,0	90	1,0
Rendement boucher estimé ³ (%)	58,4	62,9	94	1,8
Épaisseur de gras au site de classification ⁴ (mm)	13,6	23,5	90	2,0
Temps de repos à l'abattoir (heures)	3,0		100	2,8
Salmonelles	contrôlée			3,0
Période de jeun (heures)	16,9	24,0	100	3,5
Estomac	à jeun		100	3,5
Aiguille	aucune			4,0
Gène Halothane	exempt		100	4,8
Traçabilité	souhaitée			5,0
Meurtrissures-défaut couenne	aucune		100	5,5
Racine de poils	aucune		100	6,9
Poumons	sans adhérence/ plèvre		90	7,0
Tatouage	lisible		100	7,1
Foie	sans parasites		90	7,8
Programme AQC ^{mc 5}	porcs issus de sites certifiés			8,0
LONGE				
Persillage du muscle ⁶	2,0	4,0		1,9
Couleur du muscle ⁷	3,0	4,0	100	2,0
Texture du gras	ferme			3,9
Couleur du gras	blanc			4,9
Bicoloration du muscle		<=1 cote		5,0
Surface de l'œil de la longe ⁸ (cm ²)	43,0	47,0	88	5,1
Poids longe C-200 ⁹ (kg)	8,4	9,3	94	5,2

Tableau 5 : Spécifications retenues par le secteur de l'abattage (suite)

	Les réponses des abattoirs			
	Normes		% désiré dans l'intervalle	Ordre d'importance ¹
	min	max		
CUISSE				
Persillage des muscles ⁶	1,0	2,0	90	1,9
Rendement technologique (%)	nd			2,0
pH	nd			3,0
Stéatose ¹⁰	0	2,0	100	4,3
Couleur des muscles ⁷	3,0	4,0	95	4,4
Bicoloration des muscles ⁷		<= 1,5 cote	90	5,1
Épaisseur de gras ¹¹ (mm)	12,6	20,5	98	5,5
Poids cuisse C-100 ⁹ (kg)	9,8	10,6	92	5,9
Texture du gras	ferme			8,4
Couleur du gras	blanc			8,8
FLANC				
Épaisseur (cm)	2,5	4,8	95	1,5
Largeur (cm)	24,6	30,2	95	2,7
Ép. gras après la 1 ^{ère} couche de maigre (cm)	0,5	1,0		4,0
Dernière couche de gras (cm)		0,7		4,0
Texture du gras	ferme			4,8
Couche de maigre	3,0			5,4
Couleur du gras	blanc			5,6
Poids flanc C-400 ⁹ (kg)	4,0	5,2	91	5,9
Ratio gras/muscle	40/60	50/50	95	6,4
Longueur (cm)	50,0 50,0	52,0 54,0	Japon domestique	
Uniformité de l'épaisseur (cm)	2,5	5,0		
PICNIC				
Poids picnic C-311 ⁹ (kg)	3,7	4,2	90	1,0
Texture du gras	ferme			2,0
Couleur du gras	blanc			3,0
pH	nd			4,0
Couleur des muscles ⁷	4,0			5,0
SOC				
Poids soc C-320 ⁹ (kg)	3,6	4,1	90	1,0
Œil du soc (collar butt)	à augmenter		100	1,0
Couleur des muscles ⁷	3,0	4,0		2,0
Texture du gras	ferme			3,0
Couleur du gras	blanc			4,0
pH	nd			5,0

Tableau 5 : Spécifications retenues par le secteur de l'abattage (suite)

	Les réponses des abattoirs			
	Normes		% désiré dans l'intervalle	Ordre d'importance ¹
	min	max		
CÔTES LEVÉES				
Poids côtes levées de flanc C-500 ⁹ (kg)	1,55	1,90	95	1,0
Poids côtes levées de dos C-505 ⁹ (kg)	0,5	0,6	100	1,0
FILET				
Poids filet C-228 ⁹ (kg)	0,25	0,40	90	1,0

1 : Ordre de priorité (1 : très important, 2 : moins important, etc,)

2 : (Poids chaud de la carcasse (kg) / poids vif (kg)) * 100

3 : Valeur calculée à partir de l'indice de classement et du poids chaud de la carcasse ou avec les épaisseurs de gras et de muscles mesurés au site de classification

4 : Mesurée en abattoir

5 : Programme Assurance qualité canadienne

6 : Note de persillage selon la charte du National Pork Producers Council (1 : peu persillé, 10 : très persillé)

7 : Note de couleur selon l'échelle japonaise (1 : très pâle, 6 : très foncé)

8 : Estimée à partir d'une charte photographique

9 : Tel que décrit dans la brochure « Le Porc référence québécois » ou le « Manuel de l'acheteur de porc canadien »,

10 : Note du degré de stéatose selon l'échelle du CDPQ (0 : aucun; 5 : beaucoup)

11 : Au niveau de l'extérieur de ronde

3. ÉLABORATION DE LA SYNTHÈSE DES BESOINS DES MARCHÉS

3.1 Comparaison entre les différents secteurs

Il y a des sections du questionnaire qui ne concernent pas certaines des entreprises participantes. C'est le cas pour la section de la carcasse et de l'animal vivant où, ce sont majoritairement les entreprises d'abattage qui ont fourni des spécifications.

Selon les résultats moyens du tableau 6, on constate de façon générale que les besoins diffèrent entre les secteurs. Parfois, les différences pour un critère donné sont minimes alors que d'autres fois elles sont plus importantes. Des différences sont particulièrement apparentes pour le poids des coupes (sauf pour le soc), la surface de l'œil de la longe, l'épaisseur de gras de la cuisse, la couleur des muscles, le persillage et la stéatose au niveau de la cuisse. Cependant, pour certains critères les réponses émises sont unanimes.

De plus, l'importance qui a été accordée aux spécifications n'est pas toujours la même entre les secteurs. Les entreprises d'abattage priorisent souvent les aspects de qualité de viande (couleur, persillage, etc.). Quoique les entreprises du secteur de la surtransformation considèrent les aspects de qualité de viande, ils accordent cependant plus d'importance au rendement boucher (rendement en viande) et de désossage de la coupe et au poids de celle-ci.

Tableau 6 : Spécifications moyennes par secteur

CARCASSE ET ANIMAL VIVANT	HRI		Détail				Surtransformation				Courtage				Abattage			
	Intervalle		Intervalle		%	Rang ¹	Intervalle		%	Rang ¹	Intervalle		%	Rang ¹	Intervalle		%	Rang ¹
	min	max	min	max			min	max			min	max			min	max		
Poids chaud carcasse (kg)											88,0	95,0	92		85,4	93,6	93	1,0
Rendement boucher estimé ² (%)															58,4	62,9	94	1,8
Ép. gras au site de classification ³ (mm)											12,0	19,0			13,6	23,5	90	2,0
Rendement carcasse ⁴ (%)															81,7	83,0	90	1,0
Période de jeun (heures)															16,9	24,0	100	3,5
Temps de repos à l'abattoir (heures)															3,0		100	2,8
Meurtrissures-défaut couenne			aucune												aucune		100	5,5
Tatouage											lisible				lisible		100	7,1
Racine de poils			aucune				aucune				aucune				aucune		100	6,9
Foie															sans parasites		90	7,8
Poumons															Sans adhérence/plèvre		90	7,0
Estomac															à jeun		100	3,5
Gène Halothane							exempt		100						exempt		100	4,8
Programme AQC ^{mc5}															Porcs issus de sites certifiés			8,0
Aiguille															aucune			4,0
Salmonelles															contrôlée			3,0
Traçabilité			souhaitée		100						essentielle				souhaitée			5,0

Tableau 6 : Spécifications moyennes par secteur (suite)

LONGE	HRI		Détail				Surtransformation				Courtage				Abattage			
	Normes		Normes		%	Rang ¹	Normes		%	Rang ¹	Normes		%	Rang ¹	Normes		%	Rang ¹
	min	max	min	max			min	max			min	max			min	max		
Poids longe C-200 ⁶ (kg)	8,0	9,0	7,3	9,0		1,0	9,0	10,0	95	1,5					8,4	9,3	94	5,2
Surface de l'œil de la longe ⁷ (cm ²)	40,0	44,0	37,5	40,0		1,0	de grande taille			2,0					43,0	47,0	88	5,1
Couleur du muscle ⁸			2,0	4,0		1,0	3,0	4,0	100	1,5	3,0	4,0			3,0	4,0	100	2,0
Persillage du muscle ⁹			1,0	3,0		1,0	1,0	3,0	100	3,5	3,0	4,0			2,0	4,0		1,9
Bicoloration du muscle							aucune			4,5						<=1 cote		5,0
Couleur du gras							blanc			7,0	blanc				blanc			4,9
Texture du gras							ferme			6,0	ferme				ferme			3,9
Rendement boucher (%)							élevé			1,0								
pH							6,0		100	2,0								
Perte en eau (%)							faible											

Tableau 6 : Spécifications moyennes par secteur (suite)

CUISSÉ	HRI		Détail				Surtransformation				Courtage				Abattage			
	Normes		Normes		%	Rang ¹	Normes		%	Rang ¹	Normes		%	Rang ¹	Normes		%	Rang ¹
	min	max	min	max			min	max			min	max			min	max		
Poids cuisse C-100 ⁶ (kg)	8,0	9,0	8,8	10,3	100		9,1	10,3	98	1,3	> 9,5				9,8	10,6	92	5,9
Épaisseur de gras ¹⁰ (mm)	6,0	10,0	6,0	11,0			15,0	22,0	98	1,7		12,5			12,6	20,5	98	5,5
Couleur des muscles ⁸	2,0	4,0	2,0	3,5			2,0	5,0	97	3,7					3,0	4,0	95	4,4
Bicoloration des muscles ⁸								<=1,5 cote	100	3,3					<=1,5 cote		90	5,1
Texture du gras	ferme							semi-mou à ferme	100	5,7					ferme			8,4
Couleur du gras	blanc							blanc	100	6,0					blanc			8,8
Rendement désossage (%)							nd			1,0								
Rendement boucher (%)							nd			1,0								
Rendement technologique (%)							nd			2,0				nd				2,0
pH							5,64	6,16		3,0					nd			3,0
Persillage du muscle ⁹							1,0	3,0	97	2,5					1,0	2,0	90	1,9
Stéatose ¹¹							0	4,0	100	4,5					0	2,0	100	4,3

Tableau 6 : Spécifications moyennes par secteur (suite)

FLANC	HRI		Détail				Surtransformation				Courtage				Abattage			
	Normes		Normes		%	Rang ¹	Normes		%	Rang ¹	Normes		%	Rang ¹	Normes		%	Rang ¹
	min	max	min	max			min	max			min	max			min	max		
Poids flanc C-400 ⁶ (kg)	4,5	5,4	4,5	5,5	100		3,5	6,0	100	2,0					4,1	5,2	91	5,9
Épaisseur (cm)	2,5	5,0					2,5	5,0							2,5	4,8	95	1,5
Largeur (cm)							25,0	34,0							24,6	30,2	95	2,7
Couche de maigre															3,0			5,4
Ép. gras après la 1 ^{ère} couche de maigre (cm)							0,5	1,0							0,5	1,0		4,0
Ratio gras/muscle							30/70	60/40			35/65				40/60	50/50	95	6,4
Texture du gras							ferme			1,0					ferme			4,8
Couleur du gras							blanc								blanc			5,6
Longueur (cm)															50,0 50,0	52,0 54,0	Japon domes.	
Uniformité de l'épaisseur (cm)															2,5	5,0		
Dernière couche de gras (cm)																0,7		4,0

Tableau 6 : Spécifications moyennes par secteur (suite)

PICNIC	HRI		Détail				Surtransformation				Courtage				Abattage			
	Normes		Normes		%	Rang ¹	Normes		%	Rang ¹	Normes		%	Rang ¹	Normes		%	Rang ¹
	min	max	min	max			min	max			min	max			min	max		
Poids picnic C-311 ⁶ (kg)	3,5	4,0	3,5	4,0	100		3,1	3,8	90	3,3					3,7	4,2	90	1,0
Cartilage et os (%)							10,0	12,0	100	4,0								
Rendement de désossage (%)							nd			2,0								
Rendement boucher (%)							nd			1,0	nd							
Couleur des muscles ⁸	2,0	4,0	2,0	3,5			2,0	5,0	100	2,3					4,0			5,0
pH							6,0			4,0					nd			4,0
Texture du gras							ferme et/ ou molle		100	3,5					ferme			2,0
Couleur du gras							blanc		100	4,5					blanc			3,0
SOC																		
Poids soc C-320 ⁶ (kg)	3,5	4,0	3,5	4,0	100		3,5	4,0	95	1,0					3,6	4,1	90	
Rendement de désossage (%)							nd											
Œil du soc															à augmenter		100	1,0
Couleur des muscles ⁸	2,0	4,0	2,0	3,5			3,0	4,0	100						3,0	4,0		2,0
pH															nd			5,0
Texture du gras							ferme		100						ferme			3,0
Couleur du gras							blanc		100						blanc			4,0
ÉPAULE																		
Poids épaule (kg)	7,0	8,0	7,0	8,0														

Tableau 6 : Spécifications moyennes par secteur (suite)

CÔTES LEVÉES	HRI		Détail				Surtransformation				Courtage				Abattage			
	Normes		Normes		%	Rang ¹	Normes		%	Rang ¹	Normes		%	Rang ¹	Normes		%	Rang ¹
	min	max	min	max			min	max			min	max			min	max		
Poids côtes levées de flanc C-500 ⁶ (kg)	1,8		1,8	2,3			1,6	2,0	95	1,0					1,55	1,9	95	1,0
Poids côtes levées de dos C-505 ⁶ (kg)			0,70	0,85	100	1,0	0,5	0,6	100	1,0					0,5	0,6	100	1,0
FILET																		
Poids filet C-228 ⁶ (kg)	0,42	0,51	0,3	0,5	100	1,0	0,25	0,40	90	1,0					0,25	0,40	90	1,0

1 : Ordre de priorité (1 : très important, 2 : moins important, etc.)

2 : Valeur calculée à partir de l'indice de classement et du poids chaud de la carcasse ou avec les épaisseurs de gras et de muscles mesurés au site de classification

3 : Mesurée en abattoir

4 : Poids chaud de la carcasse (kg) / poids vif (kg) * 100

5 : Programme Assurance qualité canadienne

6 : Tel que décrit dans la brochure « Le Porc référence québécois » ou le « Manuel de l'acheteur de porc canadien »

7 : Estimée à partir d'une charte photographique

8 : Note de couleur selon l'échelle japonaise (1 : très pâle, 6 : très foncé)

9 : Note de persillage selon la charte du National Pork Producers Council (1 : peu persillé, 10 : très persillé)

10 : Au niveau de l'extérieur de ronde

11 : Note du degré de stéatose selon l'échelle du CDPQ (0 : aucun; 5 : beaucoup)

3.2 La référence des marchés québécois

La référence des marchés québécois se veut une synthèse des besoins des marchés et se définit surtout par des caractéristiques de carcasses, de coupes et de qualité de viande ainsi que par des critères de production. Les données fournies par les entreprises d'abattage ont grandement contribué à l'élaboration de cette référence. Ce sont d'ailleurs ces entreprises qui ont effectué la validation finale de la référence nouvellement créée. Les résultats qui en découlent sont présentés dans le tableau 7.

Selon les quatre entreprises d'abattage qui ont participé à l'enquête, les spécifications de la référence des marchés québécois représentent 87 % des besoins de leurs marchés. Considérant qu'ils détiennent 90 % du volume de porcs abattus, on peut dire de façon générale que la référence nouvellement créée représente au minimum 78 % des besoins des marchés.

Lors de l'exercice de synthèse, une attention particulière a été apportée aux données afin de s'assurer qu'elles soient équivalentes entre elles et que la somme des poids des coupes correspondent à un porc vivant. Les données du tableau 8 en font état, la carcasse entière a été reconstituée à partir des poids des coupes visés.

La carcasse et l'animal vivant

Le poids carcasse moyen visé est de 89,5 kg avec un écart de 8,2 kg entre les valeurs minimale et maximale désirées. Quant à l'épaisseur de gras dorsal moyenne requise au site de classification, 18,8 mm est visé. Un minimum de 13,6 mm est souhaité et l'écart entre les valeurs minimale et maximale est de 9,9 mm. Pour le rendement boucher de la carcasse, on requiert 60,6 % en moyenne avec un écart de 4,5 % entre les valeurs minimale et maximale. Les critères de production retenus sont également présentés dans le tableau 7.

Les coupes majeures

Les critères retenus pour les coupes majeures considèrent le poids de la coupe, la couleur, le persillage, la stéatose de la viande, la couleur et la fermeté du gras ainsi que l'épaisseur du gras de la cuisse. D'autres critères pour lesquels des valeurs ont été spécifiées, comme l'épaisseur et la largeur du flanc, la surface de l'œil de la longe, le ratio gras/muscle du flanc et la bicoloration des muscles, sont considérés importants (tableau 7).

Tableau 7 : La référence des marchés québécois

<i>Carcasse</i>	Moyenne	Intervalle		Pourcentage demandé dans l'intervalle
		min	max	
Poids chaud de la carcasse (kg)	89,5	85,4	93,6	93
Épaisseur de gras au site de classification (mm) ²	18,8	13,6	23,5	90
Rendement boucher estimé (%) ¹	60,6	58,4	62,9	94

1 : Valeur calculée à partir de l'indice de classement et du poids chaud de la carcasse ou avec les épaisseurs de gras et de muscles mesurés au site de classification

2 : Mesurée en abattoir

Tableau 7 : La référence des marchés québécois (suite)

<i>Coupes majeures</i>	Poids moyen (kg)	Intervalle de poids (kg)		Pourcentage demandé dans l'intervalle	Qualité de la viande			Qualité du gras	
		min	max		Couleur ²	Persillage ³	Stéatose ⁴	Épaisseur ⁵ (cm)	Caractéristiques
Cuisse C-100 ¹	10,2	9,8	10,6	92	3,0 à 4,0	1,0 à 2,0	0,0 à 2,0	12,6 à 20,5	Ferme et blanc
Longe C-200 ¹	8,8	8,4	9,3	94	3,0 à 4,0	2,0 à 4,0			Ferme et blanc
Picnic C-311 ¹	4,0	3,7	4,2	90	4,0				Ferme et blanc
Soc C-320 ¹	3,8	3,6	4,1	90	3,0 à 4,0				Ferme et blanc
Flanc C-400 ¹	4,7	4,0	5,2	92					Ferme et blanc
Côtes levées flanc C-500 ¹	1,7	1,5	1,9	95					
Côtes levées dos C-505 ¹	0,55	0,50	0,60	100					
Filet C-228 ¹	0,33	0,25	0,40	90					

1 : Tel que décrit dans la brochure « Le Porc référence québécois » ou le « Manuel de l'acheteur de porc canadien »

2 : Note de couleur selon l'échelle japonaise (1 : très pâle, 6 : très foncé)

3 : Note de persillage selon la charte du National Pork Producers Council (1 : peu persillé, 10 : très persillé)

4 : Note du degré de stéatose selon l'échelle du CDPQ (0 : aucun, 5 : beaucoup)

5 : Au niveau de l'extérieur de ronde

Tableau 7 : La référence des marchés québécois (suite)**Autres spécifications**

Porc vivant	Porcs exempts du gène Halothane Période de jeun de 17 à 24 heures incluant 3 heures de temps de repos à l'abattoir Issu de sites certifiés AQC ^{mc1}
Carcasse entière	Pas de meurtrissure, aucun défaut de couenne Tatouage lisible sur l'épaule Aucune racine de poils de couleur Foie sans parasite Poumons sans adhérence/plèvre Estomac à jeun Salmonelles contrôlées Traçabilité souhaitée
Cuisse C-100 ²	La couleur entre les différents muscles de la cuisse ne doit pas varier de plus de 1,5 cotes de couleur selon l'échelle Japonaise
Longe C-200 ²	Surface de l'oeil de la longe ³ qui se situe entre 43,0 et 47,0 cm ² La couleur du muscle de la longe ne doit pas varier de plus de 1 cote de couleur selon l'échelle Japonaise
Flanc C-400 ²	Épaisseur de 2,5 à 4,8 cm Largeur de 24,4 à 30,7 cm Épaisseur de gras après la 1 ^{ère} couche de maigre de 0,5 à 1 cm Minimum de trois couches de maigres Ratio gras/muscle de 40/60 à 50/50

1 : Programme Assurance qualité canadienne

2 : Tel que décrit dans la brochure « Le Porc référence québécois » ou le « Manuel de l'acheteur de porc canadien »

3 : Estimée à partir d'une charte photographique

Tableau 8 : Reconstitution de la carcasse entière

	Résultats de l'enquête		
	Moyenne	Min	Max
Poids carcasse (kg)	89,5	85,4	93,6
Longe C-200 ¹	8,8	8,4	9,3
Cuisse C-100 ¹	10,2	9,8	10,6
Flanc C-400 ¹	4,7	4,0	5,2
Picnic C-311 ¹	4,0	3,7	4,2
Soc C-320 ¹	3,8	3,6	4,1
Somme pour la carcasse entière (kg) ²	63		
Autres parties (kg) ³	<u>25,08</u>		
Poids de la carcasse reconstituée (kg)	88,08		
Déviations par rapport au poids carcasse visé (kg)	1,42		

1 : Tel que décrit dans la brochure « Le Porc référence québécois » ou le « Manuel de l'acheteur de porc canadien »

2 : Les poids du filet et des côtes levées de dos sont déjà inclus dans le poids de la longe C-200

3 : Incluent les poids de bajoues, pattes avant et arrière, jarrets, os de cou, sternum, côtes du picnic, oreilles de flancs, côtes levées de dos, gras sous-cutané, couenne, rognons, panne, queue, tête et une perte de ressuage de 2 %.

3.3 Comparaison entre la référence des marchés et les besoins des différents secteurs

Le tableau 9 fait état du pourcentage des besoins de chacun des secteurs qui sont comblés par la référence des marchés québécois. Des écarts apparaissent entre les valeurs retenues pour l'élaboration de la référence des marchés québécois et les besoins individuels de chacun des secteurs. Selon les comparaisons rendues possibles et pour tous les critères confondus, la référence comble en moyenne 46 % des besoins du secteur HRI, 36 % du détail, 62 % du secteur de la surtransformation, 71 % du courtage et 100 % pour celui de l'abattage.

Tableau 9 : Écart entre les valeurs proposées par la référence des marchés québécois et les besoins des différents secteurs

% comblées par la référence des marchés québécois					
Spécifications	HRI	Détail	Surtransformation	Courtage	Abattage
Carcasse et animal vivant					
Poids chaud de la carcasse (kg)				80,0	100,0
Épaisseur de gras au site de classification ¹ (mm)				77,1	100,0
Les coupes majeures					
Longe C-200²					
Poids (kg)	60,0	35,3	30,0		100,0
Surface de l'oeil de la longe ³ (cm ²)	25,0	0,0			100,0
Couleur du muscle ⁴		50,0	100,0	100,0	100,0
Persillage du muscle ⁵		50,0	50,0	100,0	100,0
Cuisse C-100²					
Poids (kg)	0,0	33,3	41,7	72,7	100,0
Épaisseur de gras ⁶ (mm)	0,0	0,0	78,6	0,0	100,0
Couleur des muscles ⁴	50,0	33,3	33,3		100,0
Persillage des muscles ⁵			50,0		100,0
Stéatose ⁷			50,0		100,0
Flanc C-400²					
Poids (kg)	77,8	70,0	28,0		100,0
Épaisseur du flanc (cm)	92,0		92,0		100,0
Largeur du flanc (cm)			63,3		100,0
Ratio gras/muscle			33,3	66,7	100,0
Picnic C-311²					
Poids (kg)	60,0	60,0	42,9		100,0
Couleur des muscles ⁴	0,0	0,0	33,3		100,0
Soc C-320²					
Poids (kg)	80,0	80,0	80,0		100,0
Couleur des muscles ⁴	50,0	60,0	100,0		100,0

Tableau 9 : Écart entre les valeurs proposées par la référence des marchés québécois et les besoins des différents secteurs (suite)

% comblées par la référence des marchés québécois					
Spécifications	HRI	Détail	Surtransformation	Courtage	Abattage
Côtes levées de flanc C-500²					
Poids (kg)	100,0	20,0	75,0		100,0
Côtes levées de dos C-505²					
Poids (kg)		0,0	100,0		100,0
Filet C-228²					
Poids (kg)	0,0	50,0	100,0		100,0

1 : Mesurée en abattoir

2 : Tel que décrit dans la brochure « Le Porc référence québécois » ou le « Manuel de l'acheteur de porc canadien »

3 : Estimée à partir d'une charte photographique

4 : Note de couleur selon l'échelle japonaise (1 : très pâle, 6 : très foncé)

5 : Note de persillage selon la charte du National Pork Producers Council (1 : peu persillé, 10 : très persillé)

6 : Au niveau de l'extérieur de ronde

7 : Note du degré de stéatose selon l'échelle du CDPQ (0 : aucun; 5 : beaucoup)

4. LE PORC DU QUÉBEC ET LES DEMANDES DES MARCHÉS

4.1 Comparaison avec les données de l'encan électronique

Selon les exigences de la référence des marchés québécois nouvellement créée, les marchés nécessitent des carcasses de porcs plus lourdes (+ 3,47 kg) que ce qui se produit actuellement au Québec. Le poids carcasse visé est de 89,5 kg alors que les porcs du Québec produisent en moyenne une carcasse de 86,03 kg¹. Le constat étant qu'il y a près de la moitié des porcs abattus au Québec qui répondent aux poids carcasses demandés alors que près de l'autre moitié des carcasses sont trop légères (tableau 10).

Selon les besoins des marchés, l'épaisseur de gras dorsal moyenne requise au site de classification est de 18,8 mm et les carcasses de porcs du Québec détiennent en moyenne 17,29 mm¹ (-1,51 mm) avec une épaisseur de muscle de 60,96 mm¹. Selon les données de l'encan électronique, il y aurait 74 % des carcasses de porcs abattus au Québec qui produisent un niveau de gras dorsal correspondant à la demande (tableau 10). En contre partie, 19 % des carcasses ne détiendraient pas le niveau requis puisqu'elles se situent en dessous de 13,6 mm de gras dorsal. Selon les estimations, le rendement boucher de la carcasse souhaitée est de 60,6 % i.e. 0,65 % moins élevé que le rendement des porcs québécois qui est de 61,25 %¹. Néanmoins, on constate qu'il y a 73 % des carcasses de porcs abattus au Québec qui produisent un rendement boucher correspondant à la demande (tableau 10). En contrepartie, 20 % des carcasses ne détiendraient pas le niveau requis puisqu'elles produisent un rendement boucher supérieur à 62,9 %.

Selon le programme d'évaluations des viscères en abattoir, 94 % des estomacs de porc qui se retrouvent en abattoir ont un poids qui n'excède pas 1,7 kg (évaluation subjective-contenu plutôt solide) (tableau 10). Ceci est favorable, compte tenu que le risque de rupture des estomacs est moindre lorsqu'ils contiennent peu de matériel et par conséquent, cela réduit la contamination des carcasses. Les examens des poumons et des foies de porc en abattoir révèlent que 94 % des foies sont non parasités et que 65 % des poumons sont sans adhérence/plèvre. Ces examens nous révèlent qu'un fort pourcentage des porcs du Québec ont des foies et des poumons sains. Finalement, des porcs qui sont abattus au Québec 82 % proviendraient de sites certifiés AQC^{mc} (tableau 10). Ceci veut dire qu'une grande proportion des porcs d'abattage du Québec sont élevés sur des fermes selon des règles visant le contrôle des risques de contaminations biologique, chimique et physique.

Ainsi, selon les résultats obtenus, il est demandé de produire des carcasses de porcs 3,9 % plus lourdes que la moyenne provinciale avec un minimum de gras dorsal au site de classification qui est supérieur de 8 % à ce qu'on retrouve en moyenne au Québec. Évidemment, il était prévisible que ce ne soit pas tous les porcs du Québec qui répondent à la demande. Via la mise en marché des porcs au Québec, ce sont actuellement des carcasses dont le poids se situent entre 80 et 91,9 kg et dont le rendement boucher de la carcasse est supérieur à 64,3 % qui sont priorisés (indice de classement 116). Malgré cela, déjà un fort pourcentage des porcs abattus au Québec rencontrent certains besoins de la référence des marchés québécois; le poids chaud de la carcasse est le critère pour lequel les porcs du Québec répondent le moins actuellement.

¹Source : Encan électronique. Moyennes calculées à partir de 5 855 570 carcasses de porcs classifiés pour la période de mars 2002 à mars 2003.

Tableau 10 : Proportion des carcasses de porcs produites au Québec qui répondent aux caractéristiques demandées par la référence des marchés québécois

	Spécifications	% <	% qui répondent	% >
Carcasse et animal vivant	intervalle			
Poids chaud de la carcasse (kg) ¹	85,4 – 93,6	45	48	7
Ép. gras dorsal au site de classification (mm) ¹	13,6 – 23,5	19	74	7
Rendement boucher estimé (%) ¹	58,4 – 62,9	7	73	20
Estomac ¹	À jeun		94	
Foie ¹	Sans parasite		94	
Poumons ¹	Sans plèvre/adhérence		65	
Programme AQC ^{mc2}	Issues de sites certifiés		82 ²	

1 : Base de données de l'Encan électronique (mars 2002-mars 2003). Carcasses de porcs qui ont été classifiées (code 59). (Analyses effectuées sur 5 855 570 carcasses pour les données de carcasses et sur 5 297 556 pour les données relatives aux viscères).

2 : Fédération des producteurs de porcs du Québec. *Site de la Fédération des producteurs de porcs du Québec* [En ligne] <http://www.leporcduquebec.qc.ca/indexfed.html> (Page consultée le 5 novembre 2003)

4.2 Comparaison avec les résultats d'évaluations en station

Les données recueillies lors des évaluations de porcs commerciaux à la Station de Deschambault sont utilisées à titre comparatif avec les exigences de la référence des marchés québécois. Quoique les porcs évalués en station ne représentent pas tous les porcs du Québec, il n'en demeure pas moins que ce sont des porcs exclusivement utilisés au Québec. Selon le tableau 11, 98 % des animaux évalués en station sont exempts du gène Halothane (gène qui affecte la qualité de la viande). Par conséquent, ceci veut dire que dans la population des porcs du Québec, une proportion de ceux-ci favorise l'obtention d'une viande de qualité supérieure. Toujours selon les résultats du tableau 11, le pourcentage de carcasses qui répondent aux besoins des marchés est variable selon le critère. Pour le poids carcasse, il y a 69 % qui se situent entre 85,4 et 93,6 kg alors que 30 % sont plus légers que 85,4 kg; le poids visé lors des évaluations est celui du marché actuel i.e. 86 kg.

Pour ce qui est des coupes provenant de carcasses se situant dans l'intervalle souhaité de 85,4 à 93,6 kg, le poids du flanc est la coupe qui répond le mieux à la demande suivi du picnic et de la cuisse. Une faible proportion de longes répondent aux besoins pour le poids et la surface de l'œil de la longe. Par contre, on note qu'un certain pourcentage de longes possèdent un poids supérieur à 9,3 kg et une surface plus grande que 47 cm². Selon les proportions rapportées dans le tableau 11, on constate qu'il y a un manque d'équivalence entre le poids et la surface de l'œil de la longe malgré les vérifications effectuées lors de l'élaboration de la référence.

Pour ce qui est des aspects de qualité de viande, plus de la moitié des longes de porcs provenant des animaux évalués ont une couleur acceptable. Par contre, presque 50 % sont considérées comme trop pâle. Quoique les animaux porteurs du gène Halothane (2 %) aient été éliminés des données, ceci confirme qu'il y a d'autres facteurs qui peuvent influencer la couleur de la viande de porc. Pour le persillage de la longe, plus de la moitié ont le niveau requis alors que 41 % des longes ne détiennent pas suffisamment de persillage (gras visible dans la viande). Ceci soulève des questionnements quant aux impacts de produire une viande de porc dont la cote de persillage est en-dessous de 2 et quant à la proportion réelle dans la population porcine du Québec. Pour la stéatose, qui est une infiltration graisseuse dans les muscles de la cuisse et qui serait probablement d'origine génétique (Palin et coll., 1999), la majorité des cuisses de porc se situe dans l'intervalle souhaité i.e. sans ou avec peu de stéatose. Selon les comparaisons effectuées, on peut dire que les porcs évalués en station répondent à certains besoins des marchés mais dans des proportions variables.

Tableau 11 : Proportion des carcasses provenant de porcs évalués en Station qui répondent aux caractéristiques demandées par les marchés

	Spécifications	% < ¹	% dans l'intervalle ¹	% > ¹
Carcasse et animal vivant	Intervalle			
Poids chaud de la carcasse (kg)	85,4 – 93,6	30	69	1
Gène Halothane	Exempt		98	
Coupes majeures²				
Longe C-200 (kg) ³	8,4 – 9,3	13	59	28
Surface de l'œil de la longe (cm ²)	43,0 – 47,0	31	30	39
Cuisse C-100 (kg) ³	9,8 – 10,6	27	61	12
Flanc C-400 (kg) ³	4,0 – 5,2	14	79	6
Picnic C-311 (kg) ³	3,7 – 4,2	14	62	24
Soc C-320 (kg) ³	3,6 – 4,1	35	49	16
Qualité de la viande				
Couleur de la longe ⁴	3,0 – 4,0	47	52	1
Persillage de la longe ⁵	2,0 – 4,0	41	59	-
Stéatose de la cuisse ⁶	0,0 – 2,0	-	98	2
Couleur de la cuisse ⁴	3,0 – 4,0	65	34	1

- 1 : Données provenant des évaluations de 1 401 porcs commerciaux à la Station de Deschambault (Lévesque et coll. 2002; 2001; Rivest et coll., 2003)
- 2 : Pour des carcasses qui se situent dans l'intervalle demandé (85,4 et 93,6 kg).
- 3 : Tel que décrit dans la brochure « Le Porc référence québécois » ou le « Manuel de l'acheteur de porc canadien »
- 4 : Note de couleur selon l'échelle japonaise (1 : très pâle, 6 : très foncé)
- 5 : Note de persillage selon la charte du National Pork Producers Council (1 : peu persillé, 10 : très persillé)
- 6 : Note du degré de stéatose selon l'échelle du CDPQ (0 : aucun; 5 : beaucoup)

5. LA RÉFÉRENCE DES MARCHÉS QUÉBÉCOIS (2003) ET LE PORC RÉFÉRENCE (1999) : COMPARAISON

La carcasse et l'animal vivant

D'après le tableau 12, les spécifications émises lors de cette étude sont assez proches de celles du Porc référence québécois élaboré en 1999. Quelques caractéristiques se sont ajoutées et l'exercice a permis de parfaire ce qui a été fait la première fois. Les spécifications émises lors de cette étude représentent 78 % des besoins des marchés alors qu'elles représentaient 85 % lors du premier exercice. Le poids et la teneur en gras de la carcasse sont encore une fois des spécifications importantes. D'ailleurs, le poids de la carcasse souhaité est plus élevé que celui demandé en 1999; 1,9 kg de plus. L'écart de 10,2 kg souhaité en 1999 (différence entre les valeurs minimale et maximale), s'est rétréci à 8,2 kg avec la venue de cette nouvelle référence, afin de favoriser l'uniformisation des carcasses. Le minimum de gras requis au site de classification sur la carcasse s'est accru de 1,6 mm; les porcs ayant un faible niveau de gras dorsal semblent problématiques pour les entreprises d'abattage.

Les coupes majeures

Le Manuel de l'acheteur de porc canadien est toujours une référence connue et utilisée. D'ailleurs, les coupes qui avaient été identifiées dans le Manuel de l'acheteur de porc canadien lors de la dernière enquête, réalisée en 1998, sont les mêmes dans cette enquête-ci.

Avec la venue de cette référence 2003, moins d'emphase est accordée à l'augmentation de la surface de l'œil de la longe et les critères de qualité de la viande ont pris de l'importance quoique des valeurs cibles n'ont pas toujours été fournies. Le poids des coupes est plus élevé en 2003 qu'en 1999, ce qui correspond à la demande d'augmentation du poids de la carcasse.

La problématique des flancs mous déjà soulevée lors du premier exercice revient en force; la fermeté du gras de flanc est une spécification devenue indispensable pour ceux qui transforment les flancs de porc. Des spécifications pour les poids des côtes levées et du filet ont été émises avec cette nouvelle référence alors qu'aucune n'avait été spécifiée avant.

Tableau 12 : Comparaison entre les références des marchés 2003 et 1999

	Référence des marchés 2003			Porc référence 1999		
	Moyenne	Intervalle		Moyenne	Intervalle	
		min	max		min	max
CARCASSE ET ANIMAL VIVANT						
Poids chaud de la carcasse (kg)	89,5	85,4	93,6	87,6	82,5	92,7
Épaisseur de gras dorsal au site de classification ¹ (mm)	18,8	13,6	23,5	>= 12,0		
Rendement boucher estimé ² (%)	60,6	58,4	62,9			
Rendement carcasse ³ (%)	82,0	81,7	83,0			
Période de jeun (heures)	20,0	16,9	24,0	16,0		
Temps de repos à l'abattoir (heures)	3,0	3,0		3,0		
Meurtrissures-défaut couenne	aucune			aucune		
Tatouage	lisible sur l'épaule			lisible		
Racine de poils	aucune			aucune		
Foie	sans parasites			sans parasites		
Poumons	sans adhérence/ plèvre			sans adhérence/ plèvre		
Estomac	à jeun			à jeun		
Gène Halothane	exempt			exempt		
Programme AQC ^{mc4}	porcs issus de sites certifiés			respect		
Salmonelles	contrôlée					
Traçabilité	souhaitée					
LONGE						
Poids longe C-200 ⁵ (kg)	8,8	8,4	9,3	8,4	8,0	9,0
Surface de l'œil de la longe ⁶ (cm ²)	45,0	43,0	47,0	>= 42,0		
Couleur du muscle ⁷		3,0	4,0		3,0	4,0
Bicoloration du muscle ⁷	<=1 cote			aucune		
Persillage du muscle ⁸		2,0	4,0		b	c
Couleur du gras	blanc			blanc		
Texture du gras	ferme			ferme		
CUISSE						
Poids cuisse C-100 ⁵ (kg)	10,2	9,8	10,6	10,1	9,5	10,6
Épaisseur de gras ⁹ (mm)	16,5	12,6	20,5		10,0	16,0
Couleur des muscles ⁷		3,0	4,0		3,0	4,0
Bicoloration des muscles ⁷	<=1,5 cote			<=2,0 cotes		
Texture du gras	ferme			ferme		
Couleur du gras	blanc			blanc		
Persillage des muscles ⁸		1,0	2,0			
Stéatose ¹⁰		0,0	2,0			

Tableau 12 : Comparaison entre les références des marchés 2003 et 1999 (suite)

	Référence des marchés 2003			Porc référence 1999		
	Moyenne	Intervalle		Moyenne	Intervalle	
		min	max		min	max
FLANC						
Poids flanc C-400 ⁵ (kg)	4,7	4,0	5,2	4,2	3,5	5,0
Épaisseur (cm)	3,8	2,5	4,8		2,5	5,0
Largeur (cm)	27,5	24,4	30,7	30,5		
Couche de maigre		3,0		3,0		
Ép. gras après la 1 ^{ère} couche de maigre (cm)		0,5	1,0			1,0
Ratio gras/muscle	45/55	40/60	50/50	50/50		
Texture du gras	ferme			ferme		
Couleur du gras	blanc			blanc		
PICNIC						
Poids du picnic C-311 ⁵ (kg)	4,0	3,7	4,2	3,7	3,5	3,9
Couleur des muscles ⁷		4,0				
Texture du gras	ferme					
Couleur du gras	blanc					
SOC						
Poids soc C-320 ⁵ (kg)	3,8	3,6	4,1	3,7	3,4	3,9
Couleur des muscles ⁷		3,0	4,0			
Texture du gras	ferme					
Couleur du gras	blanc					
CÔTES LEVÉES						
Poids côtes levées de flanc C-500 ⁵ (kg)	1,70	1,55	1,90			
Poids côtes levées de dos C-505 ⁵ (kg)	0,55	0,50	0,60			
FILET						
Poids filet C-228 ⁵ (kg)	0,33	0,25	0,40			

1 : Mesurée en abattoir

2 : Valeur calculée à partir de l'indice de classement et du poids chaud de la carcasse ou avec les épaisseurs de gras et de muscles mesurés au site de classification

3 : Poids chaud de la carcasse (kg) / poids vif (kg) * 100

4 : Programme Assurance qualité canadienne

5 : Tel que décrit dans la brochure « Le Porc référence québécois » ou le « Manuel de l'acheteur de porc canadien »

6 : Estimée à partir d'une charte photographique

7 : Note de couleur selon l'échelle japonaise (1 : très pâle, 6 : très foncé)

8 : Note de persillage selon la charte du National Pork Producers Council (1 : peu persillé, 10 : très persillé) et celle d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (a : peu persillé, e : très persillé)

9 : Au niveau de l'extérieur de ronde

10: Note du degré de stéatose selon l'échelle du CDPQ (0 : aucun; 5 : beaucoup)

6. LES DÉFIS À RELEVER

À la lumière des résultats obtenus lors de cette enquête, la filière porcine aura comme mandat d'améliorer différents aspects de l'animal vivant, de la carcasse et des coupes majeures de porc si elle désire répondre adéquatement aux besoins des marchés. De plus, la méthode utilisée lors de cette enquête, pour recueillir l'information relative aux besoins des marchés, devra être révisée afin de favoriser l'obtention de valeurs mesurées et pour préciser davantage les exigences des marchés.

Voici les critères pour la carcasse et l'animal vivant :

- Le poids chaud de la carcasse ;
- L'épaisseur de gras dorsal au site de classification ;
- Le rendement boucher de la carcasse ;
- Le contrôle des racines de poils de couleur ;
- Le contrôle des estomacs à jeun ;
- Le contrôle des salmonelles ;
- La traçabilité de la ferme à la table.

Voici les critères pour les coupes majeures :

- La fermeté des flancs ;
- Le persillage de la viande ;
- La couleur de la viande.

C'est par concertation auprès de la filière porcine que des recommandations seront formulées quant à l'amélioration des paramètres énumérés. Le tableau 13, démontre l'implication de chacun des secteurs dans la réalisation du travail à faire (sélection génétique, préparation de nouvelles coupes, éducation auprès du consommateur, etc.).

Tableau 13 : Implication des différents secteurs dans les défis à relever

	Production	Abattage	Surtransformation	Détail	HRI	Courtage
<i>La carcasse et l'animal vivant</i>						
Poids chaud de la carcasse	XX	X	X	X	X	X
Épaisseur de gras dorsal au site de classification	XX	X	X	X	X	X
Rendement boucher de la carcasse	XX	X	X	X	X	X
Racine de poils de couleur	X	X				
Contrôle des salmonelles	X	X	X	X	X	X
Contrôle des estomacs à jeun	X	X				
Traçabilité de la ferme à la table	X	X	X	X	X	X
<i>Les coupes majeures</i>						
Fermeté des flancs	X	X	X			
Persillage de la viande	XX	X	X	X	X	X
Couleur de la viande	XX	XX	X	X	X	X

CONCLUSION GÉNÉRALE

Les résultats de l'enquête révèlent qu'il existe des différences quant aux exigences pour la viande de porc selon les secteurs d'activités des entreprises qui l'utilisent pour des fins commerciales. Considérant le fait que les exigences ne sont nécessairement pas les mêmes d'un secteur à l'autre, l'appellation pour la synthèse des besoins des marchés est maintenant devenue « Référence des marchés québécois » plutôt que « Porc référence ». Il semble possible de répondre, toutefois selon des proportions très variables, à plusieurs besoins des différentes entreprises participantes par le respect des spécifications de la référence des marchés québécois nouvellement créée. Selon les entreprises d'abattage, les caractéristiques de la référence des marchés québécois représenteraient 78 % des besoins des marchés.

Majoritairement établie à partir des valeurs fournies par les entreprises d'abattage, la référence des marchés québécois nécessite des carcasses plus lourdes que ce qui se produit en moyenne au Québec (+3,47 kg; entre 85,4 et 93,6 kg). Il semble également nécessaire de produire des porcs dont l'épaisseur de gras dorsal au site de classification est supérieure à 13,6 mm (entre 13,6 à 23,5 mm) et dont le rendement boucher de la carcasse ne dépasse pas 62,9 % (entre 58,4 et 62,9 %). Les autres exigences pour la carcasse et l'animal vivant réfèrent à l'absence de racine de poils de couleur, une durée adéquate pour le jeun et le temps de repos à l'abattoir, le contrôle des salmonelles, la lisibilité du tatouage sur l'épaule et à la traçabilité de la ferme à la table, etc. Quant aux coupes majeures, ce sont particulièrement le respect du poids, de la couleur et de la texture du gras des coupes, de l'épaisseur et de la largeur du flanc, de la surface de l'œil de la longe, de la couleur et du persillage de la viande, etc., qui est désiré.

Les porcs du Québec ne répondent pas entièrement aux demandes de la référence des marchés québécois nouvellement créée. Quelques éléments nécessiteront des améliorations si la filière porcine désire combler ces besoins. Le poids chaud, l'épaisseur de gras dorsal et le rendement boucher de la carcasse, le contrôle des racines de poils de couleur, la fermeté des flancs ainsi que la couleur et le persillage de la viande de porc sont les principaux éléments pour lesquels des améliorations devront être apportées.

Sur la base des commentaires recueillis lors de cette enquête, les marchés semblent apprécier la teneur en muscle de la viande de porc du Québec; elle est considérée comme un élément essentiel. Par contre, on semble déceler certains problèmes de qualité chez les porcs très maigres (teneur en muscle élevée). La faible teneur en gras des carcasses de porc entraînerait moins de flexibilité dans la préparation de produits spécifiques et affecterait l'efficacité des saveurs utilisées en surtransformation. On soupçonne également que les propriétés sensorielles de la viande de porc pourraient être affectées et que le manque de fermeté des coupes, qu'on semble observer, serait attribuable au faible niveau de gras des carcasses de porc. Les flancs de porcs en serait un exemple. De plus, dû aux meurtrissures et aux pertes de qualité des coupes lorsque les carcasses sont très maigres, des pertes économiques seraient engendrées. Au moment où l'enquête a été effectuée, les entreprises participantes ne s'accordaient pas quant au besoin de produire de la viande de porcs provenant d'animaux n'ayant pas consommé de farine animale, de grain OGM, de facteur de croissance ou élevés avec des aliments et/ou dans des conditions spécifiques.

RÉFÉRENCES

- Dufresne Dumas Mizogutchi Associés. 1998. Spécifications de production porcine en adéquation avec les besoins du marché : rapport final, Montréal : DDM, 39 p.
- Fédération des producteurs de porcs du Québec. 1999. Étude de marché des produits carnés et marins dans le réseau HRI au Québec : volumes consommés, tendances et opportunités.
- Forum québécois sur l'industrie porcine : développement et respect : plan stratégique 1997-2000. 1996. S.l., s.n., 42 p.
- Lévesque, J., Rivest J., Fillion R. et Broes A. 2002. Évaluation de verrats terminaux : comparaison entre différents verrats hybrides et des mâles de races pures. Volet A, programme d'évaluation des porcs en station, épreuves 12 et 13, rapport final, Sainte-Foy : Centre de développement du porc du Québec inc., 37 p.
- Lévesque, J., Rivest J., Fillion R. et Broes A. 2002. Évaluation de verrats terminaux : comparaison entre des lignées mâles différentes. Volet B, programme d'évaluation des porcs en station, épreuves 12 et 13, rapport final, Sainte-Foy : Centre de développement du porc du Québec inc., 36 p.
- Lévesque, J., Rivest J., Fillion R. et Broes A. 2001. Évaluation de porcs commerciaux issus d'élevages du Québec. Programme d'évaluation des porcs en station, épreuves 10 et 11, rapport final, Sainte-Foy : Centre de développement du porc du Québec inc., 26 p.
- Palin, M-F., Pomar C. et Gariépy C. 1999. Origine de la stéatose chez le porc en croissance. Porc Québec, 10 (1) : 28-30.
- Rivest, J., Fillion R., Broes A. et Pelletier L. 2003. Évaluation de la vitesse de croissance et du poids d'abattage des animaux commerciaux issus de verrats Duroc et de femelles F1 sur les caractéristiques de carcasses, de qualité de la viande et sur les performances technico-économiques. Performances des animaux en station, épreuves 14 et 15, Sainte-Foy : Centre de développement du porc du Québec inc., 33 p.
- UPA. Direction de la commercialisation. 2002. Portrait et tendances de la distribution alimentaire (Réunion des responsables régionaux de la mise en marché).

LE PORC RÉFÉRENCE QUÉBÉCOIS CONFIDENTIEL DOCUMENT 2

CARCASSE ET ANIMAL VIVANT	Synthèse de l'enquête en 99 ¹				Vos réponses en 1999				Nouvelles demandes			
	Normes		Moyenne	% désiré	Normes		Moyenne	% désiré	Normes		% désiré	Ordre d'importance ²
	min	max			min	max			min	max		
Poids chaud carcasse (kg)	82,5	92,7	87,6	88								
Ép. gras au site de classification ³ (mm)	> = 12											
Période de jeun (heures)	16											
Temps de repos à l'abattoir (heures)	3											
Meurtrissures-défaut couenne	aucune											
Tatouage	lisible sur l'épaule											
Racine de poils	aucune											
Foie	sans parasites											
Poumons/plèvre	sans adhérence											
Estomac	à jeun											
Gène Halothane	exempt											
Programme AQC ^{MC}	respect											
Autres caractéristiques suggérées : (ne rien inscrire dans les zones grises, vous reporter aux colonnes « Nouvelles demandes »)												
Ép. muscle au site de classification ³ (mm)												
Rendement en maigre (%)												
Indice de classement												
Rendement carcasse (%)												
Poids vif (kg)												
Aiguille ou tags à l'oreille												
Nombre de côtes												
Longueur de la carcasse (cm)												
Âge des porcs (jours)												
Salmonelles												

Alimenté avec des grains non-OGM												
Alimenté sans facteur de croissance												
Alimenté sans farine animale												
Élevé avec des aliments et/ou dans des conditions spécifiques												
Traçabilité												
Vos suggestions :												

- 1 : Information provenant de 7 abattoirs, 5 transformateurs, 3 grossistes et 2 maisons de commerce.
 2 : Classer en ordre de priorité (1 : très important 2 : moins important, etc.).
 3 : Mesurée à l'abattoir

LONGE	Synthèse de l'enquête en 99 ¹				Vos réponses en 1999				Nouvelles demandes			
	Normes		Moyenne	% désiré	Normes		Moyenne	% désiré	Normes		% désiré	Ordre d'importance ²
	min	max			min	max			min	max		
Poids longe C-200 ³ (kg)	8,0	9,0	8,4	95								
Mesure au site de classification												
Circonférence de l'œil de la longe ⁴ (cm)	25											
Surface de l'œil de la longe ⁵ (cm ²)	>= 42											
Diamètre de l'œil de la longe (cm)												
Qualité de la viande												
Couleur (ÉJ)	3,0	4,0										
Persillage (Échelle AAC)	b	c										
Bicoloration (ÉJ)	aucune											
Couleur du gras	blanc											
Texture du gras	ferme											
Autres caractéristiques suggérées : (ne rien inscrire dans les zones grises, vous reporter aux colonnes « Nouvelles demandes »)												
Proportion de la carcasse (%)												
Taille (cm)												
Longueur												
Largeur												
Rendement (%)												
Désossage												
En maigre												
Qualité de la viande												
pH												
Luminosité												
Perte en eau (%)												
Vos suggestions :												

1 : Information provenant de 7 abattoirs, 5 transformateurs, 3 grossistes et 2 maisons de commerce.

2 : Classer en ordre de priorité (1 : très important 2 : moins important, etc.).

3 : Tel que décrit dans la brochure « Le Porc référence Québécois » ou le « Manuel de l'acheteur de porc canadien ».

4 : Mesurée au niveau des 3^e et 4^e avant-dernières côtes avec une « gauge » (inclut 3mm de gras de surface).

5 : Estimée à partir de la mesure de la circonférence de l'œil de la longe (sans gras de surface).

CUISSÉ	Synthèse de l'enquête en 99 ¹				Vos réponses en 1999				Nouvelles demandes			
	Normes		Moyenne	% désiré	Normes		Moyenne	% désiré	Normes		% désiré	Ordre d'importance ²
	min	max			min	max			min	max		
Poids cuisse C-100 ³ (kg)	9,5	10,6	10,1	86								
Épaisseur de gras ⁴ (mm)	10	16										
Qualité de la viande												
Couleur ⁴ (ÉJ)	3,0	4,0										
Indice bicolore (ÉJ)	<=2 cotes											
Texture du gras	ferme											
Couleur du gras	blanc											
Autres caractéristiques suggérées : (ne rien inscrire dans les zones grises, vous reporter aux colonnes « Nouvelles demandes »)												
Proportion de la carcasse (%)												
Rendement (%)												
Désossage												
En maigre												
Technologique												
Qualité de la viande												
pH												
persillage												
Luminosité												
Stéatose												
Vos suggestions :												

1 : Information provenant de 7 abattoirs, 5 transformateurs, 3 grossistes et 2 maisons de commerce.

2 : Classer en ordre de priorité (1 : très important 2 : moins important, etc.).

3 : Tel que décrit dans la brochure « Le Porc référence québécois » ou le « Manuel de l'acheteur de porc canadien ».

4 : Au niveau du fessier superficiel

FLANC	Synthèse de l'enquête en 99 ¹				Vos réponses en 1999				Nouvelles demandes			
	Normes		Moyenne	% désiré	Normes		Moyenne	% désiré	Normes		% désiré	Ordre d'importance ²
	min	max			min	max			min	max		
Poids flanc C-400 ³ (kg)	3,5	5,0	4,2	90								
Épaisseur (cm)	2,5	5,0										
Largeur (cm)	30,5											
Couche de maigre	3											
Ép. gras après la 1 ^{ère} couche de maigre (cm)	-	1										
Ratio gras/muscle	50/50											
Texture du gras	Ferme											
Couleur du gras	blanc											
Autres caractéristiques suggérées : (ne rien inscrire dans les zones grises, vous reporter aux colonnes « Nouvelles demandes »)												
Longueur (cm)												
Proportion de la carcasse (%)												
Uniformité de l'épaisseur (cm)												
Cartilage et os												
Dernière couche de gras (cm)												
Vos suggestions :												

1 : Information provenant de 7 abattoirs, 5 transformateurs, 3 grossistes et 2 maisons de commerce.

2 : Classer en ordre de priorité (1 : très important 2 : moins important, etc.).

3 : Tel que décrit dans la brochure « Le Porc référence québécois » ou le « Manuel de l'acheteur de porc canadien ».

ÉPAULE	Synthèse de l'enquête en 99 ¹				Vos réponses en 1999				Nouvelles demandes			
	Normes		Moyenne	% désiré	Normes		Moyenne	% désiré	Normes		% désiré	Ordre d'importance ²
	min	max			min	max			min	max		
PICNIC												
Poids picnic C-311 ³ (kg)	3,5	3,9	3,7	90								
SOC												
Poids soc C-320 ³ (kg)	3,4	3,9	3,7	90								
Autres caractéristiques suggérées : (ne rien inscrire dans les zones grises, vous reporter aux colonnes « Nouvelles demandes »)												
PICNIC										min	max	
Proportion de la carcasse (%)												
Cartilage et os												
Rendement (%)												
Désossage												
En maigre												
Qualité de la viande												
Couleur (ÉJ)												
pH												
Texture du gras												
Couleur du gras												
SOC												
Proportion de la carcasse (%)												
Cartilage et os												
Œil du soc (collar butt)												
Rendement (%)												
Désossage												
En maigre												
Qualité de la viande												
Couleur (ÉJ)												
pH												
Texture du gras												
Couleur du gras												
ÉPAULE												
Poids épaule (kg)												
Proportion de la carcasse (%)												
Vos suggestions :												

1 : Information provenant de 7 abattoirs, 5 transformateurs, 3 grossistes et 2 maisons de commerce.

2 : Classer en ordre de priorité (1 : très important 2 : moins important, etc.).

3 : Tel que décrit dans la brochure « Le Porc référence québécois » ou le « Manuel de l'acheteur de porc canadien ».

CÔTES LEVÉES	Synthèse de l'enquête en 99 ¹				Vos réponses en 1999				Nouvelles demandes			
	Normes		Moyenne	% désiré	Normes		Moyenne	% désiré	Normes		% désiré	Ordre d'importance ²
	min	max			min	max			min	max		
Poids côtes levées de flanc C-500 ³ (kg)			1,8									
Vos suggestions : (ne rien inscrire dans les zones grises, vous reporter aux colonnes « Nouvelles demandes »)												
Poids côtes levées de dos ³ (kg)												
Vos suggestions : (ne rien inscrire dans les zones grises, vous reporter aux colonnes « Nouvelles demandes »)												

1 : Information provenant de 7 abattoirs, 5 transformateurs, 3 grossistes et 2 maisons de commerce.

2 : Classer en ordre de priorité (1 : très important 2 : moins important, etc.).

3 : Tel que décrit dans la brochure « Le Porc référence québécois » ou le « Manuel de l'acheteur de porc canadien ».

FILET	Synthèse de l'enquête en 99 ¹				Vos réponses en 1999				Nouvelles demandes			
	Normes		Moyenne	% désiré	Normes		Moyenne	% désiré	Normes		% désiré	Ordre d'importance ²
	min	max			min	max			min	max		
Poids filet (kg) ³												
Vos suggestions : (ne rien inscrire dans les zones grises, vous reporter aux colonnes « Nouvelles demandes »)												

1 : Information provenant de 7 abattoirs, 5 transformateurs, 3 grossistes et 2 maisons de commerce.

2 : Classer en ordre de priorité (1 : très important 2 : moins important, etc.).

3 : Tel que décrit dans la brochure « Le Porc référence québécois » ou le « Manuel de l'acheteur de porc canadien ».

PRIÈRE DE COMPLÉTER :

Nom du répondant :

Établissement :

Type d'intervenant (noircissez le cercle) : Abattoir Détaillant Maison de commerce Transformateur HRI