









Système de production durable : caractéristiques des animaux et des produits du Porc Noir de Majorque

Joan TIBAU (1), Joel GONZALEZ (1), Raquel QUINTANILLA (1), Angels OLIVER (1), Neus TORRENTÓ (1), Marta GIL (1) Antoni COMPANY (2), Jaume JAUME (3)

(1)RTA, Animal Breeding and Genetics, Product Quality, 17121 Monells, Espagne (2) UIB, Dep. Biologie. Ctra. Valdemosa Km. 7.5, 07112, (3) SEMILLA-CAIB, C/Eugeni Estrada 145, 07009 Palma Mallorca

Conclusion

La production de la race Porc Negre Mallorquí représente un exemple concret et durable de système de production extensif de porcs méditerranéens utilisant les ressources naturelles disponibles localement. L'efficacité de production limitée est compensée par des caractéristiques favorables de la viande pour obtenir des produits traditionnels différenciés de haute qualité.

Introduction

✓ Le Porc Noir de Majorque (Porc Negre Mallorquí) est une race indigène des îles Baléares, caractérisée par sa grande rusticité et son adaptation aux conditions climatiques méditerranéennes, tout en étant capable d'exploiter les ressources naturelles. Cette population de porcs avait une grande importance dans l'économie et le patrimoine culturel jusqu'au milieu du XXème siècle



✓ Les fermes de Porc Noir de Majorque sont gérées dans des conditions extensives ; le régime alimentaire est basé sur les pâturages, les céréales, les légumineuses, les figues, les amandes, les glands et les arbustes méditerranéens

Résultats

Qualité de carcasse, viande et gras (N=27 à 58)

	Moyenne (écart type)
Poids vif, kg	156,8 (11,8)
Poids de la carcasse, kg	125,3 (12,9)
Epaisseur de lard dorsal, mm ⁽¹⁾	55,2 (10)
pHu (pH ultime)	5,58 (0,12)
L* (Clarté du maigre)	44,1 (3,59)
DL (Perte d'eau), %	1,49 (1,46)
Gras Intramusculaire longe, %	6,11 (3,09)
AGS ⁽²⁾ , %	41,1 (1,42)
AGMI ⁽³⁾ , %	51,7 (1,59)
AGPI ⁽⁴⁾ , %	6,9 (0,73)

¹ Epaisseur minimum au niveau du Gluteus Medius

Particularités de la race

Le recensement actuel indique 61 fermes avec 1.523 reproducteurs et 3.497 porcs d'engraissement, distribuées dans l'Île de Majorque. Les performances de (re)production dépendent largement des ressources naturelles disponibles sur chaque ferme, mais les valeurs moyennes de productivité peuvent atteindre jusqu'à 14 porcelets/année-truie, un poids au sevrage d'environ 10 kg (trois mois) et une croissance postsevrage moyenne de 400 g/jour jusqu'au poids d'abattage (140-160 kg).

Dans les fermes avec des ressources limitées, un nombre variable d'animaux sevrés est abattu et consommé comme porcelet rôti dans les fêtes de famille. Le reste des animaux est engraissé avec les ressources disponibles (parfois complémentées avec de l'orge et pois verts) jusqu'à l'abattage.

La totalité du gras et du maigre des carcasses lourdes est utilisée pour la production de Sobrassada de Mallorca de Porc Negre Mallorquí, une spécialité de saucisse fermentée riche en graisses et poivre rouge.

La carcasse des animaux au poids d'abattage commun présente une adiposité très importante (gras péri rénal et dorsal) et des attributs sensoriels de la viande exceptionnels : pertes en eau très limitées, couleur foncée, faibles valeurs de force de cisaillement (3,5 kg) et niveaux de gras intramusculaire très élevés.

Dans le tissu adipeux souscutané dorsal, le pourcentage des acides gras mono insaturés (AGMI) est très élevé (plus du 41% oléique) ce qui, d'acide accompagné d'une très faible teneur en acides polyinsaturés (6,46% omega-6 et 0,44% omega-3), contribue à une bonne qualité technologique pour l'élaboration des produits et à allonger sa durée de conservation.









² AGS (acides aras saturés)

³ AGMI (acides gras mono insaturés) ⁴ AGPI (acides gras poly insaturés)