

Qualité et durabilité de la viande de porc

Une approche d'évaluation intégrée « de la ferme à la table » : le concept 'One Quality'

Mohammed GAGAOUA, Florence GONDRET, Bénédicte LEBRET

PEGASE, INRAE, Institut Agro, 35590 Saint-Gilles, France

mohammed.gagaoua@inrae.fr

Qualité et durabilité de la viande de porc – Une approche d'évaluation intégrée « de la ferme à la table » : le concept 'One Quality'

La qualité de la viande, y compris celle du porc, englobe des dimensions intrinsèques (propriétés sensorielles, nutritionnelles, technologiques, sanitaires, commerciales et d'usage), et extrinsèques (ou d'image), liées aux façons de produire. Ces différentes dimensions interagissent pour façonner la perception globale et l'évaluation de la viande par le citoyen-consommateur. Malgré une importance croissante des dimensions extrinsèques dans la perception des produits et les décisions d'achat par les consommateurs, peu d'études ont considéré simultanément les dimensions intrinsèques et extrinsèques de la viande. Nous proposons le concept de 'One Quality', ou Qualité Globale de la viande, en écho aux concepts de 'One Health' sur la santé ou 'One Welfare' sur le bien-être. C'est une approche holistique visant à considérer conjointement les multiples propriétés de qualité et à identifier les facteurs (et leurs interactions) qui l'influencent le long du continuum « de la ferme à la table ». Ce concept s'inscrit dans une perspective de systèmes alimentaires durables, en considérant à la fois les attentes sociétales, les questions sur l'urgence climatique, les pratiques et systèmes d'élevage, et les caractéristiques de la viande produite. Il nécessite de développer des méthodes et choisir des métriques pertinentes pour explorer les synergies et les antagonismes entre les multiples propriétés de la qualité du porc. Dans cette synthèse perspective, nous présentons ce concept de 'One Quality' et les opportunités et défis liés à sa mise en œuvre au sein de la filière porcine. Nous l'illustrons par des travaux récents visant à évaluer les effets conjoints de deux leviers en élevage (génétique et stratégie alimentaire), sur un ensemble de propriétés intrinsèques et extrinsèques de la viande de porc.

Pork quality and sustainability – An integrated “Farm-to-Fork” assessment approach: The ‘One Quality’ concept

Meat quality, including that of pork, encompasses both intrinsic (sensory, nutritional, technological, sanitary, commercial, and convenience properties), and extrinsic dimensions (or societal image), which are production-related properties. These different dimensions interact to shape the overall perception and evaluation of meat by citizen-consumers. However, despite the growing importance of extrinsic dimensions in consumer perception of the products and their influence on purchasing decisions, few studies have adopted an integrated approach that simultaneously considers both intrinsic and extrinsic dimensions of meat quality. Here, we introduce the concept of "One Quality," or Global Quality, which echoes the "One Health" and "One Welfare" concepts. This holistic approach aims to simultaneously consider multiple properties of pork quality and identify the factors that influence it (and their interactions) along the "farm-to-fork" continuum. This concept is framed within the perspective of sustainable food systems, considering societal expectations, global warming challenges, farming practices and systems, and properties of the meat produced. The objective is to develop methods and propose metrics to explore synergies and trade-offs among the multiple quality properties of pork. In this perspective paper, we present the "One Quality" concept and the opportunities and challenges related to implementing it in the pig-production sector. We illustrate this conceptual framework with recent studies that assessed combined effects of two major levers (genetics and feeding strategy) on a set of intrinsic and extrinsic properties of pork.