



L'avenir des cochons: 100 pourcents bio

Les cochons devront avoir une alimentation 100 pourcents bio à partir de 2020. Le projet «Cochon bio 100.0» cherche l'aliment bio idéal.

Cela préoccupe les éleveurs de porcs depuis longtemps: Si on nourrit les cochons avec des aliments bio, les indices PUFA de la graisse sont souvent plus élevés qu'avec un affouragement conventionnel – ce qui peut engendrer des déductions sur le prix de la viande. La discussion s'est réenflammée avec la décision de la Confédération de passer à un affouragement 100 % bio à partir du 1.1.2020. La date butoir a déjà été repoussée plusieurs fois parce que cette reconversion s'avère plus difficile que prévu. Il y a trois ans, une étude du FiBL (voir Bioactualités 1|2016) avait clairement montré que l'indice PUFA de la graisse de porc peut augmenter en cas d'affouragement 100 % bio, ce qui engendre des déductions sur le prix à l'abattage (voir encadré).

De la sélection au salami

Des discussions au sein du secteur porcin ont montré qu'il est nécessaire de considérer l'ensemble de la production de viande de porc – de la sélection à la commercialisation en passant par l'affouragement et la transformation. Avec le soutien de l'Office fédéral de l'agriculture, Bio Suisse et le FiBL ont donc lancé en 2017 avec Agroscope, Suisag et la HAFL un projet de quatre ans nommé «Cochon bio 100.0».

En plus de discussions sectorielles avec les producteurs, les acheteurs et les transformateurs, des essais d'affouragement sont menés pour développer un aliment 100 % bio et le comparer avec les aliments fourragers actuels qui contiennent 95 % de bio. Le projet cherche en outre des lignées de verrats dont les descendants fournissent une viande de bonne qualité avec un affouragement purement bio. Pour ce faire, les descendants de diverses de verrats recevant différents aliments sont actuellement testés par la station d'essais de Suisag à Sempach.

Essais d'affouragement et obstacles

Une erreur a malheureusement été commise lors du premier essai d'affouragement de porcs à l'engraissement effectué à la station de recherche de Posieux: au lieu de composants standards, ce sont des composants avec d'autres profils d'acides gras qui ont été utilisés. Tous les aliments bio testés ont donc provoqué des augmentations des indices PUFA dans la graisse, ce qui aurait engendré des déductions sur les prix. Selon les calculs de Peter Stoll d'Agroscope, seule la variante extensive avec une plus forte proportion de fibres brutes aurait atteint des valeurs supérieures à la limite des déductions si les bons composants avaient été affouragés. L'essai est actuellement répété et les résultats attendus pour la fin de l'année seront publiés l'année prochaine.

Cette erreur a cependant été une chance pour les essais de transformation et les études de consommation qui en résultaient: Il s'est révélé que les augmentations des indices PUFA ne posent problème ni aux bouchers, ni aux consommateurs (voir page suivante). D'autres études sur la qualité des produits issus de la transformation industrielle sont en cours car il est important, pour tous les concernés, que la qualité des produits reste parfaite même si les porcs reçoivent une alimentation écologique et conforme à leur espèce. Or, les augures semblent favorables. *Barbara Früh, FiBL*



Déductions pour indices PUFA trop élevés

PUFA est l'abréviation de Polyunsaturated Fatty Acids, en français acides gras polyinsaturés. Plus il y a de PUFA dans la graisse, plus elle est molle et plus vite elle s'oxyde.

Déductions par kilo de poids mort

PUFA 15,6–16,5	Fr. -.10
PUFA 16,6–17,5	Fr. -.40
PUFA dès 17,6	Fr. 1.—

Lysine

Les acides aminés comme la lysine sont des éléments indispensables pour que le corps puisse former des protéines. L'adjonction d'acides aminés étant interdite en agriculture biologique, les aliments bio ont une teneur en protéines un peu plus élevée pour assurer qu'il y ait assez d'acides aminés. L'adjonction de lysine qui n'est pas produite par des bactéries génétiquement modifiées – et qui est donc biocompatible – permettrait de diminuer la teneur totale en protéines des aliments bio et donc de diminuer les émissions d'ammoniac. L'essai a cependant montré qu'après l'optimisation de la teneur en lysine, c'est un autre acide aminé qui deviendra le facteur limitant décisif. Il est par ailleurs vrai que la lysine biocompatible n'est plus sur le marché pour cause de manque de demande. Cela n'empêche toutefois pas pour autant d'ouvrir la discussion sur les acides aminés.