

Acceptabilité de la viande de verrat par les consommatrices et les consommateurs suisses

Résultats d'une étude de consommation

A partir de 2009, la castration des porcelets ne pourra être effectuée que sous anesthésie. Cette modification de la pratique actuelle a amené la filière porcine à se demander s'il ne serait pas plus judicieux de renoncer complètement à la castration et de mettre sur le marché suisse uniquement de la viande de verrat. Toutefois, beaucoup d'intervenants dans la filière sont sceptiques vis-à-vis de cette production, car la viande de verrat peut avoir un goût différent de la viande de porc normale — ce qu'on appelle couramment odeur de verrat. On craint en particulier que ce nouveau produit ne porte préjudice à la consommation de la viande de porc en général.

Nous ne sommes pas tous sensibles à l'odeur de verrat

L'androsténone – une phéromone – et le scatol - une substance synthétisée dans l'intestin du verrat - sont stockés dans la graisse du porc et sont les principales responsables de l'odeur de verrat. Plusieurs facteurs entrent en ligne de compte lorsque l'on se penche sur la problématique de la viande de verrat. Premièrement, les concentrations d'androsténone et de scatol, qui sont à l'origine de l'odeur de verrat, sont très différentes d'un animal à l'autre. Deuxièmement, tous les êtres humains ne trouvent pas l'odeur de verrat désagréable et, troisièmement, certaines personnes ne perçoivent pas l'androsténone. Ceci explique la complexité du problème et la raison pour laquelle la branche porcine est très dubitative vis-à-vis de la viande de verrat.

Acceptabilité de la viande de verrat testée au moyen d'un Home Use Test

Jusqu'à aujourd'hui, aucune recherche d'envergure n'avait été réalisée en Suisse pour tester l'acceptabilité des consommatrices et consommateurs à l'égard de la viande de verrat. C'est pourquoi dans le cadre du projet «Utilisation du nez électronique pour détecter l'odeur de verrat », financé par l'Office vétérinaire fédéral et ALP, une étude de consommation sous la forme d'un Home Use Test (test à domicile) a été effectuée. La viande à déguster ainsi que le questionnaire à remplir ont été envoyés par la poste aux personnes participant à l'étude. 379 personnes en Suisse alémanique (77%) et en Suisse romande (23%) ont été choisies parmi la population. La part des femmes s'est montée à 52% (hommes 48%). La plus grande part des personnes testées (89%) était âgée entre 25 et 69 ans (moins de 25 ans : 5% ; 25-39 ans : 34% ; 40-54 ans : 32% ; 55-69 ans : 23% ; plus de 70 ans : 6%).

Seuls les consommatrices et consommateurs sensibles à l'androsténone ont intégré le panel, ce qui avait été examiné auparavant par un test de perception des odeurs : des flacons de même qu'un questionnaire avaient été envoyés préalablement. Afin d'exclure les préjugés vis-à-vis de la viande de verrat lors de la dégustation, nous leur avons communiqué qu'il s'agissait d'un test portant sur de la viande de porc issue d'une production alternative. Toutes les personnes ont chacune reçu six tranches de viande (coupées dans le cou) par semaine. Une de celles-ci provenait de porcs mâles castrés, les cinq autres de verrats. Ces dernières présentaient différents teneurs en androsténone sur une échelle de valeurs comprises entre moins de 0,25 ppm et 1 ppm (moins de 25 ppm ; de 0,25 à 0,50 ppm ; plus de 0,50 jusqu'à 0,75 ppm ; plus de 0,75 ppm jusqu'à 1 ppm). Les tranches dont la valeur d'androsténone était la plus faible ont été envoyées au début et à la fin du test, afin de déterminer si la façon d'évaluer la viande avait évolué au cours de l'étude. La teneur en scatol était faible. Les consommatrices et les consommateurs ont également reçu un questionnaire pour évaluer l'odeur lors de la cuisson et l'appréciation générale lors de la dégustation sur une échelle de 1 à 9 (1 = ça m'est extrêmement désagréable ; 9 = ça me plaît extrêmement).

La viande de verrat est bien acceptée

En règle générale, la viande dégustée par les consommatrices et les consommateurs aussi bien de Suisse alémanique que romande et indépendamment du sexe et de l'âge a été jugée positivement ; les craintes de la branche porcine n'ont pas pu être confirmées par cette étude.

Odeur lors de la cuisson:

- La note moyenne attribuée à l'odeur de verrat lors de la cuisson de la viande s'élevait à 6,8.
- Comparé à la viande de porcs castrés (note 7,0), seule la viande de verrat avec la concentration moyenne d'androsténone (plus de 0,50 jusqu'à 0,75 ppm) a reçu la note la moins bonne (6,6). La viande de verrat des autres groupes (note allant de 6,7 à 7,1) a été évaluée de la même façon que la viande de porcs castrés.

Goût lors de la dégustation:

- La note moyenne attribuée au goût s'élevait à 6,7.
- La viande de verrat avec la concentration d'androsténone la plus basse (moins de 0,25 ppm) a été mieux notée (7,1) que celle avec les concentrations les plus élevées (de 0,25 à 1 ppm; note 6,6).
- Comparé à la viande de porcs castrés, il apparaît que le goût de la viande de verrat de toutes les catégories a été évalué de façon équivalente.

Appréciation générale lors de la dégustation:

- La note moyenne pour l'appréciation générale s'élevait à 6,5.
- La viande de verrat avec la concentration d'androsténone la plus basse (moins de 0,25 ppm) a été mieux évaluée (note: 6,9) que celle avec les concentrations les plus élevées (0,25 à 1 ppm; note: 6,3) et que celle de porcs castrés (note: 6,5).

Renseignements supplémentaires : giuseppe.bee@alp.admin.ch