

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Mise en valeur de la production locale de viande de porc

Sous l'impulsion du Département de l'économie et du sport du Canton de Vaud (DECS), le service de l'agriculture et de la viticulture (SAVI), en collaboration avec la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL) et les différents partenaires de la filière porcine, a mis en place un essai visant à améliorer la démarcation régionale de la production de viande de porc et de ses spécialités. Cet essai a pour but de démontrer l'influence d'un affouragement local, sans soja importé, sur les caractéristiques sensorielles de la viande et de mettre en avant les races de porcs suisses.

L'objectif de la filière est de produire une viande de qualité spécifique et locale, destinée à la production de spécialités, et pourrait faciliter l'obtention d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP) pour le Boutefas ou le Jambon de la Borne dont les demandes d'enregistrement sont en cours d'examen.

Les essais ont débuté à l'automne 2015, sur l'exploitation de Grange-Verney. Quatre différentes races ont été engraisées avec deux affouragements distincts. Le choix s'est porté sur deux races étrangères très utilisées en Europe, le Piétrain et le Duroc, et deux souches de croisement de races suisses le Grand Porc Blanc et le Landrace. L'ambition de cet essai est de produire un porc qui mange local. Pour cela, les céréales et les protéines composant la ration « d'essai », sont uniquement produites dans la région. Les sources protéiques habituellement utilisées dans la ration, comme le soja, ont été remplacées par du lupin, des pois fourragers et du tourteau de colza, sous-produits des huiles de colza suisse. La viande issue de ces porcs a été analysée, tout particulièrement au niveau de la qualité de ses graisses. D'autres analyses de qualité sur des produits finis, tels que le Boutefas et le Jambon de la borne sont en cours à la HAFL.

Les premiers résultats sur la qualité de la viande sont prometteurs. Ils démontrent notamment un rapport oméga 3-oméga 6 nettement plus intéressant pour la santé que dans la graisse de porc communément consommée. D'autres résultats sur la qualité de la viande et les produits finis sont attendus ce printemps.

Lausanne, le 15 février 2016

DECS, Philippe Leuba, conseiller d'Etat, 021 316 60 10 ; DECS, Frédéric Brand, chef du SAVI, 021 316 61 98 ; DECS, Samuel Forestier, responsable filières agricoles, SAVI, 021 557 99 04