

Comment valoriser le porc Créole ?

Par ses nombreux atouts, le porc Créole répond aux besoins de beaucoup de petits éleveurs de la région Caraïbe. Sa valorisation doit contribuer à la conservation du patrimoine génétique et répondre aux attentes des consommateurs en matière de qualité des produits.

Des propositions :

1/ Le produit :

Produire une viande démarquée à haute valeur ajoutée (niche économique à construire).

3/ L'alimentation :

Formuler une alimentation spécifique pour satisfaire les besoins du porc Créole en cherchant à limiter le dépôt de gras tout en conservant les qualités gustatives de la viande et la maîtrise du coût alimentaire :

2/ Les systèmes :

Mettre en place au sein d'exploitations agricoles des systèmes intégrés pour chercher à optimiser l'atelier d'élevage et les productions végétales (système de polyculture - élevage)

En s'appuyant sur la qualité reconnue de sa viande, la valorisation du porc Créole devra être associée à l'image que donne le produit du terroir dans une région à forte identité culturelle et gastronomique.

industriels formulés spécifiquement pour les besoins nutritionnels du porc Créole.

• à partir des aliments locaux produits à la ferme (canne à sucre, banane, patate, fruit à pain,...)



4/ Autres pistes :

Associer l'élevage du porc Créole à :
• l'agro-tourisme (ferme, auberge ...).
▪ l'acceptabilité des consommateurs pour le respect de l'environnement (élevage plein air, ...).

Le porc Créole en Guadeloupe

Peuplement

Le porc Créole de la Guadeloupe est le résultat des croisements successifs entre des animaux de type **ibérique**, introduits dès le début du XVIème siècle, avec d'autres races importées au fil des siècles (races anglaise, française et américaine). Le cheptel est réparti de manière éparse sur l'archipel, en petites unités de **type traditionnel** et il représente la majorité de la viande produite par le **secteur informel**.



Description du porc Créole

On peut observer une grande **variété de couleurs** (roux, "domino", "chabin" ...) avec une **prédominance de robes noires** ou **grises cendrées** chez cet animal de taille moyenne (hauteur au garrot : femelle adulte = 75 cm ; verrat = 80 cm). Le porc Créole porte fréquemment deux petites pendeloques sous le cou, ou « pampilles » ..



www.antilles.inra.fr

INRA URZ Domaine Duclos 97170 Petit Bourg
Tél. 0590 25 59 41 Email : Jean-Luc.Gourdine@antilles.inra.fr

INRA UEPSA Domaine Duclos 97170 Petit Bourg
Tél. 0590 25 59 73



Travaux réalisés grâce au soutien financier des
Fonds Européens (FEOGA)
et de la Région Guadeloupe



Résultats en station expérimentale

A l'INRA, les premiers travaux sur le porc Créole ont permis de caractériser ses performances zootechniques et de préconiser un **poids d'abattage à 60-65 kg**, ce qui optimise la qualité de la carcasse (moins de gras).

Effets du poids d'abattage sur la qualité de la carcasse

Poids d'abattage	65 kg	85 kg
Épaisseur de lard (mm)	27	34
Jambon + Longe (% carcasse)	49	46
Bardière + Panne (% carcasse)	21	24

Élevage de l'INRA (UEPSA) : moyennes obtenues en 1981 sur un total de 28 porcs Créoles avec une alimentation sous forme de concentrés

Les travaux actuels suggèrent une meilleure capacité du porc Créole à tolérer la chaleur par rapport à la race améliorée Large White. Des travaux supplémentaires sont menés pour acquérir des données permettant de **valoriser le porc Créole** dans des **systèmes d'élevage « alternatifs »** correspondant davantage à son potentiel de croissance et à ses facultés d'adaptation.

Performances de reproduction et de croissance du porc Créole de Guadeloupe par rapport à une race améliorée, le porc Large White élevé dans les mêmes conditions en station (INRA) et les porcs locaux français Gascon et Basque

	Créole	Large White	Gascon	Basque
Poids vif adulte des truies (kg)	200	320	200	250
Sevrés/truie productive/an	18,4	19,8	10,4	8,4
Nés vivants/portée	8,7	10,6	8,2	7,8
Sevrés/portée	7,6	8,4	6,9	5,6
GMQ post-sevrage - abattage (g/l)	560	830	560	560
Indice de consommation	3,2	2,6	3,8	3,9
Poids à l'abattage (kg)	60	90	100	100
Épaisseur de lard à l'abattage (mm)	18	11	44	41

Élevage de l'INRA (UEPSA) : moyennes obtenues entre 2001 et 2006 sur un total de 208 lactations de truies Créoles, 1058 lactations de Large White élevées dans les mêmes conditions avec une alimentation sous forme de concentrés; Porc Gascon et Basque : résultats de l'Institut Technique du Porc (2000)

Contrairement aux souches commerciales actuelles, le porc Créole n'a pas fait l'objet d'une sélection pour améliorer sa productivité ou sa production. Les performances du porc Créole obtenues en conditions intensives, élaborées pour les races améliorées, sont comparables à celles des races rustiques telles que le Gascon ou le Basque.

Des atouts

Adaptation : le porc Créole a une **bonne capacité d'adaptation aux contraintes du milieu tropical**.

Le porc Créole est en effet capable de subsister et de produire dans des conditions défavorables, très difficile pour l'expression de son potentiel de croissance (habitat sommaire, distribution alimentaire irrégulière).

Valorisation des ressources locales :

En raison de **ses besoins nutritionnels moins élevés** que ceux d'une race commerciale, le **porc Créole** peut valoriser des ressources alimentaires non « conventionnelles » moins riches en protéines, comme **les sous produits locaux** (canne, banane, fruit à pain, patate, ...).



Qualité de la viande : la viande du porc Créole présente une **bonne qualité gustative et une bonne aptitude à subir des transformations technologiques** qui militent en faveur d'un produit à **haute valeur ajoutée**.

Qualité de la viande de porc Créole de Guadeloupe comparée à celle d'une race améliorée, le porc Large White élevé dans les mêmes conditions en station (INRA)

	Créole	Large White
Qualités technologiques	+++	+
Qualités organoleptiques	+++	+
Qualités nutritionnelles	+	+++
Analyse sensorielle*		
Goût (note sur 10)	6,7	6,0
Tendreté (note sur 10)	7,1	4,9
Qualité globale (note sur 10)	5,8	5,4

Élevage de l'INRA (UEPSA) : moyennes obtenues en 2002 sur 32 porcs Créoles et 31 porcs Large White élevés dans les mêmes conditions avec une alimentation sous forme de concentrés; Porc Gascon et Basque : résultat Techniporc (2002) ; * résultats obtenues en 1992 avec un jury d'experts sur 16 porcs Créole et 16 porcs Large White

