La transformation artisanale de la viande de porc à Rodrigues – Pratiques de fabrication & qualité des produits

Kamlesh Boodhoo
Sunita J. Santchurn
Clency Lisette

2èmes Journées QualiREG

14-15 nov 2012, St Gilles les Hauts, La Réunion

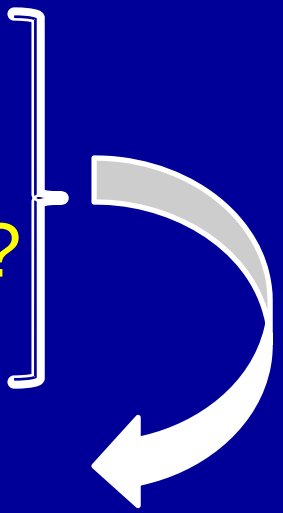
QualiREG
La qualité pour le développement en Océan Indien

CONTEXTE

- Production Porcine à Rodrigues = une importante composante de l'agriculture
  - Élevage majoritaire ~7500 têtes
  - Petites unités de production éparpillées sur l'île (2400 éleveurs)
  - Animaux vivants exportés vers Maurice (~ 1500 têtes)
  - Porc = viande la plus consommée (~2000 porcs abattus/an)
- Transformation
  - Produits transformés concernent ~ 20% des porcs abattus

CONTEXTE (SUITE)

- Rodrigues connue pour ses produits alimentaires traditionnels parmi lesquels se trouvent les produits à base de porc
  - Quels sont ces produits?
  - Comment sont-ils fabriqués? Et par qui?
  - Quelle est la qualité de ces produits?



Information de base

Stratégies appropriées pour le développement de ce secteur e.g vers IG (QualiREG)

Objectifs

- Caractériser la filière transformation de la viande de porc par rapport à:
  - "Entreprises"
  - Types de produits
  - Techniques de fabrication
  - Hygiène alimentaire
  - Qualité des produits

Méthodologie

- Enquête
  - Questionnaire administré par interviews
  - décembre 2010 - janvier 2011
  - 57 fabricants (recensement)
  - Données sur:
    - ✓ Profil des « entrepreneurs »
    - ✓ Produits fabriqués
    - ✓ Matières premières et ingrédients
    - ✓ Techniques de fabrication
    - ✓ Hygiène alimentaire (selon la législation mauricienne- Food Regulations 1999)
    - ✓ Qualité des produits

Résultats

Profil des fabricants

- Très petites unités, familiales, basées à leur domicile, sauf pour 2 semi-industrielles
- Présents sur toute l'île
- Majorité des opérateurs = hommes (65%), à temps partiel
  - Supplément de revenue (~90%)
  - Pour leur propre consommation
  - Occasions spéciales (e.g. Fêtes de fin d'année, mariage)

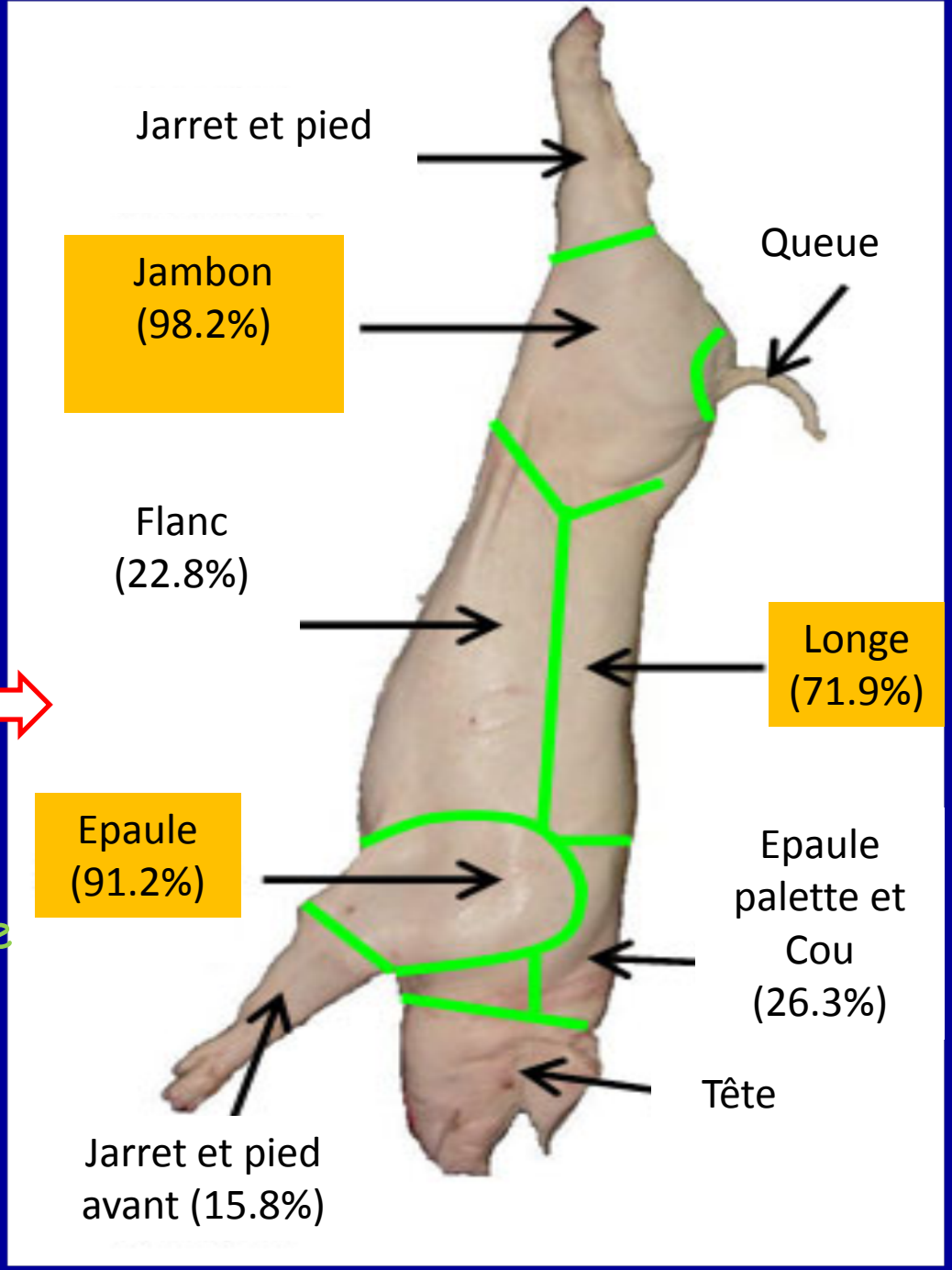
Types de produits

Types de produits	% des répondants
Saucisse Chinoise	100
Porc rôti	67
Boudin noir	56
Porc salé	40
Saucisse sèche	21
Kitouz	12
Jambon Rodriguais	10
Saucisse Créole	5
Jambon cru	5

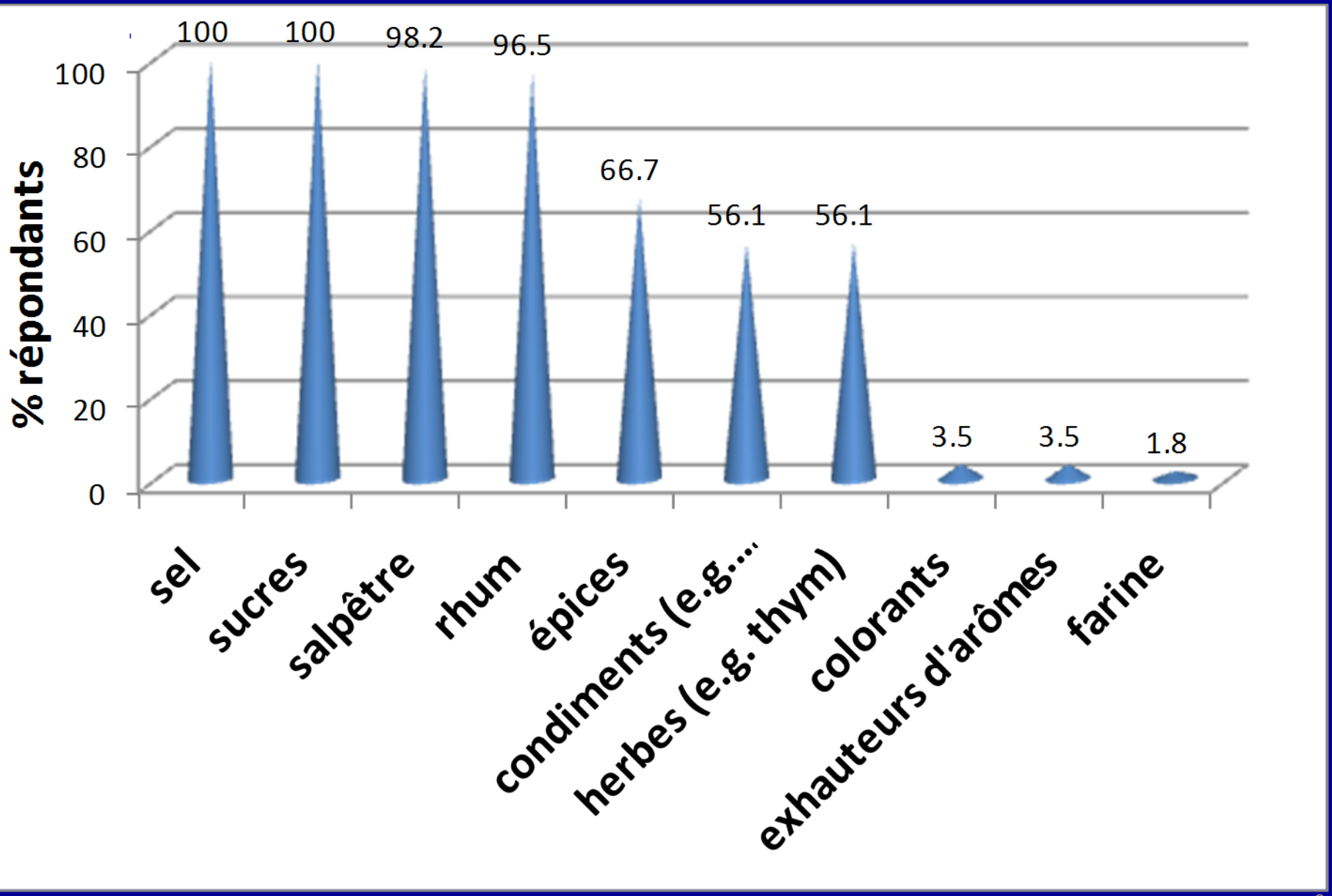
Matières premières

- viande et ingrédients obtenus localement
- stockage à T ambiante – peu de réfrigération
- eau du robinet (98%) ou eau de pluie stockée (12%)

- Viande de porc:
  - Parties de la carcase utilisées
  - Approvisionnement:
    - ✓ Production personnelle
    - ✓ Autres éleveurs



Matières premières : autres ingrédients



Fabrication

- Recettes et savoir-faire traditionnels
- Pas de salle dédiée à la fabrication sauf dans 14% des cas
- estimation approximative des quantités d'ingrédients à ajouter
- Opérations manuelles (85%) , matériels de base et de faible coût e.g. poussoir, trancheur

cuisine

Découpe et parage

Poussoir

Trancheur à viande

Procédés de fabrication

Saucisse chinoise

- **Viande de porc**
- **Découpe**
- **Mélange**
  Sel, sucre, rhum mono sodium glutamate, poivre et nitrite
- **Hachage**
- **Embossage**
  (Boyaux de porc)
- **Séchage**

Porc rôti

- **Jambon ou épaule**
- **Salage**
- **Mélange**
  Sel, oignon, ail, persil, thym
- **Cuisson**

Boudin

- **Sang**
- Homogénéisation
- **Friture**
  (gras de porc)
- **Mélange**
  oignon, ail, monosodium, glutamate, cannelle, persil, thym
- **Filling**
  (Natural pig casings)
- **Cuisson**

Jambon Rodriguais

- **Jambon**
- **Salage**
- **Salage et Maturation**
  (Refrigerateur/15 jours; sel et poivre tous les 2 jours
- **Séchage**
- **Fumage**
- **Dessalage**
  (trempage dans l'eau)
- **Cuisson**

Kitouz

- **Viande**
- **Salage**
- **Séchage**

Hygiène Alimentaire

- Majorité des fabricants: non conforme aux normes requises par la législation mauricienne – Food Regulations 1999 Part V Food Hygiene
- ~20% des fabricants possédaient le 'Food handler's certificate'
- Manquements au niveau de:
  - Local de fabrication
  - Équipements et outils
  - Contrôle des procédés
  - Maintenance et sanitation
  - Hygiène personnel
  - Gestion des déchets
  - Emballage…

Qualité des produits

- Héterogénéité des produits e.g. saucisse chinoise
  - Degré de hachage
  - Dimensions et couleur
  - Teneur en gras
  - Formulation: quantités d'ingrédients variables
- Durée de conservation
  - Importance connue par 98% des fabricants
  - Déterminée de manière arbitraire
    - ✓ Visuellement
    - ✓ Au goût
- Qualité microbiologique???
- Caractéristiques physico-chimiques ???

Emballage et Etiquetage

Emballage

- ✓ Plateau en polystyrène et cling film
- ✓ Essuie-tout de cuisine
- ✓ Sacs en plastic (polyéthylène)

Etiquetage

- ❖ Nom du produit (1%)
- ❖ Liste d'ingrédients (0%)
- ❖ Nom et adresse du fabricant (0%)
- ❖ Date de fabrication (0%)
- ❖ Date limite de consommation (0%)
- ❖ Poids (0%)

Conclusion et perspectives

- Produits traditionels avec un potentiel export vers Maurice et autres pays de la région, perspective IG
- Cependant, mettre en oeuvre actions pour améliorer la qualité des produits
  - ✓Qualité standard
  - ✓Codes de bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène alimentaire de base
- Etude sur les caractéristiques physico-chimiques, microbiologiques et sensoriels des produits

Merci pour votre attention!