



EndPigPain



CASTRATION DES PORCELETS

Q: Pourquoi les porcelets mâles sont-ils castrés ?

R: Aujourd'hui dans presque tous les pays européens, les porcelets mâles sont encore castrés pour éviter la possibilité qu'une odeur malodorante se révèle à la cuisson de la viande (dite « odeur de verrat »). La castration empêche aussi les porcs mâles de devenir matures sexuellement et d'exprimer des comportements sexuels comme de monter leurs compagnons d'enclos.

Q: Qu'est-ce que l'odeur de verrat ?

R: L'odeur de verrat est une odeur désagréable qui peut apparaître dans la viande provenant de porcs mâles entiers lors de la première cuisson.

Q: Combien de porcs peuvent engendrer l'odeur de verrat ?

R: La plupart des porcs sont abattus lorsque leur poids est inférieur à 120 kg. La probabilité de sentir l'odeur de verrat est en moyenne inférieure à 5%. Les porcs abattus à un poids supérieur ou élevés dans des systèmes alternatifs comme l'agriculture biologique ont une plus grande probabilité d'exprimer cette odeur.

Q: Puisque la castration empêche l'odeur de verrat, pourquoi arrêter cette pratique ?

R: Étant donné que la castration à vif est une pratique très douloureuse et que des alternatives sans souffrances existent, la remise en cause de cette mutilation est de plus en plus forte. De plus, la probabilité d'odeur de verrat est seulement de 5% et peut être encore diminuée à travers la reproduction, l'alimentation et des installations d'élevage améliorées.

Q: Quelles sont les alternatives possibles à la douloureuse castration chirurgicale ?

R: élever des mâles entiers (verrats)

Les porcs n'ont pas besoin d'être castrés. De nombreux pays de l'UE, comme l'Irlande, le Royaume-Uni, l'Espagne et plus récemment les Pays-Bas élèvent les mâles entiers (verrats). Ceci est possible puisque la probabilité d'odeur de verroat est très basse et que les éleveurs de porcs de ces pays ont acquis beaucoup de savoir-faire sur la gestion des verrats. L'élevage de tous les porcs nécessite une gestion et des installations qui répondent à leurs besoins spécifiques (càd une alimentation suffisante et équilibrée, du matériel d'enrichissement adéquat, de l'espace en quantité suffisante, des méthodes d'élevage consciencieuses). Il est possible d'obtenir de bons résultats tout en minimisant les problèmes de bien-être.

Garder les mâles entiers est la solution que nous privilégions car elle respecte l'intégrité physique des animaux. Cependant, cela n'est pas toujours possible. C'est le cas par exemple des porcs qui sont abattus à des poids plus élevés (jusqu'à 180-200 kg) que la moyenne pour la production de jambons fumés traditionnels et d'autres produits spéciaux. Dans ce cas, on peut utiliser l'immunocastration ou « vaccin anti-odeur » contre l'apparition de l'odeur de verroat.

Immunocastration ou « vaccin anti-odeur »

La vaccination contre l'odeur de verroat (aussi appelée immunocastration) est une méthode par laquelle les porcs reçoivent deux doses d'un vaccin qui bloque temporairement la puberté. Si le protocole de vaccination est réalisé correctement, la production des substances responsables de l'odeur de verroat dans la viande est bloquée.

Castration chirurgicale avec anesthésie et analgésie

Certains pays ont introduit une loi qui interdit la castration chirurgicale sans anesthésie. Par conséquent, les porcelets sont dorénavant castrés avec une anesthésie locale ou générale et une analgésie. C'est la méthode utilisée en Suède, en Suisse et en Norvège. En Allemagne, la castration chirurgicale sans anesthésie deviendra illégale en 2019. Dans d'autres pays, comme aux Pays-Bas, les alternatives à la castration à vif sont majoritaires. Il faut toutefois souligner que les analgésiques ne suppriment pas suffisamment la douleur pendant la castration mais la diminuent seulement. C'est pourquoi, si la castration doit être effectuée, elle doit être faite sous anesthésie et analgésie efficaces pour réduire la douleur post-opératoire.

Q: Comment peut-on éviter la commercialisation d'une viande odorante

R: Une méthode fiable existe afin de vérifier si la viande exprime l'odeur de verroat : il s'agit de la méthode du nez humain. À l'abattoir, un opérateur qualifié chauffe un morceau de graisse du cou du porc abattu et sent l'odeur qui en résulte. Les opérateurs qualifiés (ils reçoivent une formation préalable) peuvent identifier de manière fiable les carcasses avec l'odeur de verroat. Elles sont alors séparées des autres. Cette détection grâce au nez humain est déjà utilisée dans les abattoirs d'Allemagne, de France, des Pays-Bas et de Belgique. Il est possible que dans le futur, de nouvelles méthodes se développent (tels que le nez électronique)

Q: La viande avec odeur de verroat est-elle jetée ?

R: Non. La viande peut être utilisée pour faire des produits à base de viande bouillie ou du saucisson. Les consommateurs ne peuvent percevoir l'odeur de verroat que s'ils réchauffent chez eux la viande.

Q: Quels sont les avantages à arrêter la castration chirurgicale ?

R: Le principal avantage à la fois pour les porcelets et pour les éleveurs est l'amélioration du bien-être, c'est-à-dire de ne pas avoir à subir ou à effectuer de castration. Ne pas castrer engendre également des avantages durables et des coûts moindres parce que les porcs grandissent mieux et ont besoin de moins de nourriture pour un poids équivalent à l'abattoir.

Q: Comment puis-je contribuer à mettre un terme à la castration des porcelets ?

R: Tout d'abord, vous pouvez signer notre pétition qui demande au Ministre de l'Agriculture français de soutenir une interdiction européenne contre la castration chirurgicale d'ici 2024. Vous pouvez également écrire aux acteurs économiques réticents qui refusent de dialoguer avec nous des alternatives à la castration des porcelets (liste disponible sur www.couic2018.fr). Vous pouvez également acheter responsable et obtenir autant d'informations que possible sur la provenance des animaux que vous achetez. Vous pouvez aussi changer votre alimentation en modérant votre consommation d'origine animale.