

Filière porcine : conséquences des nouvelles réglementations pour la castration

18 octobre 2021

Lors de l'édition 2021 du Salon international des productions animales ([Space](#)), consacrée au bien-être animal, l'Institut du porc ([Ifip](#)) a traité, au cours de quatre « matinales de l'élevage », des conséquences de la prochaine réglementation sur la castration. Cette opération sur les porcelets sans prise en charge de la douleur sera interdite à compter du 1^{er} janvier 2022. Disponible en [replay](#), chaque conférence s'intéressait à un maillon de la filière, en proposant une mise au point scientifique suivie de témoignages.

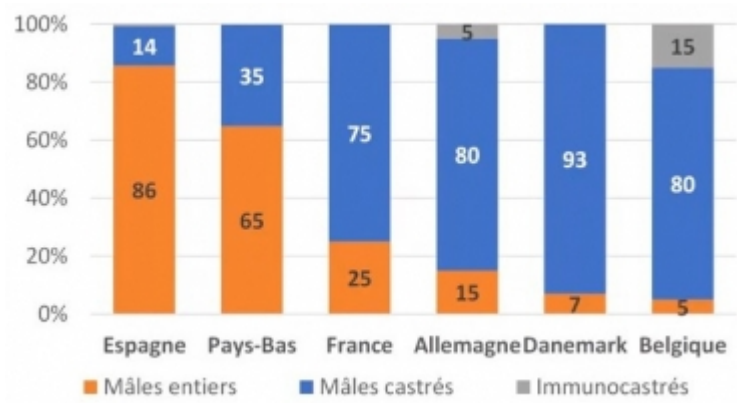
L'éleveur peut répondre à cette obligation de trois façons : en pratiquant la castration avec analgésie et anesthésie locale ou générale ; en recourant à une immunocastration sous forme d'injections d'un « vaccin » ; en conservant ses mâles entiers. Les conséquences économiques sont très variables : valorisations inégales des viandes, pénalités à l'abattoir pour les carcasses odorantes issues d'animaux non castrés, etc. Développé par l'Ifip, l'outil [SIM'Alter](#) permet alors au producteur d'effectuer une simulation pour affiner sa stratégie.

À l'abattoir, la détection des carcasses malodorantes, dues au scatol et à l'androsténone, peut se faire par une analyse chimique ou, de préférence, par des « nez » humains. Ceci nécessite de sélectionner les agents volontaires, de les former, puis de mettre en place une bonne gestion par roulement au sein de l'équipe. En effet, au bout de 150 carcasses, l'agent doit faire une pause d'au minimum 15 minutes, et il peut alors être préposé à l'enregistrement des données. Ces questions d'organisation du travail font l'objet du projet d'étude SANMALO d'[Uniporc](#).

Au niveau du maillon « transformation », la non-castration induit une baisse des dépôts de gras et une hausse des teneurs en muscle et en os, avec une réduction de la qualité technologique (rétention d'eau) de la viande. Ceci est nettement défavorable pour les process industriels de fabrication des jambons secs de types Bayonne et Parme, et des saucissons. Des risques de déstructuration pour les jambons cuits sont également documentés. Un engraissement des femelles et l'utilisation de castrations sans douleur pourraient être une solution.

Enfin, en Europe, l'élevage de porcs mâles entiers augmente régulièrement, passant de 18 % du total du cheptel de mâles en 2010 à 35 % en 2020 (figure ci-dessous). Cependant, la situation est très variée selon les pays, sous l'effet de nombreux facteurs : habitudes alimentaires (morceaux, produits consommés), pression des associations de protection animale, importance des exportations vers certains pays peu préoccupés par le sujet, etc. Autant d'aspects à prendre en compte pour le devenir de ces produits.

Répartition de la production des porcs mâles en Europe



Source : Ifip (enquête 2021)

Franck Bourdy, Centre d'études et de prospective

Source : [IFIP](#)