



CASTRATION DES PORCS

UNE TRANSITION DÉLICATE POUR LES ÉLEVEURS BIO PRÉCURSEURS

Comment limiter le risque de production de carcasses odorantes en AB ? Il est temps de répertorier et d'évaluer la faisabilité en bio des alternatives à la castration telle qu'elle est pratiquée actuellement. Cela passe notamment par la levée des freins techniques et économiques à l'élevage de mâles entiers.

Une récente enquête de la FNAB traitant des pratiques de mutilations des éleveurs bio a fait apparaître que plus de 10 % des répondants souhaitaient ne plus devoir castrer leurs animaux. Ce chiffre, faible en apparence, cache un sentiment plus généralisé de distance des éleveurs vis-à-vis de la castration et cela pour plusieurs raisons : le stress vécu par l'animal et transmis à l'éleveur, les coûts et les pertes engendrés par la castration chirurgicale.

A cela s'ajoute un sentiment de culpabilité vis-à-vis du reste de la société qui exige la mise en place légitime de pratiques plus respectueuses de l'animale. Il est donc plus que temps de répertorier et d'évaluer la faisabilité en bio, des alternatives à la castration telle qu'elle est pratiquée actuellement. Cela passe notamment par la levée des freins techniques et économiques à l'élevage de mâles entiers. Cependant toutes ces alternatives ne sont pas applicables en bio. Alors quelles pratiques dignes de l'Agriculture Biologique pour nous préparer à cette importante transition ? Par ailleurs l'arrêt de la castration ne se fera pas sans surcoût sur le produit final, et devra être compatible avec les attentes en matière de qualité de la viande de porc bio (organoleptique, tenue en cuisson). Autant de défis à relever pour la filière.

POURQUOI CASTRER LES PORCS ?

A l'âge de la puberté vers 6 mois, les porcs mâles émettent des hormones et phéromones (androstérone et scatole) qui risquent de donner une odeur de verrat lors de la cuisson du gras. Traditionnellement pratiquée pour les besoins en gras depuis le début de la domestication et pour des raisons zootechniques (agressivité), la castration s'est généralisée avec le développement de la filière porcine au moment de l'industrialisation de l'agriculture. Cette technique limite les allotements d'animaux, permet de les concentrer exagérément et potentiellement d'éliminer les risques de carcasses odorantes.

Au rang des limites de la castration, il faut noter que les animaux castrés consomment jusqu'à 16 % de plus d'aliments que les lots témoins de femelles et mâles entiers et cela pour des croissances similaires et une moindre adiposité des carcasses (source : « *Conséquences de la non castration des porcs mâles sur les performances et le comportement* » Quiniou, Courboulay, Salaun, Chevillon. *Journées Recherche Porcine 2010*). Ce résultat met en avant le coût économique de la castration en termes de surcoût alimentaire surtout en bio, de main d'œuvre et de pertes suite à des complications sanitaires ou erreurs humaines.

Concernant les impacts sur l'environnement, les déjections des porcs castrés contiennent plus d'azote et de phosphore (en comparaison à des porcs non castrés). De plus les porcs mâles castrés valorisant moins bien leur alimentation, la surface agricole nécessaire à la production de protéines animales est plus importante (source : *Cooperl Arc Atlantique*).

LA CASTRATION EST-ELLE AUTORISÉE EN AB ?

Le règlement européen sur les mutilations (Art. 14 du RCE 834/2007 ; Art. 23 et 24 du RCE 889/2008 ; Annexe II du RCE 889/2008) dit que : la castration des porcelets est la seule mutilation autorisée sans dérogation en élevage certifié AB. Il est important de souligner que la castration à vif n'est pas autorisée en AB. La castration des porcelets doit être pratiquée à moins de 7 jours d'âge sous anesthésie ou analgésie. La bombe à froid est autorisée. La coupe des dents et de la queue n'est pas autorisée. Une dérogation peut toutefois être accordée exceptionnellement sur demande justifiée (à effectuer auprès de l'OC). La pose d'anneaux dans le nez des cochons (truies ou porcs charcutiers) est interdite.





Au-delà du cahier des charges européen, les marques privées Demeter, Nature et Progrès et Bio Cohérence, aux pratiques qui se veulent plus exigeantes, apportent les précisions suivantes dans leur cahier des charges respectif :

- **Ce que dit Demeter** : les mutilations sont interdites (écornage des ruminants, coupage des becs, parage et castration des volailles (pas de chapon possible en Demeter), coupage ou limage des dents, coupage des oreilles et des queues, ainsi qu'utilisation d'un anneau pour le groin des porcins). La castration ne peut être autorisée que si elle permet d'améliorer la santé, le bien-être et l'hygiène des animaux. Dans ce cas, la souffrance animale doit être réduite au maximum.

Notre avis : à noter un manque de précision sur la prise en charge de la douleur.

- **Ce que dit Nature et Progrès** : l'élevage des mâles est préconisé. Toutefois pour les races à croissance lente, la castration des mâles est autorisée. Elle est ainsi réalisée entre le 7^{ème} et le 21^{ème} jour de vie de l'animal. Le recours à des méthodes de soulagement de la douleur est conseillé : anesthésie locale (injection, bombe à froid) ou générale (CO2).

Notre avis : la castration à partir du 7ème jour marque le moment où le taux de vitamine K dans le sang sera efficace pour une bonne coagulation. De plus, la prise en charge de la douleur est explicitée mais la bombe à froid est un analgésique et non pas un anesthésique. Et l'utilisation d'anesthésiant est réservée aux vétérinaires, ce qui rend cette recommandation inapplicable sur le terrain.

- **Ce que dit Bio-cohérence** : à titre de recommandation, les mutilations doivent être évitées autant que possible, via le choix de races appropriées, la gestion du troupeau et notamment de sa taille et des bâtiments adaptés. Il est rappelé que les cornes sont un élément "organique" des animaux. De fait, l'écornage ne devrait pas être effectué systématiquement et devrait rester une opération exceptionnelle (la seule méthode d'écornage autorisée est l'ébourgeonnage). Les volailles doivent être élevées jusqu'à ce qu'elles atteignent un âge minimal de : 81 jours pour les poulets et 150 jours pour les chapons.

Notre avis : l'écornage semble être la principale mutilation et la castration n'est jamais mentionnée. Plus loin, on lit que la production de chapons (poulets castrés) est autorisée.

Il est donc difficile de trouver une cohérence entre ces textes qui souffrent de manque de précisions dans les termes.

VERS LA FIN DE LA CASTRATION CHIRURGICALE ?

Renoncer à la castration implique un travail de filière déjà entamé puisque fin 2010, 18 organisations de la filière porcine ont signé un engagement volontaire visant à passer à la castration sous analgésie et/ou sous anesthésie à partir

de janvier 2012, puis à mettre fin à la castration chirurgicale à partir de janvier 2018. Sous réserve de disposer de solutions permettant de gérer efficacement les carcasses malodorantes. Cette déclaration n'est pas contraignante réglementairement mais donne clairement la direction future.

A ce jour aucune de ces préconisations n'est effective mais la tendance est clairement affirmée et il faut donc se montrer proactif pour préparer la transition.

LES ALTERNATIVES EN CONVENTIONNEL ET EN AB

- **Immunocastration** : bien que le vaccin d'immunocastration soit maintenant approuvé par l'Union Européenne, cette pratique est encore peu répandue en conventionnel car beaucoup d'acteurs des filières craignent une réaction négative des consommateurs. En effet, elle influence le comportement des animaux et favorise leur croissance. En production biologique, cette alternative n'est pas autorisée (guide de lecture du RCE n°834/2007 et du RCE n°889/2008). Les traitements vétérinaires ne peuvent être utilisés que pour traiter ou prévenir les maladies. De plus, les conséquences de cette pratique sur la santé animale sont encore méconnues. Pour finir, cette technique place encore l'éleveur en situation de dépendance vis-à-vis de l'approvisionnement (coût de 4 €/porc).
- **Abattage précoce des mâles entiers** : réalisée en Irlande, au Royaume-Uni, au Portugal et en Espagne, cette pratique implique une intensification de la production et a des conséquences sur la qualité de la viande (tenue lors de la cuisson notamment). Pour les filières de porcs rustiques à haute valeur ajoutée et abattus à plus d'un an, cette option ne semble pas envisageable à moins de valoriser toutes les carcasses odorantes en charcuterie. Dans l'état actuel des connaissances, il est impossible de s'avancer sur le nombre d'animaux potentiels qui seraient exclus de la valorisation en frais. Une autre option serait d'obtenir une dérogation afin de pouvoir continuer à castrer sous anesthésie générale au moment du sevrage. En France, seuls les vétérinaires sont habilités à le faire. Cependant cette pratique va être mise en place en Allemagne et ce sont les éleveurs eux-mêmes qui, après avoir suivi une formation, pourront procéder. Attention, certains cahiers des charges français (Biocoop, Biocohérence) exigent un âge minimum de 182 jours à l'abattage.
- **La sélection génétique** : Recombinetics/Acceligen et Hendrix Genetics sont des entreprises pionnières dans la sélection responsable d'animaux d'élevage. En avril 2018, elles ont annoncé la création de l'Alliance to End Surgical Castration of Swine (l'Alliance pour mettre fin à la castration chirurgicale des porcs) visant à éliminer les castrations chirurgicales en développant une technologie de sélection de précision qui donne des porcelets mâles nés naturellement castrés. Depuis,



Plus de place et moins de scatole

les entreprises ont combiné la génétique porcine, commercialement pertinente, et les méthodes de l'Alliance to End Surgical Castration of Swine pour développer avec succès de multiples portées saines de porcelets prototypes qui sont naturellement castrés. A voir cependant si cette méthode sera acceptée dans le cadre de l'élevage biologique.

- **L'élevage des femelles** : à l'heure actuelle la semence sexée n'est pas disponible sur le marché et les essais se poursuivent.

DES INITIATIVES DE TERRAIN

Depuis 2012, la Cooperl a mis en place une filière conventionnelle de mâles non castrés. Cette filière représenterait 80 % de leur production actuelle. Cette initiative place les producteurs bio en posture délicate vis-à-vis des demandes sociétales et il était important que la filière bio se positionne. Le lancement prochain d'un CASDAR piloté par la FNAB et l'ITAB (projet Farinelli) devrait permettre d'apporter des réponses concrètes à la filière bio. Il sera alimenté par les premiers résultats de tests en cours au sein du groupement Bio Direct.

On l'a vu, les principaux leviers techniques identifiés ci-dessus pour limiter le risque de production de carcasses odorantes ne sont pas tous facilement mobilisables en AB.

Il est probable que la proportion de carcasses odorantes serait plus élevée en AB à cause des poids d'abattage traditionnellement plus élevés. Le CASDAR Farinelli va permettre d'évaluer cette situation de départ. La deuxième piste serait d'augmenter la teneur en protéines digestibles de la ration avec les difficultés que cela comporte en AB.

En amont de ces nouvelles pratiques, il est possible de maîtriser les risques d'odeurs en mettant en place quelques modifications d'élevage :

- ajouter de l'amidon de pomme de terre et de la chicorée pâturée, il est possible de minorer les teneurs en scatole.
- permettre aux animaux de se rafraîchir sans se coucher dans leurs déjections. Pour exemple au Danemark, les porcs doivent avoir accès à des douches pour assurer leur thermorégulation.
- s'assurer de la surface allouée par animal qui est un facteur majeur de qualité olfactive de la viande.

rédigé par

Fabrice ROCHE

Bio Nouvelle-Aquitaine

crédit photo

Bio Nouvelle-Aquitaine

CRA Nouvelle-Aquitaine