



Alternatives à la castration des porcelets sans élimination de la douleur

Pourquoi castrer les porcs ?

Les porcs mâles produisent dans leurs testicules, durant leur développement jusqu'à la maturité sexuelle, des substances comme l'androsténone, le scatol et l'indol. Celles-ci développent dans la viande ce que l'on nomme l'odeur de verrat. Selon l'animal et son âge, cette odeur sexuelle est plus ou moins fortement développée et peut avoir comme conséquence que la viande est immangeable pour le consommateur. Pourtant ce ne sont pas tous les consommateurs qui sentent ou perçoivent au goût cette odeur de verrat, qui ressort dans la viande cuite, pourtant pas dans les saucisses. Ainsi, la viande même atteinte de l'odeur de verrat peut être utilisée et mangée avec satisfaction. Le pourcentage des jeunes verrats chez lesquels l'odeur de verrat apparaît devrait se situer entre 2 et 6.

La castration est liée à des douleurs

Pour supprimer l'odeur de verrat, les porcelets mâles sont castrés en Suisse. Cela a eu lieu longtemps sans anesthésie. Une opération désagréable, mais les porcs non castrés n'étaient pas acceptés dans les abattoirs. La bourse était incisée au moyen d'un scalpel et les testicules étaient séparés du canal spermatique ; les porcelets poussaient des cris de frayeur et de souffrance. Responsables de la douleur sont le revêtement extérieur des bourses et le cordon spermatique contenant des nerfs. Des examens scientifiques démontrent aussi que la sensation de douleur n'est pas moindre chez les jeunes animaux que chez les plus âgés. Les souffrances se maintiennent encore quelques jours après l'intervention, ce que l'on peut constater par le comportement des animaux.

Sous la pression du public et en particulier des organisations de protection des animaux, cette castration douloureuse a été toujours plus mise en question. Dans la nouvelle loi sur la protection des animaux de 2005, le législateur a donc décrété une interdiction. L'article 44 interdit expressément la castration chirurgicale des porcelets sans élimination de la douleur dès le 1er janvier 2009. Cependant, la loi accorde au Conseil fédéral le droit de repousser de 1 à 2 ans la date d'entrée en vigueur de cet article si aucune alternative utilisable en pratique n'est à disposition.

Alternatives

L'interdiction de la castration chirurgicale sans élimination de la douleur a été précédée d'une intense recherche des alternatives. Le groupe national de travail « Pro Schwein » a coordonné ces travaux. L'organisation de la branche « Suisse porc », les offices de l'agriculture et du vétérinaire fédéral, diverses installations de recherche, des grands distributeurs et la Protection suisse des Animaux PSA ont collaboré en vue de ces alternatives. Trois méthodes se sont révélées valables en pratique : la narcose par inhalation du gaz Isoflurane, l'injection et l'engraissement des jeunes verrats. Ces trois méthodes doivent être à la disposition des producteurs de porcs. Selon l'opinion de « Pro Schwein », ces trois méthodes sont en plein accord avec la législation protectrice des animaux. Cependant, chacune présente des avantages et des désavantages spécifiques.

Castration chirurgicale sous narcose par inhalation

La castration chirurgicale est tout de même possible, mais seulement avec une élimination correcte de la douleur. Comme procédé de choix s'est imposée la narcose des porcelets au moyen du gaz Isoflurane. Pour diminuer les douleurs postopératoires, il faut d'abord injecter un antidouleur. Il agit seulement lorsque les animaux se réveillent de la narcose. Bien qu'il soit difficile d'estimer le degré d'élimination de la douleur, on peut dire que la narcose par inhalation n'agit pas chez tous les animaux d'une façon également bonne. Selon les examens et les estimations de Nicola Jäggin et Thomas Kupper (2008), une bonne à très bonne insensibilisation était constatée seulement chez environ 92% des animaux. La phase de réveil suivait en règle générale d'une façon douce et sans mouvement de défense. Après en moyenne 3,5 minutes, les animaux pouvaient de nouveau marcher.



Castration sous narcose par inhalation
Photo: ProSchwein

Le temps consacré et la cherté de l'appareillage sont les désavantages pratiques de la narcose par inhalation. Durant les essais, la mise en place de l'anesthésie a duré en moyenne 84 secondes. Il y a des appareils pratiques pour la narcose des porcelets, mais ils sont relativement chers. Ils doivent d'abord empêcher le dégagement du gaz narcotique hors du corps de l'animal, pour la sécurité de la place de travail.

Vaccination contre l'odeur de verrat

La deuxième méthode praticable est une vaccination contre l'odeur de verrat. Elle permet de renoncer totalement à l'intervention chirurgicale. L'Institut suisse pour les maladies virales et la prophylaxie immunitaire IVI a autorisé en janvier 2007 un vaccin de la maison Pfizer AG à être utilisé dans le domaine de la porcherie suisse. Les animaux doivent être vaccinés à deux reprises. L'IVI a donné son autorisation pour ce vaccin vu qu'il n'est pas génétiquement modifié et qu'il n'a pas d'action hormonale. Il agit de la même façon qu'un vaccin conventionnel, par stimulation de la formation d'anticorps, qui, temporairement, empêche les fonctions des testicules et par-là celle de l'odeur de verrat. Il n'y a aucun résidu décelable dans la viande des animaux vaccinés.



Castration par vaccination
Photo: Pfizer AG

Le grand avantage de la vaccination est qu'elle n'occasionne aucune douleur à l'animal, hormis la piqûre, et aussi à l'égard du détenteur de porc. La méthode est bon marché et ne prend pas beaucoup de temps. On s'épargne le travail désagréable de la castration. Une enquête auprès des consommateurs (Simon Hofer et Thomas Kupper 2007) arrive à la conclusion que si on explique la méthode d'une façon complète et compréhensible, une majorité de la population est disposée à acheter une telle viande. Comme il peut arriver qu'un porc ne soit pas correctement vacciné, un

contrôle à l'abattoir est nécessaire. La viande des verrats dont les testicules sont plus gros que 10 cm doivent être soumis à une épreuve de cuisson.

Engraissement de jeunes verrats

La méthode la plus naturelle est l'engraissement des jeunes verrats, sans intervention. Thomas Kupper, porte-parole du groupe de travail « ProSchwein » écrit : « A long terme, toute la branche considère l'engraissement des jeunes verrats comme la meilleure solution. Elle est disposée à travailler activement aussi à l'avenir à l'amélioration de la méthode au moyen de progrès dans l'élevage et de contrôles automatiques de l'odeur de verrot sur la chaîne d'abattage. Aussi, l'engraissement des jeunes verrats doit-il jouir d'une large expansion. »

Cependant, cette méthode n'est pas tout à fait sans problème. Pour être certain qu'aucune viande avec odeur de verrot ne parvienne à la consommation, toutes les carcasses doivent être soumises à un test. Selon les essais du groupe de travail « ProSchwein », l'odeur de verrot est apparue dans environ 6% des jeunes verrats et, selon la composition de l'aliment, même davantage. La mise au point du « nez électronique » pour repérer l'odeur de verrot n'est pas encore suffisamment développée pour être introduite dans la pratique afin de détecter l'odeur à 100%. Il faut donc encore et toujours recourir au « test de cuisson », qui nécessite une main d'œuvre supplémentaire à l'abattoir.



Engraissement des jeunes verrats sur le Juchhof
Photo: ProSchwein

A cela s'ajoutent les déductions pour les porcs positifs au test (Raaflaub 2007). L'élevage pour atteindre un bas degré d'androsténone est difficile, principalement concernant l'odeur de verrot. Bien que les jeunes verrats présentent une meilleure mise en valeur des aliments et une qualité de carcasse plus élevée (Carine Pauly et Giuseppe Bee 2007) que les animaux castrés, ces avantages, pour l'instant, n'ont pas d'influence sur le plan économique. Alors qu'en Suisse il y a beaucoup de scepticisme à l'égard de l'engraissement des verrats, les détenteurs de porcs aux Pays-Bas veulent se convertir à cet engraissement jusqu'en 2015. Les verrats sont plus actifs que les castrés et cela fait qu'ils se montent plus fréquemment les uns sur les autres, mais sans commettre de blessure grave, selon les expériences hollandaises. On pourrait imaginer qu'un parcours et du matériel d'occupation suffisants contribueraient à ce qu'ils maîtrisent mieux leur comportement sexuel juvénile.

Mise en oeuvre des alternatives

Alors que les agriculteurs peuvent pratiquer l'élevage des jeunes verrats et les injections relativement facilement, les interventions par castration chirurgicale sont liées, avec raison, à certaines conditions. Selon l'article 32, paragraphe 1 de l'Ordonnance sur la protection des animaux 2008, la castration des porcelets mâles ne peut être effectuée que dans les deux premières semaines de leur existence et seulement dans la propre exploitation du détenteur. De plus, selon l'article 32 paragraphe 2, un certificat de compétence doit être obtenu auprès de l'Office de l'agriculture et de l'Office vétérinaire fédéral.

Ce certificat est décerné après fréquentation d'un cours qu'organise le Service sanitaire porcin ou d'autres organisations reconnues par l'Office vétérinaire fédéral. La partie pratique du cours est soumise à la surveillance du vétérinaire officiel. Les participants au cours pratiquent la narcose par inhalation et le traitement préventif antidouleur sur leur propre exploitation. Le vétérinaire officiel ou l'organe de contrôle vérifie l'exécution correcte de l'ablation de la douleur, ainsi que le fonctionnement et l'entretien des appareils de narcose sur l'exploitation.

Information supplémentaires et utiles

Loi sur la protection des animaux, Ordonnance sur la protection des animaux et Ordonnance de l'Office vétérinaire fédéral sur l'entretien des animaux de rente et domestiques, voir internet: www.bvet.admin.ch: Détenir correctement les animaux.

Office vétérinaire fédéral (OVF), Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berne, tél. 031/323 30 33

Groupe de travail «ProSchwein», à la Haute école suisse pour l'agriculture SHL, Länggasse 85, 3052 Zollikofen, tél. 031/910 21 11

Internet: www.shl.bfh.ch (projet «ProSchwein») avec indication de la littérature citée.

Situation aux Pays-Bas: Removing the taint. Bottlenecks and possible directions for a solution in the marketing of the meat of non-castrated male pigs.

<http://www.lei.wur.nl/UK/publications+en+products/>

Auteur

Michael Götz, Dr ing. agr., conseil en bâtiments agricoles GmbH, Säntisstrasse 2A, 9034 Eggersriet SG, tél./fax 071 877 22 29, www.goetz-beratungen.ch, migoetz@paus.ch

Editeur

Protection Suisse des Animaux PSA, Dornacherstrasse 101, 4018 Bâle, tél. 061 365 99 99, fax 061 365 99 90, psa@protection-animaux.com, www.protection-animaux.com