

Procès-verbal

Assemblée Sectorielle Porc du 07/11/2016

Version définitive

I. Identification du document :

Type de document	PV
Titre du document	PV de l'Assemblée sectorielle « Porc » du 7 novembre 2016- Version définitive.
Responsable de la préparation du document	Sophie RENARD
Date de publication	
Validé par	Sans objet
Annexe(s)	Annexe I : Liste des participants

II. Désignation d'un président de séance

Monsieur David De Wilde est désigné comme président de séance.

III. Approbation de l'ordre du jour

L'ordre du jour est approuvé.

IV. Validation du procès-verbal de l'Assemblée Sectorielle du 7 juin 2016 et état de mise en œuvre

Aucune remarque relative au PV de la réunion du 7 Juin 2016 n'est émise, celui-ci est validé.

V. Plan de Promotion 2016 et perspectives 2017 (Marie-Christine Marchand, APAQ-W)

En 2016, des cotisations ont été facturées pour 250.000€. Ce budget a permis de finaliser le document pédagogique sur le porc, ainsi que la diffusion de portraits d'éleveurs en partenariat avec le groupe « Vers l'Avenir » (budget de 60.500 €). Un certain nombre d'actions en partenariat avec des professionnels du secteur (Arrêtés de subvention) pour un montant de 220.000 € ont été mises en place. Au final, les dépenses 2016 ont été estimées à 333.000 € donc supérieures aux cotisations de 250.000 €.

En 2017, les cotisations sont estimées au même montant et permettront d'envoyer le dossier pédagogique dans les écoles (2600 écoles en région francophone). Ceci suppose une réimpression du document pour la



poursuite de cette action. En conservant les actions en partenariat avec les acteurs professionnels, pour 220.000€, il subsiste un budget de 10.000€ pour des actions diverses.

Discussion

- Il est demandé si le budget des Arrêtés de subvention sera bien maintenu. La réponse de Mme Marchand est positive ;
- Mme Marchand rappelle néanmoins qu'on fait face à une importante diminution de rentrées suite aux pertes des cotisations de Goemaere et de l'abattoir de Liège.
- Question est posée de l'allocation de moyens supplémentaires dans le cadre de la mise en place d'un Porc wallon. La réponse donnée est positive, il faudra faire une demande.

L'avis des participants est demandé en ce qui concerne la promotion et de nouvelles propositions.

L'utilité du dossier pédagogique est débattue. Même si celui-ci ne rapporte rien au secteur directement, il est cependant relevé que ce travail est vraiment nécessaire, il est important de conscientiser les jeunes. Le dossier est prévu pour pouvoir être intégré dans le programme d'éveil des écoles. En pratique, un courrier va être envoyé aux écoles pour présenter le dossier (couverture et table des matières), afin qu'elles manifestent leur intérêt pour recevoir le document. Une animation avec les producteurs peut y être associée.

Il a également été proposé au salon de l'éducation, en octobre où il a rencontré un intérêt certain

Des portraits d'éleveurs ont également été réalisés dans dix exploitations permettant d'assurer une représentation de tous les producteurs wallons. Ceux-ci ont été intégrés dans le fascicule mais paraîtront également dans le journal « L'avenir » des prochaines semaines. Un encart de 16 pages dédié au porc sera aussi intégré dans ce journal en fin d'année. Ces initiatives concourent à revaloriser l'image du secteur.

VI. Point sur la recherche et l'encadrement

Une enquête a été menée, ainsi qu'un suivi annuel du plan de recherche et d'encadrement. Les remarques formulées par les producteurs, et comprises dans la note sont bien prises en compte. On ne dispose pas encore de tous les retours des différents organismes de la recherche et de l'encadrement. Le travail est en cours. Des informations supplémentaires seront données ultérieurement.

VII. Le prix juste

UNE DÉMARCHE QUI FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE LA QUALITÉ DIFFÉRENCIÉE ET SUR LAQUELLE LE COLLÈGE TRAVAILLE DANS L'OPTIQUE D'UN PORC WALLON OU DE PROXIMITÉ.

Le prix juste est un sujet ayant déjà fait l'objet de discussions, car il s'intègre dans la démarche « Porc wallon ». Thiago Nyssens (secteur Bio) et Bernard Mayné (aspects économiques) sont en charge de cette thématique au sein du Collège des Producteurs. Ils ont notamment réalisé un travail de prospection au niveau des démarches en cours en Belgique et à l'extérieur. En effet, beaucoup de choses sont mises en place mais de façon très diverse. La conclusion de cette prospection est :

- que le prix juste reste à construire, il s'agit d'une démarche commerciale.
- il ressort qu'il est intéressant de se regrouper et d'étudier préalablement le marché afin de cibler où le produit est porteur (segmentation de marché).



- La contractualisation doit être soignée.

L'objectif du travail réalisé est notamment de concevoir un guide destiné aux producteurs et aux personnes voulant travailler en organisations de producteurs, afin de commercialiser ces produits au niveau de la grande distribution. Ce travail est actuellement en cours.

En ce qui concerne le porc, cette démarche fait partie intégrante de la qualité différenciée : les efforts supplémentaires doivent se voir récompenser par une rémunération supplémentaire pour le producteur. Un extrait de l'Arrêté ministériel concernant les exigences minimales sectorielles en porc est passé en revue. En effet, l'article 6 stipule qu'une convention doit être établie et qu'une plus-value doit bien être présente (article 24). Tout ceci doit figurer dans le cahier des charges ainsi qu'un mode de calcul permettant de chiffrer la plus-value.

Au niveau du Collège, la question du prix juste a été posée par tous les producteurs des secteurs. On part du constat que toutes les enquêtes démontrent qu'en moyenne 70% des consommateurs sont sensibles à la question d'un prix équitable pour les producteurs. Cependant, si on regarde la réalité du revenu des producteurs, il ressort une moyenne de revenu de 15.000€/an brut pour les producteurs qui sont en polyculture élevage. Ceci constitue un indicateur significatif que, malgré le soutien des consommateurs, la pratique n'y est pas encore.

Conclusion

Le premier objectif est la constitution d'un guide de bonnes pratiques ou de bonnes méthodes à destination de toutes les personnes concernées. Le deuxième objectif consiste à s'intéresser à la nécessité d'un label sur la question. Il faut guider le souhait d'un consommateur disposé à payer davantage vers une voie offrant plus de rentabilité aux producteurs.

Pour information, le 15 décembre aura lieu l'Assemblée Générale des Producteurs à Libramont laquelle aura comme thème principal le prix juste.

UN CRITÈRE IMPORTANT AUSSI POUR LE CONSOMMATEUR (PHILIPPE MATTART, DIRECTEUR DE L'APAQ-W)

L'APAQ-W a commandé au bureau Dedicated Research une enquête relative à la qualité différenciée, pour répondre à une demande du Ministre René Collin de travailler sur un visuel (logo) pour la qualité différenciée.

Actuellement celle-ci est identifiée par un logo qui figure dans l'annexe de l'Arrêté du gouvernement wallon. Ce logo qualifie un certain nombre de produits majoritairement issus du secteur porcin.

L'objectif de cette redéfinition est de donner un élan aux producteurs tous secteurs confondus, et de permettre un élan de consommation.

Pour cela, le travail a été organisé en 3 temps :

- 1) Mis en place d'un focus groupe avec des acteurs des différentes filières concernées par la qualité différenciée pour déterminer leur appréhension de la qualité différenciée et ses enjeux ;
- 2) Réalisation d'une enquête à l'occasion de la foire de Libramont ;
- 3) Enquête Dedicated Research sur base de données statistiques éprouvées et représentatives.

Enquête Dedicated



Objectif : évaluer la notoriété de la qualité différenciée au travers d'un sondage (réponses assistées ou spontanées).

Premier enseignement sur les critères d'achat des produits alimentaires :

Le goût/saveur prioritaire pour le consommateur, quels que soient les groupes socio-économiques, le genre et les tranches d'âge.

Lieu d'approvisionnement

Les grandes surfaces sont préférées par rapport au détail.

Prix juste et équitable

Important à tous les maillons de la chaîne. Les groupes socio-économiques dits supérieurs préfèrent acheter leurs produits ailleurs que dans les grandes surfaces.

Niveau de connaissance de qualité différenciée

Les produits de qualité différenciée sont mal connus.

Les consommateurs ne savent pas spontanément donner les critères liés à la qualité différenciée mais si on leur liste des critères, ils les classent dans l'ordre suivant :

- goût/saveur et qualité nutritionnelle ;
- vendu en proximité (chez le producteur, sur le marché)
- prix juste (mais pas plus de 10% en plus !)
- traçabilité
- dimension durable

Identification :

- Ils sont favorables à un logo ;
- La pastille « agriculture de Wallonie est connue ;
- Le logo de la qualité différenciée leur semble représentatif.

A retenir de cette enquête :

- absence de notoriété de la qualité différenciée
- Le logo doit bien représenter les critères qui sous-tendent la qualité différenciée

L'APAQ-W a présenté les résultats au Cabinet du Ministre. Il en ressort :

- que le logo va être revu pour bien prendre en compte les critères de la qualité différenciée
- qu'il y a bien une volonté politique de développer la qualité différenciée
- que des campagnes de promotion appropriées doivent être mises en place pour développer sa visibilité

Discussion

- il est souligné que l'existence d'un ensemble de labels privés met de la confusion dans l'esprit des consommateurs
- l'enquête montre la contradiction qui existe entre la volonté d'un produit de qualité et le prix que le consommateur est prêt à payer.

VIII. La castration des porcs



OÙ EN EST-ON AUJOURD'HUI EN EUROPE, FACE À L'ÉCHÉANCE DU 1^{ER} JANVIER 2018 PROGRAMMÉ DANS LA DÉCLARATION D'INTENTIONS EUROPÉENNES, D'UN ARRÊT TOTAL DE LA CASTRATION DES PORCELETS ?
PATRICK CHEVILLON, INSTITUT DU PORC IFIP, FRANCE

Table des matières :

- I. ELEMENTS DE CONTEXTE / REFLEXION A LA VEILLE DU 1^{ER} JANVIER 2018**
- II. PRESENTATION DE L'ORATEUR INVITE**
- III. L'ARRÊT GENERALISE DE LA CASTRATION EN 2018, UTOPIE OU REALITE ?**
EXPOSE DE PATRICK CHEVILLON
 - a. Le contexte
 - b. La situation des différents pays européens
 - c. Utilisation de l'Improvac
 - d. Situation du mâle entier
 - e. Evolution des projets de suivis de la CE
 - f. Démarches de certains pays face aux incertitudes sur le futur
 - g. Elever des mâles entiers « non odorants », oui mais comment ?
 - i. L'origine de l'odeur
 - ii. Les 3 clés de la réussite
 - 1. Cahier des charges à la production
 - 2. Contrôle à l'abattoir des viandes odorantes
 - 3. Rassurer le client et pouvoir utiliser les viandes odorantes
 - h. Conclusions

I. ELEMENTS DE CONTEXTE/REFLEXION A LA VEILLE DU 1^{ER} JANVIER 2018

Sous la pression d'associations de défense du bien-être animal, une déclaration d'intentions européenne d'arrêt de la castration a été signée à Bruxelles le 16/12/2010. Elle prévoyait dans un premier temps la gestion de la douleur lors de la castration dès le 1^{er} janvier 2012, et l'arrêt total de la castration le 1^{er} janvier 2018.

Sous cette même pression, et au vu de ce texte européen, en Belgique et dans d'autres pays européens, les distributeurs se positionnent dans le choix d'alternatives à la castration. Le paysage du marché de la viande devient varié avec la production de mâles vaccinés, de mâles entiers et de mâles castrés. En Belgique, face à ces engagements, les abattoirs doivent s'adapter et aujourd'hui, en plus des 70 % de mâles castrés abattus, 30 % sont des mâles entiers et des mâles vaccinés. Mais qu'en serait-il si demain tous les porcs étaient des mâles entiers ou vaccinés ? Est-ce réaliste, possible en termes d'organisation, d'écoulement sur le marché intérieur et extérieur à la Belgique ?

L'Europe a mis sur la table des moyens pour permettre de poursuivre les études et recherches permettant de réaliser ces objectifs d'arrêt de la castration, mais où en est-on aujourd'hui, suffisamment loin pour envisager sereinement l'arrêt de la castration en 2018 ?

Les alternatives existantes posent actuellement encore beaucoup de questions.

Castrer en gérant la douleur avec analgésie et anesthésie, est un acte vétérinaire, avec quels coûts ?



Vacciner contre l'odeur de verrat pose un problème d'acceptation par les consommateurs et les éleveurs, cela amène-t-il une dépréciation de la qualité de la viande ?

Qu'implique la production de mâles entiers au niveau de l'élevage, et en termes de qualité de la viande ?
Sommes-nous prêts pour détecter l'odeur de verrat de façon systématique et fiable ?

La déclaration d'intentions européenne

- Fixe notamment comme objectif d'assurer l'acceptation de produits de porcs non castrés chirurgicalement par les autorités, les consommateurs de l'Union européenne et aussi des marchés de pays tiers.
- Elle prévoit également que dans le cas de viande de porc certifiée STG/IGP ou AOP et de viande de porc destinée à des produits traditionnels de qualité, la castration est inévitable pour satisfaire aux normes de qualité actuelles.
- Elle prévoit aussi que les coûts afférents à la suppression de la castration chirurgicale seront partagés entre les acteurs économiques de la chaîne porcine.

II. PRESENTATION DE L'ORATEUR INVITE

Pour faire l'état des lieux sur la castration au sein de l'Europe, Mr **Patrick Chevillon** du Pôle Viandes et Charcuteries de l'IFIP (Institut du porc) a été sollicité.

Mr Chevillon est Ingénieur de l'Ecole Nationale d'Ingénieur des Travaux Agricoles (ENITA de Bordeaux). Il est responsable depuis 1992 de projets et de formations à l'IFIP à Le RHEU (Institut Technique du Porc) et travaille essentiellement sur des aspects qualitatifs de la viande et sur le bien-être animal (élevage jusqu'à abattoir).

Il est impliqué dans le consortium européen sur la castration en tant que chercheur dans les programmes européens, en collaboration avec Michel Bonneau. Actuellement il suit le projet CASTRUM dont l'un des objectifs est de travailler avec les professionnels, afin de lister les signes de qualité en France. Il collabore également avec sa collègue Valérie Courboulay pour travailler sur les alternatives à la castration en lien avec la partie élevage.

Son expertise est grande comme le montre également ses nombreuses publications et collaborations internationales.

III. L'ARRÊT GENERALISE DE LA CASTRATION EN 2018, UTOPIE OU REALITE ?

EXPOSE DE **PATRICK CHEVILLON**

a. Le contexte

L'arrêt de la castration a déjà fait l'objet de discussions antérieures, notamment dans les années 80 lorsque les danois avaient essayé d'imposer le mâle entier, pour des raisons économiques (porcs plus légers et moins chers à produire). Cette tentative a échoué face à l'Allemagne, la France et la Belgique, et ce n'est que vers les années 2005-2009 que les Pays-Bas, sous la pression d'associations du bien-être animal se sont lancés dans l'élevage de mâles entiers. Suite à ces mouvements, a été signée en 2010, la déclaration d'intentions européenne à Bruxelles.



L'Europe avait exigé certaines mises au point dans le cadre de l'application de ce texte, qui n'ont pas toutes abouti à l'heure actuelle :

1. Avoir une méthode de détection standardisée de l'androsténone et du scatol (FAIT, à l'Université de Gand)
2. Avoir une méthode de détection rapide (PARTIELLEMENT RÉALISÉ, le nez humain reste la référence car le dosage labo mis au point par les danois ne permet de détecter que le scatol).
3. Réduire le pourcentage de mâles odorants (REALISE ET EN COURS, notamment via un cahier des charges de bonnes pratiques en élevages)
4. Travailler sur l'élevage des mâles entiers pour limiter les comportements agressifs et de monte (REALISE ET EN COURS)

On voit bien que ces objectifs ne sont pas remplis, surtout le point 2 de la détection, ce qui pose problème pour les organisations signataires de la déclaration d'intentions.

b. La situation des différents pays européens

Selon les estimations de l'IFIP, sur les 250 millions de porcs abattus en Europe en 2015, 50 % sont des femelles, 34 % des mâles castrés, 14 % des mâles entiers et 2 % sont des mâles vaccinés. On le voit, actuellement, depuis son autorisation de mise sur le marché en Europe en 2009, l'Improvac ne représente malgré tout que 2% des porcs abattus en Europe et 4 % des mâles.

La situation est contrastée selon les pays :

- La Norvège s'était lancée dans le male entier, mais a dû faire marche-arrière en 2009, vu la génétique Duroc utilisée. Elle s'est alors tournée vers la gestion de la douleur lors de la castration avec la lidocaïne. Coût estimé à 12-13 € la portée ;
- Le Royaume Uni produit des mâles entiers légers ;
- Le Danemark réalise la castration à vif avec traitement de la douleur et a conservé une proportion de 5 % de mâles entiers avec détection de l'odeur via analyses chimiques, mais uniquement du scatol ;
- Les Pays-Bas castrant avec anesthésie au CO₂ et s'étaient lancés dans une production de mâles entiers dans 80 % des élevages de Vion, mais en 2015, le marché a mis un frein car certains ne voulaient plus de mâles entiers, pour redescendre actuellement à 65 % de mâles entiers (marché intérieur en mâles entiers et export en femelles et castrés sur certains marchés). Un gros travail est effectué sur la génétique avec le Verrat Nador de chez TOPIGS ;
- L'Allemagne a imposé depuis 2009 dans son cahier des charges pour la certification QS, un traitement de la douleur avec analgésie au Meloxicam. Le mâle entier représente 10 % de la production répartie chez Tönnies et Westfleisch. La détection par nez humain est prévue depuis le 1^{er} juillet 2012 dans le cahier des charges QS. La production de mâles entiers devrait augmenter en 2017 (annonce faite par Aldi que 100 % des viandes de porc proviendront d'élevages produisant des mâles entiers au 1^{er} janvier 2017). **Une information toute récente indique que l'Allemagne a légiféré dans le sens d'une interdiction de la castration sans anesthésie au 1^{er} janvier 2019.** On est donc plus loin qu'une déclaration d'intentions même si cette loi reste polémique ...
- En Belgique, la castration reste majoritaire (> 70 %) avec traitement de la douleur, l'Improvac représente 20% de la production pour les supermarchés Colruyt et Delhaize, et le mâle entier quelques pourcents ;
- La Suisse a opté pour l'Improvac et la castration avec anesthésie à l'isoflurane. Les suisses étudient néanmoins la possibilité d'élever des mâles entiers en travaillant sur la génétique avec le Verrat PRIMO



de chez SUISAG. Mr Gerlache de chez Colruyt nous informe que le distributeur Coop se lance dans l'Improvac ;

- L'Espagne élève 70 à 80 % de mâles entiers légers sans détection de l'odeur, mais la tendance est à une augmentation du poids (85 kg carcasse), ce qui commence à poser problème, et les oblige à s'intéresser depuis 2013 à la détection par nez humain. Néanmoins, le fait qu'ils vendent des pièces désossées/dégraissées, évite le problème du goût et de l'odeur stockés dans le gras. Ils utilisent peu le vaccin sauf sur le Porc Ibérique (animaux en liberté) et vaccinent surtout les femelles !
- L'Italie est clairement contre l'arrêt de la castration car elle a beaucoup de productions différenciées avec des porcs très lourds. Elle a mené des essais sur la vaccination mais 3 injections sont nécessaires pour ces porcs plus lourds (résultats 2016) ;
- La France a démarré la castration avec traitement de la douleur en 2012 et Cooperl s'est lancé dans le mâle entier avec, en 2016, 85 % de sa production. Là aussi on travaille sur la génétique, et Nucléus la filiale génétique de COOPERL a lancé au SPACE en 2016 son verrat Piétrain INO.

c. Et quand est-il de l'utilisation de l'Improvac ?

Selon Zoetis, 8% de mâles sont vaccinés dans le monde.

L'Europe compte 2 millions de porcs vaccinés, essentiellement en Belgique et en Espagne, la France ne représente que 0,1 % des porcs vaccinés en Europe. En France, le consommateur est très réticent, et l'Improvac ne passe que lorsqu'un contact direct est établi avec celui-ci, pour lui expliquer la démarche. Carrefour a refusé de suivre la Cooperl si elle s'engageait dans cette voie. C'est ce qui les a conduits vers le mâle entier.

Pour le reste du monde, l'Amérique du Sud et l'Australie sont fortement engagés dans la vaccination. Au Brésil, l'Improvac, ajouté à l'effet des hormones utilisées, conduit à des animaux gonflés, avec des muscles disproportionnés, qui peinent à se déplacer

d. Situation du mâle entier

Après un démarrage en force du mâle entier dans plusieurs pays européens, un essoufflement a été observé en cours d'année 2015. Celui-ci a conduit à une diminution du gain éleveur, qui au final est tout doucement mangé par les autres maillons ! Sur les 10 € pressentis/mâle, il n'en resterait que 5.

Mais l'annonce faite par Aldi de ne plus vendre que du mâle entier au 1^{er} janvier 2017, a relancé le mâle entier. Tonnies s'engage dans cette direction mais veut des porcs plus maigres avec des longes de 7,8 kg, un taux de viande maigre > 57 %, et des jambons lourds. Cela nécessite des mâles entiers avec une génétique maigre de type Piétrain sans odeurs.

Et qu'en est-il d'ici 2018 ? La pression des associations de défense du bien-être animal est bien là, comme on l'a vu cet été en Bretagne avec les affichages Welfarm qui n'hésitent pas à mettre en avant les avantages des mâles entiers, déjà choisis par Cooperl (10 % d'aliments en moins, d'où meilleure ACV et moins de lisier donc bénéfice pour l'environnement), et les mâles vaccinés (5 % d'aliments en moins). Ils proposent même une cartographie des distributeurs en fonction de leur choix pour la castration, en incitant les consommateurs à leur envoyer des mails pour les faire bouger. Carrefour est par exemple bien classé car il travaille avec la Cooperl ...



Il ressort qu'il est plus difficile d'imposer des alternatives pour les distributeurs indépendants qui travaillent avec des éleveurs et des abattoirs indépendants. Intermarché possède maintenant ses propres abattoirs et impose aux éleveurs des changements radicaux ; ils travaillaient et abattaient des mâles entiers avec Cooperl (détection nez humain selon la méthode COOPERL) et depuis 2016 ils ont fait marche arrière et ne veulent plus que des femelles ou castrés. Certains Eleveurs COOPERL sont obligés de sexer et faire partir les mâles entiers vers la Cooperl et les femelles vers Intermarché ! Fleury Michon s'approvisionnent uniquement en femelles en Espagne. **On assiste donc à une segmentation du marché selon le genre sexuel.**

e. Evolution des projets de suivis de la CE

COÛTS ET BÉNÉFICES LIÉS AUX ALTERNATIVES (ETUDE CIVIC DE FÉVRIER 2015)

Les résultats de l'étude annoncent :

- pour l'option 1 (anesthésie + analgésie) un gain éleveur de +1, 82 € si réalisé par l'éleveur à -1, 91 € si réalisé par un vétérinaire,
- de + 5,20 € à + 10,77 € pour l'option 2 (mâles entiers) mais il faut retirer 3 à 4 €/porc en 2016. Cela reste néanmoins intéressant puisqu'il y a un gain pour l'éleveur. Il faut aussi tenir compte de déclassements des carcasses dus aux problèmes d'agressivité rencontrés en élevage. Et savoir que ces mâles plus maigres conduisent aussi à une viande plus dure et plus sèche et donc moins bien valorisée.
- De +1,56 € à + 6,14 € pour l'option 3 (mâles vaccinés). On constate que Zoetis a bien pensé les choses puisque la vaccination amène bien un petit gain éleveur ...

CASTRUM

L'Europe veut être avant-gardiste sur le bien-être animal et la pression est forte pour vendre des porcs entiers. Une dernière enveloppe a été débloquée afin de mener le projet CASTRUM coordonné par l'Université de Bologne en Italie (intérêt des italiens qui produisent essentiellement des porcs lourds), dont les objectifs doubles sont 1) de faire le point sur les alternatives, et 2) de mener une enquête sur les productions de qualité qui nécessitent des porcs plus gras et plus lourds, donc à risque d'odeur si on arrêta la castration.

Les résultats définitifs sont attendus fin 2016.

- 1) Le premier objectif sur les alternatives vise à réaliser une bibliographie des méthodes utilisées :

ANESTHÉSIE GÉNÉRALE

A l'Isoflurane : Elle est réalisée en Suisse. L'anesthésie dure 85 secondes, avec un réveil après maximum 2 minutes, sinon les porcs ne se réveillent pas ! Une analgésie est réalisée en complément.

C'est une technique qui nécessite une formation des éleveurs et dont le coût s'élève à 3 €/porc.

En Suisse, ce sont les supermarchés COOP et Migro qui financent l'acquisition du matériel onéreux (> 10.000 €).

Au CO₂ : Elle est pratiquée aux Pays-Bas, c'est une solution moins coûteuse (5 cents/porc) qui mérite d'être retenue. L'anesthésie dure de 45 à 75 sec, avec un réveil après 1 à 2 min. Elle nécessite la formation des éleveurs. Aux Pays-Bas, l'appareil est partiellement financé par la grande distribution. Un bémol : l'acceptabilité sociétale sur le long terme car utilisation de CO₂ (durabilité et bien-être animal).

ANESTHÉSIE LOCALE

Elle est utilisée en Norvège au moyen d'un mélange de lidocaïne et d'adrénaline injecté sous la peau et entre les testicules. Elle doit être réalisée par un vétérinaire 10 minutes avant la castration. Le coût à la portée est de 13,1 € soit 2 à 3 € / porc mâle. Elle permet de réduire la douleur lors de la castration.

ANALGÉSIE



Plusieurs substances existent Meloxicam (Metacam), flunixin, metamizol, ketamine. Elle permet de réduire la douleur après la castration, et peut être réalisée par l'éleveur.

TRAITEMENT ANTIBIOTIQUE PRÉVENTIF

Certains éleveurs enquêtés utilisent un antibiotique pour éviter des problèmes après la castration (risque d'infection, boiteries, ...), ce va à l'encontre d'une réduction des antibiotiques...

- 2) Le second objectif concerne le recensement des pratiques de castration pour les productions de qualité en Europe. Il conviendra d'être vigilant quant aux résultats de cette étude et aux décisions prises. En effet, l'Europe pourrait, sur base de l'examen des cahiers des charges existants, imposer une notion d'âge (inférieur à 6 mois) ou de poids (max 115 kg) en dessous desquels il n'y aurait pas de risque de produire du mâle entier odorant.

Pour ces productions de qualité, on constate que continuer à castrer apparaît nécessaire pour plusieurs raisons : éviter l'odeur et le goût de mâle entier, avoir des animaux plus calmes (moins d'agressions, pas de comportement de monte, plus faciles à conduire), pouvoir disposer de plus de gras pour la charcuterie et du bon gras (saturé et moins riche en eau), permettre l'utilisation des procédés traditionnels utilisés en charcuterie (sec, fumé) et les techniques d'élevage habituelles (litière, parcours, pas de sexage, ...)

Au final, il apparaît dans les résultats partiels de cette enquête que plus des 2/3 des éleveurs en démarche qualité veulent pouvoir conserver la castration. En France, les signes de qualité représentent 13 % des élevages sous cahier des charges, avec obligation de castrer.

Pour ces productions de qualité, on observe une réticence à utiliser le vaccin car il pourrait nuire à l'image du produit, pourrait amener un risque pour la santé des utilisateurs, et génère un surcoût.

Quant au mâle entier, seulement 10 % des professionnels envisagerait de passer à ce type d'élevage.

f. Démarches de certains pays face aux incertitudes qui planent sur le futur

Des études consommateurs ont été menées dans plusieurs pays, comme l'Allemagne.

Les résultats montrent que dans tous les cas le choix d'une alternative est polémique, et que :

- pour le mâle entier : le consommateur ne sait pas qu'on élève des porcs mâles et femelles, et le nom « entier » est à éviter car le consommateur y voit un animal agressif et sauvage. Il n'a pas non plus confiance dans la méthode de détection de l'odeur via le nez humain ;
- le vaccin leur fait peur ;
- le consommateur accepterait la castration sous anesthésie, qui lui rappelle l'acte vétérinaire qu'il réalise pour ses animaux domestiques, et qu'il accepte.

Il est interpellant de voir que malgré ces craintes, le consommateur apprécie la viande de porc et y retournera, quelle que soit l'alternative.

L'Allemagne ne se dirigera pas vers l'Improvac (cf info sur les pays)

g. Elever des mâles entiers « non odorants », oui mais comment ?

i. Le problème est lié à la production d'androsténone et de scatol.

- L'androsténone est une phéromone sexuelle produite par les testicules et stockée dans les glandes salivaires de la gorge et dans le gras de bardière. Sa concentration augmente à la puberté, et il faut



savoir qu'il y a 40 fois plus d'androsténone dans les glandes salivaires que dans le gras de la bardièr (du dos) des porcs entiers. Cette phéromone sexuelle produite par les glandes salivaires est responsable du comportement d'immobilité à la monte chez la truie. C'est un composé à durée de vie courte de quelques jours chez l'animal vivant. On note une variation importante individuelle et génétique. Le gras de gorge qui contient les glandes salivaires est un produit plus à risque pour les salaisonniers et charcutiers que le gras de gorge des castrés et le gras de bardièr des mâles entiers.

- Le scatol est produit par la flore bactérienne de l'intestin à partir du Tryptophane. Il se dépose dans le tissu gras et est dégradé dans le foie. Sa durée de vie est courte chez animal vivant. On peut réguler son taux de production via l'alimentation, et notamment un jeûnement de 24h permet de réduire le niveau de scatol. On note un taux de scatol plus élevé en été et lorsque les animaux sont sales. Le scatol peut être présent chez la femelle. La dégradation du scatol est inhibée par la maturité sexuelle (production d'androsténone).

ii. Les 3 clés de la réussite de l'élevage de mâles entiers :

1) UN CAHIER DES CHARGES À LA PRODUCTION

- ✓ Une génétique maigre et peu mature sexuellement. En moyenne, on mesure 3 fois plus de scatol pour le Hampshire que pour le Yorkshire et 3 fois plus d'androsténone pour le Duroc que pour le Piétrain ;
- ✓ Une alimentation adaptée : à volonté, énergétique, riche en protéines et en fibres (plus coûteux en fin d'engraissement), avec éventuellement quelques matières premières adaptées dans l'aliment en fin d'engraissement ;
- ✓ Mélanger les sexes dans les loges ;
- ✓ Maintenir des animaux propres
- ✓ Pratiquer un jeûnement suffisant de 24h
- ✓ Prendre suffisamment de précautions lors du transport et de l'abattage (limiter les stress, bagarres, salissures, attentes trop longues...)

En ce qui concerne la sélection génétique, les résultats sont encourageants avec le Piétrain, et une bonne héritabilité de ce caractère existe, mais attention à la fertilité des truies qui pourraient être moins productives. C'est un problème qui doit être géré. Plusieurs pays y travaillent dont les Pays-Bas, la Suisse, l'Allemagne. En France, Nucléus a développé le verrat INO pour la Cooperl. Une sélection qu'ils ont démarrée au départ à partir de leurs verrats Piétrain les moins odorants.

Pour l'alimentation, un aliment à teneur élevée en protéines et en fibres permet de réduire de 70 % la teneur en scatol et de 30 % la teneur en androsténone par rapport à un aliment à faible teneur en protéines. Il est à noter que le tourteau de tournesol donne de très bons résultats.

A noter : Mâles entiers et femelles en mélange entraînent difficultés de tri en final, selon le débouché et un transport plus compliqué si certains abattoirs ne veulent pas de mâles entiers (plusieurs camions ...).

2) LE CONTRÔLE À L'ABATTOIR DES VIANDES ODORANTES

La seule **méthode analytique** est celle mise au point au Danemark. Elle reste partielle puisqu'elle ne permet de détecter que le scatol. Son coût est de 1,3 €/porc.



Pour le **nez humain**, on note certaines difficultés comme celle de trouver de « bons nez humains ». En effet, peu de gens détectent bien les composés odorants. Ce qui est rassurant, c'est que les mâles très odorants sont bien détectés. Avantage également, contrairement à une méthode analytique androsténone/scatol, le nez humain détecte l'odeur dans son intégralité et pas juste l'androsténone et le scatol. Or on sait que ce ne sont pas les seuls composés odorants. Le coût de la méthode est en moyenne de 1 €/porc.

Deux soucis avec le nez humain : les faux négatifs qui sont les carcasses que les testeurs laissent passer comme négatives alors qu'elles sont chimiquement positives dans le gras en scatol et androsténone (25 % au Pays-Bas, 38% en France et 50% en Allemagne), et les faux positifs qui sont des carcasses détectées comme odorantes alors qu'elles ne le sont pas à l'analyse. C'est un problème pour les éleveurs qui sont pénalisés 25 € par carcasse odorante en France. Si globalement, le pourcentage de positifs est de 5 %, le risque reste acceptable pour les éleveurs. Vion et Tonnies ne pénalisent pas à la carcasse mais informent l'éleveur afin qu'il soit conscientisé et s'améliore, COOPERL pénalise les éleveurs de 25 €/porc odorant (en moyenne seulement 1 % des carcasses odorantes ou 2% des mâles entiers).

Les résultats des tests réalisés par l'ILVO (nez humain au fer chaud) sur 20 élevages et 1100 porcs abattus montrent une grande variabilité entre les élevages (de 1 à 14 % selon les élevages d'où l'importance de respecter un cahier des charges à la production)

La détection joue un rôle prépondérant car il faut garder en tête qu'une carcasse odorante touchera au final 200 consommateurs. Il y a donc bien un enjeu pour ne pas perdre des marchés.

On note que certains marchés s'orientent vers un commerce selon le sexe, avec un tri des femelles pour certains marchés et l'orientation des mâles vers la transformation cuite et plutôt maigre.

Pour un même poids chaud, l'effet de la non castration (mâles entiers) sur le poids des pièces de découpe est la suivante : jambons identiques, une épaule plus développée, une longe plus lourde, une perte de 600g sur la bardière (- 4 mm pour le cou et - 6 mm pour le dos), et une poitrine plus légère.

Se pose la question en abattoir de la détermination du **poids carcasse du mâle entier** : sans testicules, avec grand ou petit parage ? En France, le sujet est en discussion car il impacte le prix payé à l'éleveur.

3) RASSURER LE CLIENT ET POUVOIR UTILISER LES VIANDES DÉTECTÉES ODORANTES À L'ABATTOIR EN SALAISSON

Quelques enseignements :

Il ressort que si 20 % du tonnage des viandes est transformé par l'abatteur, la destination de la viande odorante ne pose pas de problème. Il utilisera les viandes odorantes dans sa propre salaison.

L'étude européenne CAMPIG, menée sur des steaks de mâles entiers (hamburger avec 20 % de gras) pour déterminer le niveau d'insatisfaction en 2015 des consommateurs en Europe, en Chine et en Russie, selon le niveau de composés odorants, montre que le risque d'insatisfaction du consommateur est de 10 à 15 % avec le mâle entier.

L'objectif de sélection de porcs terminaux doit mener à moins de 0,1 % de scatol et moins de 0,5 % d'androsténone dans le gras pour être équivalent à de la viande de mâle castré.

Le risque s'accroît pour les produits gras et selon la température de cuisson et de consommation.



Et le consommateur, qu'en dit-il ? Peut-on éviter qu'il sente ... ?

Une étude espagnole de 2015 sur le saucisson sec montre pour le mâle entier, une perte au séchage supérieure significative et un saucisson plus ferme, moins souple et moins cohésif mais au final, aucun effet n'est mesuré sur l'acceptation du consommateur entre castrés et mâles entiers.

Les allemands ont réalisé en 2016 une étude sur de la saucisse cuite ou fermentée issue de mâles entiers très odorants détectés par nez humain à l'abattoir, saucisse avec 20 % de gras, en comparaison de viande de femelles. Il ressort qu'il n'y a pas de risque sur le produit cru mais bien sur le produit cuit. Si on intègre plus de 50 % de viande de mâle entier, le consommateur est gêné par un goût qui persiste dans le produit.

Une étude espagnole sur l'utilisation des viandes de mâles entiers en Saucisse de Francfort (25 % de gras) montre que les épices et le fumage inhibent l'odeur liée à l'androsténone. Cette étude devrait être complétée en testant avec des teneurs en scatol élevées.

Et sur les débouchés ?

En Allemagne, la filiale Tillmans de Tönnies a développé des produits de snacking type cordon bleu, escalopes de jambon avec chapelure, et porc mariné effiloché « pulled pork » (viande d'épaule avec notamment miel, sauce, vinaigre et épices).

Il semble que les testicules pourraient trouver destination à l'exportation s'ils étaient tracés, ce qui n'est pas le cas en Belgique actuellement. Au Brésil, des essais sont menés pour en faire de la saucisse ...

h. Conclusion

Il semble que le marché s'oriente vers un prix des viandes porcines selon le genre sexuel, avec les mâles entiers qui deviendraient le prix « standard » car utilisés en salaison. Le mâle castré avec gestion de la douleur serait payé plus cher, et les femelles seraient encore mieux valorisées.

Il ressort qu'un arrêt généralisé de la castration en 2018 en Europe n'est pas envisageable, notamment dans le cadre des productions de qualité (porcs lourds, races spécifiques et locales). De même les 3 clés de la réussite de production de mâle entier ne sont pas encore réunies (rester en veille...)

L'Improvac a du mal à rassurer (travailler sur la réassurance, communication, certification IMPROVAC)

Néanmoins, un arrêt de la castration à vif est possible en 2018, il faut y travailler en 2017 pour rendre l'anesthésie et/ou l'analgésie économiquement réalisable : acceptation du CO₂ par les citoyens sur le plan éthique et environnemental, diminution des coûts en permettant à l'éleveur de réaliser l'anesthésie. N'oublions pas aussi que l'Europe demande que les coûts soient répartis sur l'ensemble des maillons de la chaîne.

IX. Divers

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Une initiative a été mise en place au niveau wallon afin de pouvoir quantifier le gaspillage alimentaire. Valérie Op De Beeck du Collège des Producteurs travaille sur ce projet. Une enquête est ouverte sur le site du Collège des Producteurs. Celle-ci permettra de caractériser la responsabilité du maillon agricole dans la chaîne de gaspillage, même si le secteur porc n'est pas celui qui occasionne le plus de gaspillage.

La réunion a été clôturée à 18h



Rapporteur,
Sophie Renard

Annexe I : Liste des présences

NOM	PRENOM	ORGANISME
BINDELLE	Jérôme	Ulg
CABARAUX	Jean-François	Ulg
CAPPELLEN	Violaine	
COLOT	Marc	Quartes
CORNÉLIS	Alain	DANIS
DALLE	Stéphanie	Ulg
DEHON	Caroline	Etudiant
DEWILDE	David	Producteur
DOTCHE	Ignace	
FASSOTTE	Bérénice	CAIG
GAUPIN	Luc	Derwa
GODFRIAUX	Jordan	Producteur
GROSJEAN	Emmanuel	Socopro
HENIN	Marc André	Producteur
HUART	Maxime	Etudiant
JACOBS	Liora	
JACOBY	Philippe	Producteur
JACQUES	Dominique	
JACQUES	Dominique	Producteur
LAITAT	Martine	Ulg
LASPINA	Sylvie	Nature et Progrès
LEFERT	Charles	
LOUETTE	Olivier	Producteur
LOVENFOSSE	Martin	
MAGEROTTE	André	Producteur
MAHU	Jean-Louis	CPLPA
MANGUETTE	Marie	DG03 Services extérieurs
MARCHAND	Marie Christine	APAQ-W
MOLLARD	Eric	
OSSAER	Eric	Producteur
PIEDBOEUF	Maureen	
PIRET	Pierre-Yves	SCAR
RENARD	Sophie	Socopro
REUTER	Werner	Dumoulin
ROCHETTE	Lidwine	Socopro
ROISIN	Lucien	
RONDIA	Pierre	CRA-W
ROYEN	Lucien	Producteur
SIRAUX	Patrick	Producteur
THILMAN	Pierre	CPLPA
T'JANPENS	Karine	Producteur