



Fiche 45

Utilisation de viande de mâles entiers en frais ou salaison et détection des viandes odorantes à l'abattoir

Contexte et objectifs

La déclaration de Bruxelles signée par les principaux pays producteurs début 2011, **visait l'arrêt de la castration en 2018.**

D'ici là, depuis le 1^{er} janvier 2012, l'ensemble des pays dont la France s'engage au minimum dans **le traitement de la douleur post opératoire.**

Certains pays ont déjà recours à la castration sous anesthésie comme la **Norvège.** La **Belgique** développe à petite échelle l'immuno-castration (vaccin Improvac de Pfizer).

Au Pays-Bas, l'arrêt de la castration est programmé pour fin 2015 et fin 2011, 40 % des producteurs ont arrêté de castrer.

L'Allemagne a emboîté le pas en 2010-2011 et a accéléré l'abattage de mâles entiers (groupe Tonniès et Westfleisch). L'intérêt économique cité par ces pays s'établirait à **7 € par porc mâle.**

2 composés sont à l'origine d'odeurs désagréables lors de la cuisson et dégustation de produits carnés : **le scatol** responsable d'une odeur de fèces et **l'androsténone** responsable d'une odeur d'urine.

En 2009, la Commission européenne a financé un programme dans **6 pays** en Europe (France, Italie, Allemagne, Espagne, Pays-Bas et Angleterre) appelé « ALCASDE ».

L'IFIP au travers d'un programme de recherche financé par Inaporc et l'Europe a contribué à :

- actualiser les **pourcentages de viandes à risques** d'odeur au niveau national et européen.
- établir le risque en viande fraîche en France via des **tests** consommateurs sur rôtis harmonisés au niveau européen.
- valider les **performances** des porcs mâles entiers en élevage et l'influence de paramètres de production : rationnement, alimentation soupe ou sec, porcs lourds, génétiques (essais à la station porcine de Romillé).
- tester **8 produits de salaison** dont 3 qui nécessitent une cuisson (chipolata, sau-

cisse traditionnelle et lardon fumé) et 5 produits consommés froids (jambon cuit, longe cuite saucisson sec, pâté, andouille).

- démarrer un programme visant à valider une ou des **méthodes de tri en abattoir** des carcasses odorantes animé par l'ARIP Bretonne.

Principaux résultats

En 2011, l'IFIP a affiné le seuil d'acceptabilité de la viande fraîche de mâles entiers sur le critère androsténone (ce seuil serait situé entre **2 et 3 µg/g de gras pur**).

Un travail reste à faire sur le seuil de scatol et sur la mesure des **interactions** entre scatol et androsténone.

Les études sur l'acceptabilité des produits industriels de charcuterie élaborés à partir de mâles entiers ont abouti à une **liste de produits** pouvant accepter facilement des viandes de mâles entiers.

Les recherches s'accroissent à l'IFIP et en Europe sur la mise au point de méthodes de **détection des odeurs sexuelles de verrat à l'abattoir** (Programme DROSME conduit par l'ARIP et labellisé Valorial).

Compte tenu du développement des techniques de détection par **nez humain** à l'étranger (Hollande, Allemagne), un programme conduit par l'ARIP et financé par INAPORC a été créé fin 2011 pour tester la fiabilité des méthodes « nez humain » en abattoir.

Les résultats sont attendus fin 2012.



Test Human nose en abattoir

Partenariats et collaborations

INRA, Instituts de recherche européens.

Financeurs

DG SANCO, Inaporc

Contact responsable de l'action

Patrick CHEVILLON
Patrick.chevillon@ifip.asso.fr

En savoir +

Interventions

A la demande auprès d'INAPORC, ARIP, SNIV SNCP, Groupements de producteurs, Colloque « Boars heading 2018 » à Amsterdam.

Publication

Acceptability of entire male pork with various levels of androstenone and skatole by consumers according to their sensitivity to androstenone. 2012. Meat Science P330-337.