

Veille sur la production de mâles entiers en Europe : détection et utilisation des viandes odorantes

Partenariats

Recherche française et académique européenne

Financeurs

Région Bretagne et Pays de Loire, INAPORC, CASDAR, DG SANCO (Europe)

Contact

patrick.chevillon@ifip.asso.fr

Valorisation

Formations et interventions

- Interventions à la demande auprès d'INAPORC, ARIP, Culture Viande, COOP DE FRANCE, Groupements de producteurs, Abatteurs, colloques à l'étranger.

Publications

- Publications sur le site IPEMA : <http://www.ca-ipema.eu/>

Autres transferts

- Appui à la demande d'entreprises privées Françaises sur la détection sur chaîne et l'utilisation des viandes de mâles entiers.



Contexte et objectifs

En Europe près de 1/3 des éleveurs ne castrant plus les mâles avec un fort développement en Hollande, Allemagne et France entre 2009 et 2017 puis une stabilisation en 2015 et un léger développement en 2016 et 2017 à la demande de Supermarchés en Allemagne.

La déclaration de Bruxelles signée par les principaux pays producteurs début 2011 visait l'arrêt de la castration en 2018 sous conditions. Près de 25 % des producteurs en France produisent du mâle entier fin 2017 (groupe Cooperl principalement qui a stabilisé sa production de mâles entiers à 85 % de ses éleveurs).

En Europe, la Belgique développe une autre alternative « l'immunocastration » ainsi que l'Espagne sur des marchés de niche.

L'intérêt économique cité par ces pays s'établirait à 5 à 7 € par porc mâle entier avec la tentation pour les abattoirs de diminuer le prix d'achat : de 2 à 3 €/porc depuis 2014.

L'Allemagne s'est engagée à arrêter la castration à vif au premier janvier 2019 aussi il faudra être attentif aux évolutions de marché. Les Danois fournisseurs de porcelets ont adopté la castration sous anesthésie locale afin de fournir le marché allemand en porcelets.

Depuis 2014 l'IFIP a participé à plusieurs programmes de recherches Européens de la DG SANCO sur les attentes consommateur et la détection des carcasses odorantes dans le monde (CAMP, BOARCHECK et CASTRUM).

Depuis 2017 l'IFIP a rejoint et co-anime le réseau Européen IPEMA qui vise à échanger sur cette thématique des **alternatives à la castration**.

La détection rapide des carcasses odorantes à l'abattoir reste un sujet d'intérêt majeur pour l'IFIP. Ces méthodes pourront d'ailleurs être utilisées en sélection génétique ou toutes autres études faisant **le lien entre les conditions d'élevage et de préparation des porcs à l'abattoir et la fréquence de risque de carcasses odorantes**.

Résultats

L'IFIP a finalisé ses investigations pour valider une technique de tri en abattoir des carcasses odorantes avec des partenaires de la recherche. Ce travail était animé par l'ARIP bretonne. (programmes DROSME et ACIDROS, labellisés par VALORIAL et financés par la Région Bretagne ainsi que Pays de Loire). Une technique est accessible pour la sélection génétique de carcasses odorantes sur animal vivant (Test ELISA). Le test mis en place en abattoir sur le sang présente peu de faux négatifs (moins de 10 % des carcasses odorantes ne sont pas détectées). Par contre cette méthode ne peut être retenue car ayant trop de faux positifs (animaux détectés positifs par le test rapide alors que le porc est non odorant lors de l'analyse chimique sur le gras).

Le Danemark a annoncé disposer d'une méthode chimique HPLC robotisée pour mesurer les molécules de scatol et androsténone dans le gras à l'abattoir. Des essais en abattoirs sont prévus en 2018 dans le Groupe Danish Crown.

Les abattoirs abattant des mâles entiers souhaitant apporter une garantie sur l'odeur à leur client pratique majoritairement la détection par « **Nez humain** » sur chaîne d'abattage après avoir chauffé le gras.

- Le Réseau COST IPEMA (réseau de chercheurs Européens sur la castration est financé et les premiers groupes de travail sont en place). L'IFIP assure la co-présidence de ce réseau d'échanges sur les alternatives à la castration.
- L'IFIP réalise une veille bibliographique sur la valorisation des viandes de mâles entiers en viandes fraîches et produits transformés. De nombreuses publications sortent sur l'utilisation des viandes odorantes en abattoir en produits de charcuterie (produits de la salaison du sec, du cuit).