

Production de mâles entiers, utilisation des viandes en frais ou salaisons et détection des viandes odorantes en abattoir

Financiers
CASDAR, INAPORC, DG SANCO (Europe)

Contact
patrick.chevillon@ifip.asso.fr

CONTEXTE ET OBJECTIFS

La déclaration de Bruxelles signée par les principaux pays producteurs début 2011 vise l'arrêt de la castration en 2018 sous conditions.

Au 1^{er} janvier 2012, la France s'est engagée dans le traitement de la douleur post opératoire. Le développement de la production du mâle entier s'est poursuivi : 24% des producteurs en France produisent des mâles entiers fin 2014 (12 % des carcasses sur le marché, le groupe Cooperl principalement).

En Europe, 28% des éleveurs ne castrant plus avec un développement récent important en Hollande, Allemagne et France.

En Europe, la Belgique développe une autre alternative « l'immunocastration » (2 millions de Vaccins Zoétis Improvac commercialisés en Europe principalement en Belgique, 2014).

L'intérêt économique cité par ces pays s'établirait à 5 à 7 € par porc mâle avec une tendance récente des abattoirs à diminuer le prix d'achat de 2 à 3€.

En 2014, l'Espagne poursuit sa production du mâle entier à 70%.

L'Allemagne et les Pays-Bas semblent faire une pause dans leur développement en 2014 (80 et 20 % des élevages respectivement)

En 2009, la Commission Européenne avait financé un important programme sur le sujet (ALCASDE)

L'IFIP au travers des programmes de recherche financés par INAPORC et/ou européen à contribué depuis à :

- actualiser le pourcentage de viandes à risques d'odeurs.
- établir le risque consommateur sur la viande fraîche en France.
- valider les performances de porcs mâles entiers en élevage et l'influence de paramètres de production : rationnement, mode d'alimen-

tation soupe ou sec, porcs lourds, types génétiques en collaboration avec l'INRA.

- tester des produits de salaison qui nécessitent une cuisson (chipolata, saucisse traditionnelle ou saucisse de Strasbourg et lardon fumé) et des produits consommés froids (jambon cuit, longe cuite, saucisson sec, pâté en boîte et de campagne, andouille).
- valider une ou des méthodes de tri en abattoir des carcasses odorantes animé par l'ARIP Bretonne (méthodes chimiques DROSME et sensorielles par Nez Humain)
- participer aux appels d'offres européens de la DG SANCO sur cette thématique ; 2 projets nouveaux impliquaient l'IFIP en 2014 : programmes BOARCHECK et CAMPIG.

VALORISATION

Formations et interventions

- Interventions à la demande auprès d'INAPORC, ARIP, SNIV SNCP, COOP DE France, groupements de producteurs, abatteurs colloques à l'étranger.

Publication 2015

- Patrick Chevillon, La détection des carcasses de mâles entiers odorantes au cœur du débat en Europe, Tech-Porc, Mai juin 2015.

RÉSULTATS 2014

En 2014, l'IFIP a diffusé ses résultats expérimentaux.

Les recherches s'accroissent à l'IFIP et en Europe sur la mise au point de méthodes de détection objectives des odeurs sexuelles de verrat en abattoir (Programme DROSME conduit par l'ARIP et labellisé Valorial). Ce programme c'est terminé fin 2013 et un nouveau programme 2014-2015 est démarré (Programme ACIDROS).

En 2014, l'IFIP a finalisé deux programmes Européens sur la détection des odeurs en abattoir (BOARCHECK) et l'acceptabilité par le consommateur en Europe et pays tiers (Russie et Chine) des viandes de mâles entiers (CAMPIG).

Les résultats du programme BOARCHECK montrent que la technique de détection par nez humain est la plus développée à l'étranger (Hollande, Allemagne, Belgique, France). D'autres techniques instrumentales sont en cours de validation.

Le programme CAMPIG met en évidence que le risque de mécontenter le consommateur Européen et de pays tiers (Chine et Russie) augmente à mesure que des steaks de porcs de mâles entiers sont concentrés en androsténone et en scatol (Graphique) par rapport à des viandes issues de mâles castrés.

Les priorités sont donc de diminuer le risque à la source par des cahiers des charges de production limitant les odeurs puis en second lieu de trier les carcasses les plus odorantes à l'abattoir.

Taux d'insatisfaction en plus pour les steaks de mâles entiers par rapport au taux d'insatisfaction avec des mâles castrés (témoin) selon la teneur dans le gras en scatol et androsténone

