

# Valorisation des viandes odorantes des porcs mâles entiers

## Partenariats

Recherche française et académique européenne

## Financiers

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

## Contact

patrick.chevillon@ifip.asso.fr

## VALORISATION

- **Formation** : Valoriser la viande de mâles entiers (novembre 2015, 5 entreprises françaises participantes)
- **Interventions à la demande** auprès d'INAPORC, ARIP, SNIV SNCP, COOP DE FRANCE, Groupements de producteurs, Abatteurs, colloques à l'étranger.

## Publications

- Patrick Chevillon, *La détection des carcasses de mâles entiers odorantes au cœur du débat en Europe*, Tech-Porc, Mai juin 2015.
- Panela-Riera N., Blanch M., Kallas Z., Chevillon P., Garavaldi A., Gil M., Gil J.M., Fonti-Furnols M., Oliver M.A., 2016. *Consumers' segmentation based on the acceptability of meat from entire male pigs with different boar taint levels in four European countries: France, Italy, Spain and United Kingdom*, Meat Science Vol 114, P137-145.

## Autres transferts

- Appui à la demande d'entreprises privées

## CONTEXTE ET OBJECTIFS

En Europe, 28 % des éleveurs ne castrant plus les mâles avec un fort développement en Hollande, Allemagne et France entre 2009 et 2014 puis une stabilisation en 2015. La déclaration de Bruxelles signée par les principaux pays producteurs début 2011 visait l'arrêt de la castration en 2018 sous conditions. 24 % des producteurs en France produisent des mâles entiers fin 2015 (12 % des carcasses sur le marché, le groupe Cooperl principalement qui a stabilisé sa production de mâles entiers à 80 % 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 une tendance récente des abattoirs à diminuer le prix d'achat : de 2 à 3 €/porc fin 2014, voire plus fin 2015. En 2015, L'Espagne au travers sa recherche, a mis en évidence que même sur des porcs mâles entiers plus légers de 80 kg carcasse, il était important de détecter les carcasses odorantes à l'abattoir (Source Centre de recherche IRTA). L'Allemagne et les Pays Bas semblaient faire une pause dans leur développement en 2015 (80 et 20 % des élevages respectivement ayant arrêté de castrer). Fin 2015, une augmentation de la production de mâles entiers semble s'opérer en Allemagne sous la demande des supermarchés et discounters. L'évolution d'ici 2018 des choix pris par chaque pays et les prix payés à la production sont 2 éléments majeurs du marché auquel il faudra être attentif. En 2014, l'IFIP avait participé aux appels d'offres Européens de la DG SANCO sur les attentes consommateur et la détection des carcasses odorantes dans le monde (CAMPIG et BOARCHECK). Les résultats ont été publiés en

France et en Europe en début 2015. En 2015, l'IFIP s'est inscrit dans 3 appels d'offres lancés par la DG SANCO sur la période 2015-2018. 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 poursuit ses investigations pour valider une technique de tri en abattoir des carcasses odorantes avec des partenaires de la recherche. Ce travail est animé par l'ARIP Bretonne. (programmes DROSME et ACIDROS, labellisés par VALORIAL et financés par les Régions Bretagne et Pays de Loire). Trois programmes européens nouveaux sont financés ou en attente de financements sur les alternatives à la castration :

- Programme CASTRUM (financé)
- Réseau COST IPEMA (réseau de chercheurs Européens, en cours de financement)
- Projet MAPIPO (réseau de vulgarisation des pratiques sur les alternatives à la castration, en cours de financement)

*Exemple d'associations avec des matières premières dominantes en termes de goût et d'odeur (gruyère et chorizo, autres épices, plats en sauce)*

