



Agenda

16 fiches pour prévenir la douleur chez le porc



L'objectif de ce dossier est de prévenir la douleur chez le porc pouvant survenir lors de la coupe de la queue (caudectomie) ou de morsures de la queue (caudophagie). La conduite d'élevage et la gestion sanitaire peuvent nécessiter des interventions parfois douloureuses pour l'animal (coupe de la queue, vaccinations...). La douleur est également présente dans d'autres situations, comme les mises-bas ou les agressions. Le porc exprime cette douleur par des signaux plus ou moins marqués : modification du comportement, isolement, cris, agressivité, baisse d'appétit, réduction des performances...

Les éleveurs français sont sensibilisés à ces questions mais la prise en charge de la douleur est difficile car les possibilités thérapeutiques permises à l'éleveur sont limitées et les coûts d'intervention freinent leur mise en œuvre.

Ces fiches abordent la question de la douleur dans l'élevage de porc engendrée par la coupe de la queue (qui ne peut être réalisée en routine), et par les morsures de queue. Deux leviers d'actions existent : maîtriser l'intervention pour réduire la douleur du porcelet et agir sur les facteurs de risque du cannibalisme pour limiter son apparition et corriger ses effets.

La rédaction de ces fiches s'inscrit dans le cadre du projet AccEC (Accompagner les éleveurs pour une meilleure prise en charge des douleurs animales). Ces fiches techniques proposent aux éleveurs des repères pour limiter le risque de douleurs : bien réaliser les interventions et maîtriser les conditions d'élevage afin de limiter les morsures entre animaux. (Projet CasDAR financé par le ministère de l'agriculture).

Contact : valerie.courboulay@ifip.asso.fr - Le Réseau Mixte Technologique "Bien-être animal" (RMT BEA) est un réseau d'échanges et de développement autour du bien-être animal. Il favorise des échanges multidisciplinaires entre la recherche, le développement, l'enseignement et les acteurs de l'élevage sur les questions relatives au bien-être animal. S'intéressant à toutes les productions animales, de l'élevage au consommateur, il assure le transfert de savoirs et d'outils pour améliorer le bien-être animal.

- **17 mai 2016** à Paris de 9h30 à 17h : journée débat "Attractivité des métiers de l'élevage" destinée aux responsables professionnels, conseillers, collectivités territoriales, enseignants, journalistes... Comprendre les enjeux, identifier les leviers d'amélioration et découvrir des actions innovantes... [En savoir +](#)
- **31 janvier et 1er février 2017** : prenez dates pour les **prochaines JRP** et retour sur 2016 [En savoir +](#)

Doit-on avoir peur du porc américain ?



La négociation entre l'Union européenne et les Etats-Unis en vue d'un accord de libre-échange s'accélère. Quels sont les enjeux pour la filière porcine européenne ?

Entre l'Union européenne et les Etats-Unis, la négociation lancée depuis de nombreux mois en vue d'un accord de libre-échange a repris de la vigueur cet été avec le vote du TPA (Trade Promotion Authority) par le Congrès des Etats-Unis. La signature d'un accord entre les USA et l'UE serait porteuse de gros enjeux pour la filière porcine européenne et pourrait ouvrir la porte à des importations de viande dans l'UE. Cette évolution constituerait un changement important, car l'UE n'importe pas produits de porc en provenance des USA, en raison des droits de douane et des mesures de protection des consommateurs européens. Dans l'hypothèse d'une libéralisation complète des échanges, des importations en quantités sensibles ou à des prix nettement inférieurs à ceux de l'UE seraient de nature à déstabiliser le marché européen, à entamer la rentabilité de la filière et à mettre en péril des entreprises et des emplois.

Un coût de revient très compétitif

Les Etats-Unis comptent 66 millions de porcs, cinq fois plus que la France. 70% du cheptel est concentré dans le Midwest, autour des Grands Lacs, région de culture du maïs. Naissage et engraissement sont séparés. En moyenne, les sites de naissance ont 3 400 truies, les sites d'engraissement 5 800 porcs à l'engrais. Les performances techniques sont en constante amélioration, mais restent très au-dessous du niveau français. Malgré cela, le coût de revient du porc est très compétitif aux USA par rapport à la France, car les prix unitaires de l'aliment et des bâtiments, notamment, y ont été beaucoup plus bas depuis des années. Toutefois, la baisse récente du taux de change de l'euro par rapport au dollar des Etats-Unis change la donne et réduit les écarts.

Une pression réglementaire moins forte

Les membres du Congrès américain expriment une préférence pour un encadrement volontaire par les filières, plutôt que réglementaire, des activités. Quand l'UE applique le principe de précaution, les USA autorisent tout ce dont la nocivité n'est pas prouvée scientifiquement. L'administration de bêta-agonistes et d'antibiotiques est massive et source d'économies grâce à l'amélioration de l'indice de consommation et de la vitesse de croissance. Les protéines animales sont autorisées dans l'alimentation. Le permis environnemental n'est obligatoire que pour les plus gros élevages. Le bien-être animal en élevage ne fait l'objet d'aucune réglementation.

Des écarts de prix fluctuants

Environ 20% de la production porcine américaine est exportée dans le monde, avec une volonté d'adapter les produits aux besoins des clients. Certaines pièces sont plus concernées par ces échanges, comme la longe, l'épaule et le jambon. En moyenne entre 2010 et 2013, les prix de ces pièces rendues UE (estimations Ifip) sont inférieurs à ceux observés sur le marché de Rungis, avec un écart pouvant atteindre 0,70 €/kg pour le jambon avec os, plus limité pour l'épaule (0,10 €/kg environ). Ces écarts sont toutefois fluctuants au sein d'une année et d'une année sur l'autre, sans oublier les effets des variations du taux de change. A l'heure actuelle, les droits de douanes couvrent la différence de prix et malgré l'existence de contingents à droit nul, les importations sont faibles. Certaines normes américaines de production ne sont en effet pas compatibles avec celles exigées dans l'UE (facteurs de croissance, traitement des carcasses...) Et contrairement aux attentes des consommateurs européens.

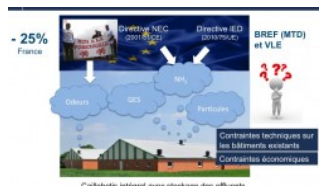
Une filière réactive avec de grandes marges de manœuvre

La filière porcine des Etats-Unis possède donc bien des atouts qui la rendent compétitive sur le marché mondial et vis-à-vis de l'Europe. Elle a des dynamiques

géographiques et structurelles qui lui confèrent d'amples marges de manœuvre pour répondre aux aspirations des marchés. Les exportations de viande porcine des Etats-Unis sont en mesure de se tourner rapidement vers l'Europe, si les conditions de marché et d'accès le permettent.

Contacts : Estelle.Antoine@ifip.asso.fr et Christine.Roguet@ifip.asso.fr - Source : « Les filières animales aux Etats-Unis dans la perspective d'un accord de libre-échange : dynamiques à l'œuvre, règles de production et risques commerciaux pour l'UE ». Etude Ifip, Institut de l'élevage, Itavi dans le cadre du RMT « Economie des filières animales. Financements FranceAgriMer, Inaporc.

Lisier flottant : une technique simple pour réduire les émissions d'ammoniac et d'odeurs en porcherie



L'addition d'une fine couche d'eau de 40 l/porc en fond de préfosse avant l'entrée des animaux en engraissement, puis du même volume après le changement d'aliment vers 65 kg de poids vif, contribue à la réduction des émissions d'ammoniac et d'odeurs des porcs à l'engraissement sans effet sur les performances zootechniques de ces animaux. Bien que conduisant à une augmentation du volume d'effluent produit par porc, cette technique peut être mise en place sans modification structurelle des porcheries et pourrait être ainsi applicable à la majorité des bâtiments d'engraissement existants, soit actuellement la majorité du parc bâtiment français. Cette technique du lisier flottant représente donc, pour les élevages français, une opportunité technique, économiquement viable, pour respecter les nouvelles contraintes européennes en termes d'émission d'ammoniac.

Deux salles abritant chacune 60 porcs ont été suivies au cours de 2 bandes élevées en périodes climatiques contrastées. Pour la salle témoin, le lisier est stocké dans une préfosse sur toute la durée d'engraissement des animaux.

Pour la salle sur lisier flottant, 40 litres d'eau par porc sont déversés dans la préfosse avant l'entrée des porcelets, puis après la vidange de la préfosse lors du changement d'aliment. L'objectif de ce lit d'eau est d'empêcher la sédimentation de la fraction solide en fond des préfosses et de faciliter l'évacuation des effluents lors des vidanges, tout en permettant la solubilisation de l'ammoniac des urines et fèces. Aucun effet sur les performances zootechniques n'a été observé. La réduction d'émission d'ammoniac est respectivement de 21 et 24% pour les 2 bandes. Aucun effet n'a été mesuré sur l'émission de N₂O (gaz à effet de serre). L'émission d'odeurs est réduite de 25% pour une bande par rapport aux émissions de la salle témoin. La technique du lisier flottant permet de réduire les émissions d'ammoniac et d'odeurs des porcheries, sans beaucoup modifier les bâtiments, ni nécessité d'investissements importants en équipements ; elle s'avère donc efficace et a l'intérêt d'être adaptable au parc de bâtiments existants.

Contact : nadine.guingand@ifip.asso.fr - Pour en savoir + : Communication aux JRP 2016 - Session Environnement. Etude réalisée avec le soutien de l'ADEME et du PNDAR.

De nouvelles alternatives à la castration... via la génétique



Des solutions au problème d'odeur sexuelle restent à trouver pour permettre à la filière porcine d'arrêter, sans crainte, la castration des porcelets en 2018, comme elle s'y est engagée. Les porcelets sont castrés pour prévenir l'apparition dans la viande d'une « odeur de verrat » désagréable. Cependant, outre son effet négatif sur le bien-être animal, la castration dégrade les performances zootechniques des animaux. Odeur de verrat et aptitude à la reproduction sont fortement associées car l'accumulation d'androsténone, un des composés incriminés dans le problème d'odeur, est liée à l'apparition de la maturité sexuelle. Une sélection contre l'odeur de mâle sans prise en compte des caractères de reproduction risque d'altérer les performances des reproducteurs.

Le programme de recherche AROME vise à identifier de nouveaux marqueurs utilisables en sélection sur les caractères d'odeur et de maturité sexuelle des mâles. Il repose sur des analyses génétiques (génotypage haut débit), phénotypiques (mesures de l'apparition de la maturité sexuelle et de l'aptitude à la reproduction) et biochimiques (dosages de composés odorants) dans différentes lignées paternelles et maternelles. Les données recueillies permettront d'estimer finement chez les mâles les relations entre le risque d'odeur, la précocité sexuelle et l'aptitude à la reproduction. Les marqueurs trouvés serviront à développer de nouvelles stratégies de sélection afin de réduire le risque d'apparition d'odeur de verrat de la viande sans altérer l'aptitude à la reproduction des verrats.

Contact : marie-jose.mercat@ifip.asso.fr - AROME a démarré le 1er janvier 2016 pour une durée de 3,5 ans. Le programme associe les Organismes de Sélection Porcins regroupés au sein de l'association BIOPORC (ADN, Choice Genetics, GENE+ et NUCLEUS), 3 unités de recherche de l'INRA (GenPhySE, PEGASE et GenESI) et l'IFIP (pôles génétique et techniques d'élevage). Le projet s'appuie également sur des Centres d'Insémination Animale commerciaux (YXIA et Choice Genetics). AROME a reçu un soutien financier de l'ANR et de BIOPORC.

Retour sur la journée «Salmonelles en filière porcine» : les pdf en ligne !



En janvier dernier, l'IFIP et l'ANSES ont coorganisé une journée d'information sur l'actualité technique, scientifique et réglementaire en matière de maîtrise des salmonelles en filière porcine. Une vingtaine de questions ont permis d'aborder les enjeux des salmonelles pour la filière porcine, les outils de surveillance, les mesures de maîtrise à chaque maillon, les plans de surveillance en France et à l'étranger (Danemark Allemagne, Belgique) ... Cette journée a mobilisé plus de 230 acteurs de la filière porcine ; vétérinaires, groupements, fabricants d'aliment, laboratoires, abattoirs, transformateurs, chercheurs, Administration ... ont mis à jour leurs connaissances sur ce sujet, participé aux échanges et interrogé les experts présents. 165 participants ont assisté à la journée depuis le Zoopole de Ploufragan tandis que 75 bénéficiaient de la retransmission en visioconférence à Paris, Arsacq et Bourg en Bresse.

Contact : isabelle.correge@ifip.asso.fr - Pour accéder aux présentations des intervenants, cliquez sur les images (format pdf)...

Maîtriser les seuils réglementaires en cadmium et plomb dans l'aliment des porcs



Les métaux lourds se concentrent dans les reins et le foie, c'est pourquoi les plans de surveillance européens sont ciblés dans le but de contrôler les animaux et les tissus où la probabilité de trouver des résidus est la plus élevée (abats). Cette stratégie a révélé que cadmium, plomb et mercure sont les éléments chimiques les plus souvent responsables de non-conformité.

L'Ifip a étudié la cohérence entre les limites réglementaires en Cadmium et Plomb pour l'alimentation animale et pour les produits alimentaires. Dans les conditions usuelles d'alimentation des porcs, une exposition alimentaire proche des limites réglementaires et pendant la totalité de la période d'élevage, conduit à des niveaux inférieurs aux limites de détection dans la viande, à des concentrations conformes dans le foie et dans les reins pour le Pb, mais à des non conformités en Cd dans les reins. Au final, il n'existe pas de relation systématique entre la conformité des aliments des animaux et celle des produits alimentaires. Les situations à risque peuvent être maîtrisées par la surveillance des ingrédients végétaux et surtout minéraux utilisés pour la fabrication des aliments.

Le transfert de sols à teneurs élevées vers les plantes peut être limité en corrigeant le pH (apport de chaux) et la teneur en matière organique des sols (apport de fumier ou lisier), et en choisissant des cultures peu accumulatrices comme le maïs. Lors de la formulation des aliments porcins, l'ajustement des apports de calcium et de phytase, la réduction de la teneur en cuivre de l'aliment de post sevrage et l'ajout de vitamine C sont des pratiques pouvant limiter le stockage du cadmium dans le rein

quand l'exposition des porcs présente des risques. En raison de leur présence naturelle dans l'environnement, l'exposition aux métaux lourds ne peut être entièrement évitée. En Europe, les concentrations de plomb (Pb) dans les sols ont une forte variabilité selon la géologie, le climat et l'activité humaine. Pour le cadmium (Cd), des teneurs élevées mais inférieures au seuil de 1 ppm, sont trouvées notamment dans le Nord de la France. L'exposition au Plomb pose un risque faible à négligeable pour la plupart des Européens mais un risque potentiel existe pour les enfants. Le risque Cadmium est faible à l'échelle d'un individu, mais une étude scientifique récente suggère la réduction de l'exposition à l'échelle de la population. C'est pourquoi la Commission Européenne propose une baisse des limites réglementaires pour cet élément dans les produits alimentaires.

Contact : eric.royer@ifip.asso.fr - Etude réalisée dans le cadre du PNDAR (CASDAR) et avec l'Adème. Intervention aux 6èmes Rencontres du RMT Quasaprove - Partenaires du réseau : Acta, l'Anses, le Criel, l'Ifip, l'Inra, l'Idèle et l'Itavi.

Vitamines : quelles recommandations pour l'alimentation des porcs ?



Les vitamines, comme les minéraux, y compris les oligoéléments, sont des nutriments essentiels pour les porcs. Des compléments sont ajoutés aux aliments car les matières premières ne sont pas suffisamment pourvues pour satisfaire les besoins du porc. Les minéraux, oligoéléments et vitamines ajoutés représentent moins de 3 % du poids de l'aliment. Le coût de ces ingrédients est déterminé essentiellement par les phosphates, les phytases et les vitamines, dont les prix fluctuent. Dans la pratique, les vitamines et les oligoéléments sont souvent associés au sein d'un même pré-mélange et représentent en proportion dans l'aliment environ, 0,10 % pour les porcs en engraissement, 0,15 % pour les truies et 0,30 % pour les porcelets. Les minéraux sont incorporés séparément, sauf en fabrication à la ferme (environ 25 % des aliments porcs en France), où ils sont ajoutés au pré-mélange de vitamines et d'oligoéléments, à un taux d'incorporation proche de 3 %. Afin de réduire le coût des aliments, le taux d'incorporation des pré-mélanges tend à diminuer : en fabrication d'aliment industrielle, il peut être de 0,3 % aujourd'hui, ce qui n'est possible qu'à condition de préserver la qualité du mélange, essentielle en matière d'alimentation minérale et vitaminique.

Dans ces pré-mélanges, une attention particulière doit être accordée aux éléments ayant un impact sur l'environnement (phosphore, cuivre et zinc). Les vitamines A et E, la biotine et la choline représentent les vitamines les plus coûteuses. Leurs niveaux d'incorporation doivent par conséquent, être maîtrisés. Ils peuvent être adaptés aux matières premières de l'aliment. Ainsi, la choline n'est pas forcément utile aux aliments des porcs à l'engraissement. A l'inverse, en fonction d'objectif nutritionnel particulier, comme par exemple, celui d'une amélioration de la qualité de la viande, les teneurs en vitamine E peuvent être augmentées. Mais il faut envisager dans ce cas des teneurs 10 à 20 fois supérieures aux teneurs habituelles, avec alors, un fort impact sur le coût de la supplémentation vitaminique de l'aliment. A noter que la réduction du taux de protéines du régime alimentaire et, par conséquent, de la teneur en potassium des aliments, a ajouté un nouveau critère d'équilibre alimentaire, le bilan électrolytique, déterminé par les teneurs respectives en sodium, potassium et chlore.

Contact : didier.gaudre@ifip.asso.fr - Pour en savoir + : Revue de R&D « Les Cahiers de l'IFIP », Didier Gaudré et Nathalie Quiniou (Vol 2, N°1-2015).

La Note de Conjoncture Aliment de l'IFIP, mensuel d'information sur les Matières Premières pour l'alimentation des porcs



Pour mieux appréhender l'incidence du marché des matières premières sur le coût de l'aliment des porcs ! L'évolution de la conjoncture des matières premières a un impact important sur les coûts alimentaires et donc sur le coût de production du porc charcutier. C'est pourquoi, chaque mois, l'Ifip vous propose de recevoir gratuitement* par mail dans une note de conjoncture Aliment : le prix de marché des matières premières, le prix d'intérêt des matières premières dans le cas de formules farine croissance et finition à 2 niveaux de concentration énergétique des aliments ainsi que l'analyse de l'Ifip, le coût matières premières de formules équilibrées pour porc charcutier, le coût de l'alimentation biphase Corpen, les majorations mensuelles commerciales sur les céréales et les protéagineux ainsi qu'une veille scientifique ... Cette Note de Conjoncture Aliment est destinée à tous les praticiens en nutrition porcine : éleveurs fabricants l'aliment à la ferme et leurs prescripteurs, techniciens de groupements de producteurs de porcs et de Chambre d'agriculture ainsi que les fabricants d'aliment et firmes services, fournisseurs de coproduits et d'additifs, équipementiers, ...

Inscrivez-vous gratuitement par mail à manuela.pinel@ifip.asso.fr - Contact : didier.gaudre@ifip.asso.fr - * Cette lettre vous est envoyée grâce au soutien de 2 partenaires : Biomim et MixScience.

Le cheptel truie européen a reculé



Fin 2015, le cheptel total européen est resté stable par rapport à novembre/décembre 2014, alors que le cheptel reproducteur a reculé de près de 2 % (premiers résultats de l'enquête de cheptel de fin d'année portant sur 25 États membres, soit 92 % du troupeau porcin de l'UE). Si le nombre d'animaux de 50 kg à 110 kg comme celui de porcelets est globalement stable en un an, les jeunes animaux affichent une croissance modérée de 1 %. Les perspectives de croissance de la production européenne sont donc relativement réduites pour les mois à venir, avec une inflexion baissière probable à compter de la fin 2016. Au sein des différents États membres, le contraste est marqué entre de **fortes chutes du cheptel truies en Allemagne (- 4 %) et aux Pays-Bas (- 5 %)** et la nouvelle vague de **croissance enregistrée en Espagne (+5 % en un an)**, soutenue par les meilleurs résultats enregistrés ces dernières années. **Le troupeau reproducteur poursuit son érosion en France alors qu'il se maintient au Danemark.**

En Italie (+1 %) et au Royaume-Uni (+2 %), il repart à la hausse, tout comme en Autriche (+1 %) et au Portugal (+3 %). Soit au total pour l'ensemble des pays de l'UE à 15 un cheptel de truies en légère baisse, à peine plus marquée pour les animaux saillies. Dans les États membres entrés à partir de 2004, la tendance est nettement baissière pour la plupart des pays avec un recul de 4 % du cheptel total et de 10 % pour les truies pour l'ensemble de la zone. **Le nombre de reproducteurs s'effondre à nouveau en Pologne** et se situe à peine au-dessus des 800 000 têtes.

Source : Baromètre Porc Mars 2016 - Pour vous abonner (11 numéros + 2 suppléments, versions papier et électronique) : 75 €/an (France)- Contact rédactrice en chef : estelle.antoine@ifip.asso.fr

Gérer les fins de bande : enjeux économiques de différentes stratégies d'élevage



La diversité des pratiques pour gérer les fins de bande est à relier aux différences de structures entre élevages (taille, conduite) ou à leur environnement commercial. La gestion des fins de bande mise en place pour optimiser la rémunération des carcasses des porcs les plus légers en fin d'engraissement consiste parfois à prolonger l'engraissement. Elle se révèle intéressante économiquement, surtout dans un contexte de prix du porc élevé. Elle doit s'accompagner d'un suivi rapproché des performances des porcs, et ne pas dégrader le niveau sanitaire de l'élevage. Pour optimiser le paiement des carcasses, les éleveurs peuvent attendre que les porcs les plus légers d'une bande aient atteint leur poids optimal avant de les envoyer à l'abattoir. Une enquête réalisée dans des élevages naisseurs-engraisseurs du Grand Ouest a permis de caractériser différentes pratiques telles que le départ échelonné des porcs ou, lorsque les salles doivent être vidées, le transfert des fins de bande vers des locaux spécifiques ou leur mélange avec les porcs des bandes suivantes.

Ces pratiques s'accompagnent de contreparties économiques liées à une consommation accrue d'aliment et une augmentation du risque sanitaire. Une bande de 144

porcs a été étudiée en station expérimentale, abattue en 6 départs étalés sur 57 jours. La simulation des performances de croissance associées aux différentes stratégies de commercialisation des derniers porcs de la bande montre que les animaux des fins de lot suivent des profils moins performants que les animaux abattus en premier. L'intérêt économique de prolonger leur engraissement est réel puisqu'après 21 jours supplémentaires, le gain de marge se situe entre 11 et 20 €/porc (contexte économique du 1er semestre 2015).

Contact : alexia.aubry@ifip.asso.fr - Travail présenté aux JRP 2016 réalisé dans le cadre d'une thèse avec un co-financement de l'appel à projets « Recherche finalisée et innovation » du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture.

TECH PORC, la revue technique et économique de l'élevage porcin



Tous les 2 mois, Tech PORC, la revue de référence pour l'appui technique et économique, propose une information claire et indépendante sur tous les domaines de l'élevage porcin. A partir des expertises de l'Ifip et de la Chambre d'Agriculture de Bretagne, elle informe sur l'actualité des travaux de recherche-développement, fournit des dossiers thématiques, offre une veille sur l'actualité scientifique et rend compte de l'expérience concrète d'acteurs de l'élevage... Editée par l'Ifip et la Chambre d'Agriculture de Bretagne, elle est diffusée largement au niveau national auprès des éleveurs, de leurs salariés et de tous les intervenants en élevage (fournisseurs, organisations économiques...).

Si vous souhaitez soutenir la revue TechPorc, n'hésitez pas à nous contacter pour étudier toute insertion publicitaire : pa0@tech-porc.fr - Pour vous abonner : abonnement@tech-porc.fr

Le programme SOS Protéin des régions Bretagne et Pays de Loire



Le programme SOS Protéin, conduit par les régions Bretagne et Pays de Loire et disposant d'un financement européen FEADER, est dédié à l'autonomie protéique des élevages des régions Bretagne et Pays de la Loire. Il est d'une durée de 4 ans. DY+ est un des 4 sous-programmes de SOS Protéin. Il comporte des déclinaisons spécifiques aux élevages bovins, porcins et de volailles. Il a pour objectif une amélioration de l'utilisation digestive des protéines de la ration des animaux.

Comment améliorer l'efficacité alimentaire protéique des élevages de porcs ? Essentiellement en augmentant la digestibilité de la fraction azotée des aliments, en ajustant les apports de protéines aux besoins des animaux en fonction du stade physiologique voire selon le moment de la journée. Le programme s'articule ainsi autour de différents travaux :

- Effet des traitements technologiques sur l'utilisation digestive des protéines et de l'énergie

- Alimentation de précision du porc en croissance : intérêts et faisabilité de l'application des stratégies d'alimentation en multiphase en machine à soupe sur caillebotis

- Etude des dynamiques journalières d'utilisation des protéines et de l'énergie chez le porc : modulation par les traitements technologiques, les stratégies d'alimentation et le stade physiologique de l'animal

Les leviers techniques identifiés pour les porcs : traitement technologique - système multiphase soupe et précision de distribution - dynamiques journalières

Contact : didier.gaudre@ifip.asso.fr - Partenaires impliqués : IFIP, INRA, Idèle, Tecaliman, Adisseo, Agrial, Ajinomoto, Atlantic Conseil Elevage, BCEL Ouest, CCPA-Deltavit, Clasel, Cooperl, ECLA, Eilyps, InVivo, MixScience, Terrena, Triskalia, Valorex, les Chambres d'agriculture de Bretagne et des Pays de la Loire et les réseaux CAB-GAB, FRAB, CIVAM. Coordination : Pôle Agronomique Ouest. Avec le soutien des régions Bretagne et pays de Loire et de l'Europe (financement FEADER).

Races locales et systèmes de production pour des produits traditionnels de haute qualité et des filières durables



Le projet européen "Treasure" a pour objectif de mieux comprendre le rôle des facteurs génétiques et d'élevage (influence de l'alimentation) sur les performances des porcs et la qualité des produits.

Il s'appuie sur une caractérisation phénotypique : mesures en élevage, à l'abattoir, en laboratoire (lipides intramusculaires ...), tests sensoriels et études consommateurs, développement d'une base de données liée aux livres généalogiques des races locales européennes, caractérisation génétique.

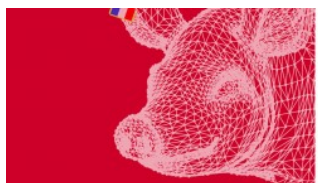
La durabilité des systèmes, en particulier les volets socio-économique (vie des territoires ...) et environnemental sera aussi évaluée. Débuté en 2015, ce projet mobilise 25 partenaires de 9 pays dont la France représentée par l'IFIP et l'INRA. Il inclut 20 races locales dont le Gascon et le Basque.

Quel sera le rôle de l'ifip ?

L'institut du porc est responsable du développement d'une base dédiée aux races locales pour enregistrer des données sur les carcasses et les caractères de qualité de viande. Avec l'INRA, il mettra en place une expérimentation sur des porcs Gascons pour comparer l'effet de la saison d'abattage (et des ressources naturelles) sur la qualité de la viande, notamment du jambon. Une collecte d'ADN pour la caractérisation génétique des porcs Gascons et Basques, sera réalisée, pour la France. Sur tous ces points, l'IFIP travaille en étroite collaboration avec l'INRA (Pegase et GenPhySE) et le Consortium du Noir de Bigorre.

Contact : marie-jose.mercat@ifip.asso.fr

Les Cahiers de l'IFIP : abonnez vous ou choisissez l'article qui vous intéresse...



Un nouveau Numéro des Cahiers de l'IFIP de la revue R&D de la filière porcine française à télécharger : des articles de fond, une forme scientifique mais très accessible, une version en anglais de chaque article. ?Au sommaire :

- **Charcuterie-salaison en Europe** : principales caractéristiques de différents pays producteurs, Bérangère LECUYER et Vincent LEGENDRE

- **Nutrition en acides aminés de la truie gestante** : vers une alimentation azotée de précision, Nathalie QUINIOU

- **Améliorer la qualité sensorielle des viandes fraîches de porc** par un tri sur la variabilité du gras intramusculaire de la longe, Patrick CHEVILLON, Antoine VAUTIER, Jean-Luc MARTIN

- **Noircissement des os** : évaluation du raidissage et du tranchage des carrés de porc, Arnaud BOZEC et Thierry LHOMMEAU

- **Aptitude technologique de la longe** pour une transformation en salaison : identification des principaux prédictors du rendement technologique et tranchage, Antoine VAUTIER, Eric GAULT, Thierry LHOMMEAU

- **Caractérisation technologique du jambon** : homogénéité des critères de qualité, Antoine VAUTIER, Mathilde LE SCIELLOUR, Thierry LHOMMEAU, Mathieu MONZIOLS

Diffusés uniquement sous forme électronique par article ou par abonnement annuel, les cahiers de l'IFIP a vocation à mettre à disposition les comptes rendus d'études et

synthèses bibliographiques de l'Institut du porc. Les cahiers de l'Ifip traitent tous les champs de compétences de l'IFIP : techniques d'élevage, économie, viandes et charcuteries, génétique. Les articles sont publiés à la fois français et en anglais. Les pdf des articles sont envoyés aux abonnés par email. Les articles seront toutefois accessibles sur commande à l'unité (pdf à télécharger).

Pour s'abonner aux Cahiers de l'IFIP : environ 15 articles publiés chaque année ; prix à l'article en téléchargement (article de 10 pages en moy) : 45 € - Un an : 2 numéros, tarif de l'abonnement annuel : 160 € par chèque bancaire ou postal à l'ordre de IFIP - Virement bancaire - Paiement possible par carte bancaire sur notre site internet sécurisé (www.ifip.asso.fr). Contact : ifip@ifip.asso.fr - 01 58 39 39 50

Quel est l'impact de l'usage des antibiotiques sur l'antibiorésistance ?



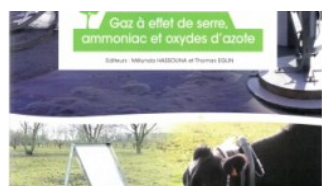
Qu'est-ce que l'antibiorésistance ? Quel est l'impact de l'usage des antibiotiques ? Anne hémonic, vétérinaire à l'Ifip, apporte des réponses dans une vidéo sur la chaîne Web-Tv de l'ifip*.

Très complémentaires des outils de suivi des usages des antibiotiques, la surveillance et le suivi de l'antibiorésistance sont essentiels pour :

- suivre l'évolution de l'antibiorésistance chez les bactéries et détecter de nouveaux mécanismes d'antibiorésistance ;
- fournir les données nécessaires à l'analyse des risques pour la santé publique et la santé animale ;
- étayer les recommandations politiques en matière de santé publique et de santé animale ;
- aider à la décision dans l'acte de prescription vétérinaire.

Contact : anne.hemonic@ifip.asso.fr *(captation lors de son intervention à la journée Quizz Ecoantibio en production porcine coorganisée avec l'ANSES ; 14.30 min).

Mesurer les émissions gazeuses en élevage



L'objectif est de guider l'utilisateur dans ses choix en donnant les éléments qui permettent d'identifier les méthodes de quantification les plus adaptées à ses objectifs et moyens. Ce document décrit les enjeux de la mesure des émissions gazeuses en élevage puis présente sous forme de fiches 30 méthodes de mesure des Gaz à Effet de Serre, de l'ammoniac et des oxydes d'azote. Ces fiches identifient pour chaque méthode de mesures, leur domaine d'application, leur mise en œuvre en conditions d'élevage ainsi que leurs intérêts et limites. 10 études de cas sont présentées qui illustrent en pratique de l'expérience acquise dans la mesure des gaz en élevage. Véritable condensé des connaissances françaises dans le domaine de la mesure des émissions gazeuses ! Rédaction par un collectif de chercheurs INRA, Arvalis, LNE, Irdra, Crab, Ademe, Itavi, Idèle et Ifip.

Document d'environ 300 pages en Français (traduction en anglais en cours), édité par Adème et Inra en collaboration avec le RMT Elevages et Environnement, téléchargeable gratuitement sur le site de l'ifip : [cliquez ici](#)

Contact : nadine.quingand@ifip.asso.fr et sandrine.espagnol@ifip.asso.fr - Si d'autres documents sur le même thème vous intéresse, nous vous proposons de télécharger également les pdf : Guide de bonnes pratiques environnementales d'élevage : Le point sur les techniques disponibles pour réduire les impacts des élevages. Pour faire le bon choix de conduites en fonction de contraintes environnementales, réglementaires et économiques de l'élevage. 65 fiches techniques, dont 36 fiches pour le porc, 22 spécifiques et 14 communes aux 3 productions. Emissions of Gas and Dust from Livestock : actes du colloque EMILI 2012 (une centaine d'articles en anglais).

Qui contacter à l'IFIP ? nos équipes à votre service...



Trombinoscope
de l'IFIP-Institut du porc



Le trombinoscope de l'IFIP a été mis à jour et vous pouvez ainsi mieux connaître nos experts et leurs compétences au service des entreprises de la filière porcine... N'hésitez pas à nous contacter ! (fichiers pdf des équipes à télécharger selon votre métier...). : Vos contacts en techniques d'élevage : [cliquez ici](#) ; Vos contacts en économie : [cliquez ici](#) ; Vos contacts en Génétique : [cliquez ici](#)

Contact Développement Ifip : pierre.froton@ifip.asso.fr