



Commission européenne

Mettre fin à la castration chirurgicale

01 POUR LES ÉLEVEURS, LES ABATTOIRS, LES ENTREPRISES DE TRANSFORMATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES, LES DÉTAILLANTS ET LES EXPLOITANTS DE SERVICES DE RESTAURATION

AVANTAGES

BIEN-ÊTRE

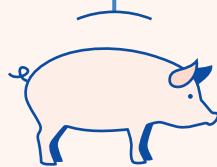
- Pas de douleur, peu de stress
- Réduction des comportements sexuels et agressifs chez les porcs immunocastrés
- Pas d'opération, pas de risque d'infection, ce qui améliore la santé
- Une croissance plus rapide chez les porcs immunocastrés

CONVERSION ALIMENTAIRE

- Amélioration de l'indice de conversion alimentaire par mâles entiers
- Introduction rapide des ajustements relatifs à la composition de l'alimentation

ENVIRONNEMENT

- Ressources alimentaires nécessaires moindres et production de fumier plus limitée



PERCEPTION ET ACCEPTATION

- Pratiques plus humaines et moins invasives **réduisant les préoccupations en matière de bien-être des animaux**
- Réduction des pratiques à forte intensité de main-d'œuvre
- En général, l'immunocastration nécessite **uniquement deux vaccinations**

QUALITÉ

- La vaccination précoce permet de **maximiser les dépôts de graisse au niveau intramusculaire et dorsal** qui sont appréciés sur certains marchés
- La viande issue des porcs immunocastrés peut être **consommée sans danger** à tout moment après la vaccination

PRODUCTION

- **Rapport coût-bénéfice positif:** l'amélioration des performances des animaux compense le coût de l'immunocastration

ALTERNATIVES

Élever des porcs mâles entiers

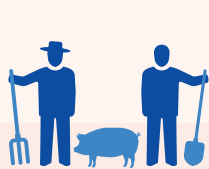


Vacciner contre l'odeur de verrat

Bien-être des animaux

BONNES PRATIQUES ET TECHNIQUES

ÉLEVEURS



- utiliser des **pratiques de gestion** permettant de réduire l'odeur de verrat
- utiliser la **vaccination** chez différents types de porcs
- **veiller à ce que l'odeur de verrat soit imperceptible** chez les porcs immunocastrés et les mâles entiers

ENTREPRISES DE TRANSFORMATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES



- **quantifier et gérer** la viande dont l'odeur de verrat est perceptible

ABATTOIRS



- **déceler** l'odeur de verrat, **quantifier** et **gérer** les carcasses odorantes
- **veiller à ce que l'odeur de verrat soit imperceptible** chez les porcs immunocastrés

DÉTAILLANTS ET EXPLOITANTS DE SERVICES DE RESTAURATION



- **accroître la valeur marchande et l'acceptation** de la viande issue de porcs immunocastrés et empêcher que la viande présentant une odeur détectable n'arrive jusqu'au consommateur

FICHES D'INFORMATION

01 Mettre fin à la castration chirurgicale

ÉLEVEURS

2A Réduire le risque d'odeur de verrat chez les mâles entiers

2B Vacciner les porcs contre l'odeur de verrat

2C Prévenir l'odeur de verrat perceptible chez les porcs immunocastrés

2D Exemples de réussite

ABATTOIRS

3A Déceler l'odeur de verrat chez les porcs non castrés

3B Garantir l'absence d'odeur de verrat

3C Exemples de réussite

ENTREPRISES DE TRANSFORMATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

04 Gérer l'odeur de verrat de la viande

DÉTAILLANTS ET EXPLOITANTS DE SERVICES DE RESTAURATION

5A Accroître la valeur marchande de la viande issue de porcs non castrés

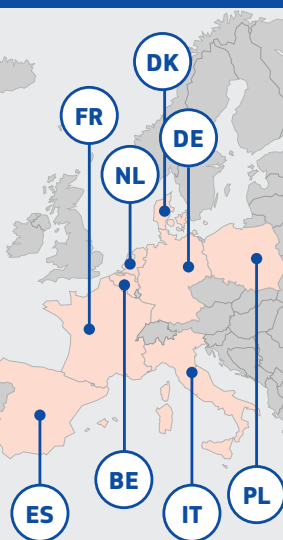
5B Améliorer l'acceptation par les consommateurs et faire connaître la viande issue de porcs immunocastrés

5C Exemples de réussite

EXEMPLES DE RÉUSSITE

En 2018, de grandes chaînes d'approvisionnement de la filière porcine des **principaux pays producteurs de viande de porc de l'UE** (Allemagne, Belgique, Danemark, Espagne, France, Italie, Pays-Bas, Pologne) sont parvenues à instaurer des solutions commerciales visant à mettre fin à la castration chirurgicale.

Pour obtenir de plus amples informations sur des exemples de réussite concernant le passage à la production de mâles entiers ou de porcs immunocastrés, voir les *fiches d'information 2D, 3C, 5C*



www.bit.ly/2vyHVTI

Pour obtenir de plus amples informations, consulter le rapport final intitulé **Instaurer des bonnes pratiques en matière de production, de transformation et de commercialisation de la viande issue de porcs non castrés ou de porcs vaccinés contre l'odeur de verrat (immunocastrés)**



Office des publications
de l'Union européenne

Réutilisation autorisée, moyennant mention de la source
ISBN 978-92-76-25606-9 doi:10.2875/800851 EW-04-20-558-FR-N

© Union européenne, 2020
Toutes les images © Shutterstock – tous droits réservés