



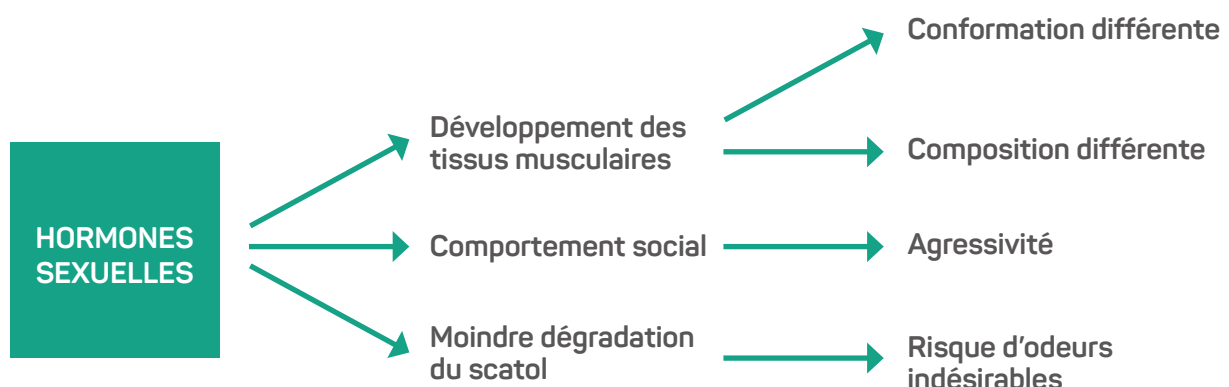
# LES PORCS MÂLES NON CASTRÉS : COMMENT PRÉPARER LE DÉPART À L'ABATTOIR ?

Cette fiche décrit l'influence des différents paramètres de l'environnement et de la conduite des porcs avant le transfert à l'abattoir sur la qualité des carcasses (lésions, odeurs sexuelles, composition).

## UNE CONFORMATION ET UN COMPORTEMENT DIFFÉRENTS POUR LES PORCS MÂLES NON CASTRÉS

Les porcs mâles non castrés conservent leurs testicules et bénéficient donc de la sécrétion des hormones sexuelles (principalement la testostérone et l'œstradiol) pendant toute leur vie, contrairement aux porcs mâles castrés qui en bénéficient seulement pendant la vie fœtale et leurs premiers jours de vie. Or, ces hormones ont de multiples fonctions. Elles agissent non seulement sur la fonction de reproduction mais également sur le comportement social, le métabolisme, la croissance et le système immunitaire des porcs. Leur sécrétion commence dès le 28<sup>ème</sup> jour de la vie fœtale. Après un pic transitoire peu après la naissance, leur sécrétion diminue, est faible vers 2-3 mois d'âge avant d'augmenter à nouveau pendant la phase d'engraissement (= puberté) et être maximale vers 6-10 mois d'âge.

Les hormones sexuelles stimulent le développement du tissu musculaire au détriment du tissu adipeux. Il en résulte une conformation et une composition des carcasses différentes des porcs mâles non castrés par rapport aux castrés. Par ailleurs, les hormones sexuelles agissent sur le comportement social et stimulent l'agressivité notamment lorsque des porcs non familiers sont mélangés. De plus, elles induisent un risque d'odeurs indésirables (dites « odeurs sexuelles ») de la viande, liées pour partie, à la présence de scatol surtout dans les tissus gras. Cette molécule odorante est produite par les bactéries intestinales. Une partie importante est excrétée dans les fèces tandis que l'autre est absorbée, dégradée par le foie ou stockée dans le tissu gras. La dégradation est réduite par les sécrétions testiculaires qui augmentent à l'approche de la puberté et donc avec le poids/âge des porcs.



Le scatol présent dans les fèces peut être absorbé par la peau via la litière ou volatilisé et absorbé par les poumons. Par ailleurs, le scatol stocké dans le tissu gras peut être relargué si bien que sa teneur diminue si les apports issus de la digestion ou de l'absorption par la peau ou les poumons sont très faibles. **Le risque de teneur élevée en scatol**

**augmente donc avec le poids/âge des animaux mais également lorsque l'alimentation est favorable à la production intestinale de scatol, lorsque les porcs sont sales ou stockés dans un local mal ventilé en fin d'engraissement.** De même, une durée de jeûne trop courte (<12 heures) augmente le risque de teneur élevée.

## UNE CONDUITE ADAPTÉE JUSTE AVANT L'ABATTAGE POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE CARCASSES ODORANTES

Parole d'éleveur



Dans mon élevage, les porcs sont très propres et bien paillés tout au long de l'engraissement, avec une vigilance accrue au moment du départ. Les porcs sont systématiquement repaillés quelques jours avant le départ.

**François Langlais, éleveur en Loire Atlantique**

La conduite des porcs mâles non castrés durant les deux semaines précédant l'abattage doit être adaptée pour limiter le risque de carcasses odorantes lié au scatol :

### - Un paillage de finition :

Plus les porcs sont sales avant le départ à l'abattoir et plus le risque de défaut d'odeurs augmente en raison du phénomène d'absorption cutanée et respiratoire.



Ainsi, une attention particulière doit être apportée au paillage en fin d'engraissement [ voir fiche "Logement" ]. La période cruciale se situe durant les 2 semaines précédant le départ à l'abattoir.

- **Une alimentation plus fibreuse** : La présence de fibres dans l'aliment a pour effet de diminuer la production de scatol. Comme le scatol est rapidement éliminé des tissus gras dans lesquels il se dépose, il suffit d'incorporer des fibres dans l'alimentation durant les dernières semaines voire les derniers jours avant abattage pour limiter le risque de carcasses odorantes. Un taux de cellulose brute supérieur à 6 % dans l'aliment distribué pendant les deux dernières semaines d'engraissement peut être recommandé.



### EN PRATIQUE

Cet apport de fibres peut être réalisé sous la forme de fourrages grossiers [ voir fiche "Alimentation" ].

## ATTENTION À L'ESTIMATION DU POIDS AU MOMENT DU TRI AVANT ABATTAGE

Le risque de teneur élevée en scatol augmente avec le poids/âge des animaux puisque la dégradation du scatol par le foie est réduite par les sécrétions testiculaires qui augmentent à l'approche de la puberté. Ainsi, il est conseillé d'abaisser l'âge à l'abattage des porcs mâles non castrés pour réduire le risque de carcasses odorantes.

Dans chaque élevage, il faudra trouver le meilleur compromis entre l'âge à l'abattage (durée d'engraissement), le poids d'abattage et le TMP (Taux de Muscle des Pièces) [ voir fiche "Données techniques" ].

Il existe un paradoxe entre la nécessité d'abattre le plus tôt possible (et donc potentiellement plus léger) et le besoin d'abattre les porcs avec des poids de carcasses suffisants pour répondre aux besoins du marché. Il est également important de rappeler que le rendement de carcasse des porcs mâles non castrés sera toujours moins bon que celui des porcs mâles castrés en raison du poids de l'appareil génital. **En conséquence, pour atteindre le même poids de carcasse qu'avec des mâles castrés, il faudra viser un poids vif plus élevé au départ à l'abattoir.**



“

La conformation des mâles non castrés est vraiment différente : il faut les peser pour connaître le poids au moins dans un premier temps puis l'œil pourrait se faire à la longue. Mais ce sont des animaux avec plus d'épaule.

**Benoît Lion et Cyrielle Buyck - éleveurs de porcs bio dans l'Orne**

Lors des premiers départs de mâles non castrés, le tri à l'œil peut être biaisé du fait de leur conformation qui est différente de celle des mâles castrés (davantage de largeur d'épaule).



#### EN PRATIQUE

La pesée est donc fortement conseillée au départ pour se refaire des repères visuels et éviter des erreurs d'estimation du poids vif.



Quai d'embarquement

## POURQUOI LA MISE À JEUN DES PORCS EST ENCORE PLUS ESSENTIELLE POUR LES PORCS MÂLES NON CASTRÉS ?

### BIEN- ÊTRE ANIMAL PENDANT LE TRANSPORT

Un porc avec une durée insuffisante de jeûne peut faire face à divers désagréments pendant le transport du fait de la digestion :

- **Difficultés à évacuer l'extra-chaueur** liée à la digestion et risque d'hyperthermie.
- **Mauvaise ventilation** due à une capacité respiratoire réduite au cours de la digestion (estomac plein). Aussi, sans mise à jeun suffisante avant le chargement et l'abattage, nous observons davantage de porcs essouffés lors des déplacements et de mortalité en cours de transport. Ceci est d'autant plus important par temps chaud et humide car le porc a plus de mal à maintenir sa température corporelle en inspirant un air chaud pour se refroidir.
- **Sensibilité au mal du transport** : le porc a plus de risques de vomissements en cours de transport si la durée de jeûne est insuffisante.

Après le transport, l'attente à l'abattoir sans prise de nourriture doit servir au repos des animaux. Une alimentation à ce stade exacerberait les conflits entre porcs pour l'accès à la nourriture et ce d'autant plus que les animaux sont mélangés avec des congénères qu'ils ne connaissent pas. Ce serait encore plus problématique dans le cas des porcs non castrés **[ voir fiche "Comportement" ]**. Cependant, l'absence de prise de nourriture induit une sensation de faim qui porte atteinte au bien-être animal. Il ne faut donc pas que le jeûne soit trop long.



#### EN PRATIQUE

Le meilleur compromis est de cibler **24 heures entre le dernier repas et l'abattage, associé à minimum 12 heures entre le dernier repas et le chargement des porcs**. Atteindre l'optimum n'étant pas aisé, l'IFIP préconise de se **situer entre 22 et 26 h de mise à jeun entre le dernier repas et l'abattage**.

### LA MISE À JEUN DES PORCS CONTRIBUE ÉGALEMENT À LA QUALITÉ DES CARCASSES

- Pendant la phase d'attente à l'abattoir, si les porcs ne sont pas suffisamment à jeun, ils risquent de déféquer, ayant comme conséquences des animaux sales, des érythèmes cutanés et surtout des contaminations en salmonelles pour les animaux porteurs.
- Afin de réduire le risque de viandes avec des odeurs de verrat, une bonne mise à jeun est

préconisée ainsi que de disposer de porcs très propres pour réduire la teneur du tissu gras en scatol qui participe largement au risque d'odeur indésirable de la viande **[ voir fiche "Logement" ]**.

- Lors de l'habillage de la carcasse, il est indispensable que l'estomac et les viscères soient vides afin de réduire les incidents d'éviscération et ainsi limiter au maximum les souillures.

## DES CONDITIONS D'EMBARQUEMENT ADAPTÉES POUR RÉDUIRE L'AGRESSIVITÉ ENTRE LES ANIMAUX

La présence d'un local d'embarquement est essentielle. Les porcs doivent y être transférés **au moins 12 heures avant leur chargement**. Ainsi, les porcs qui partent à l'abattoir peuvent être à jeun tandis que leurs contemporains restés dans la case continuent à être alimentés normalement. La conception du local doit être bien réfléchie, avec notamment trois points de vigilance :

- 1** - le local doit être équipé de **dispositifs d'abreuvement**
- 2** - le sol du local ne doit pas être recouvert de litière pour éviter que les porcs mis à jeun ingèrent la paille de la litière pour combler leur sensation de faim
- 3** - le local doit comporter **suffisamment de cases pour éviter les mélanges d'animaux non familiers** qui occasionneraient des bagarres et donc des risques de blessures



### EN PRATIQUE

Le douchage des porcs avant embarquement est fortement conseillé dans le cas des porcs mâles non castrés car il permet de calmer les animaux. La douche pré-lave les porcs, limitant ainsi la réabsorption cutanée de scatol. Cette pratique est complémentaire à une bonne gestion du paillage au cours de l'engraissement pour favoriser la propreté des porcs [ voir fiche "Logement" ].



### A RETENIR

- Une conduite adaptée (paillage, apport de fibres) durant les deux semaines précédant l'abattage permet de limiter le risque de carcasses odorantes
- La conformation différente des porcs mâles non castrés peut biaiser l'estimation de leur poids vif en fin d'engraissement
- Le rendement de carcasse des porcs mâles non castrés est inférieur en raison du poids de l'appareil génital
- La mise à jeun des porcs est essentielle pour le bien-être animal et contribue également à la qualité des carcasses
- Les conditions d'embarquement doivent être adaptées pour les porcs mâles non castrés afin de réduire les risques de bagarres



**Auteur-rices** : F. Maupertuis (Ferme des Trinottières), S. Lombard (ITAB), A. Poissonnet (IFIP), A. Prunier (INRAe), A. Roinsard (FOREBIO)

**Relecteur-rices** : L. Engoulvent (UNEPIO), S. Frois (FNAB), A. Tortereau (Biodirect)

**Editeur** : FNAB

**Conception graphique** : Bérénice Dorléans

**Crédit photo** : FNAB, INRAe Porganic

Ce document a été réalisé dans le cadre du projet CASDAR FARINELLI (2020-2024) coordonné par l'ITAB, la FNAB et FOREBIO.

Pour citer ce document : Fiche "Départ à l'abattoir" - Projet CASDAR FARINELLI, 2023



Ressource sous [licence CC-BY-NC-SA](#)

Pour accéder aux ressources conçues dans le cadre de FARINELLI, consultez la page du projet :

<https://bit.ly/projet-farinelli>



Si vous souhaitez connaître les forces et faiblesses de votre élevage en vue de l'élevage de mâles non castrés, remplissez l'outil d'autodiagnostic ! <https://farinelli.produire-bio.fr/>

### Coordination et partenaires



La responsabilité du ministère en charge de l'agriculture ne saurait être engagée.