



ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Castration à vif des porcelets

Question écrite n° 22003

Texte de la question

M. Nicolas Dupont-Aignan appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur l'inscription au cahier des charges du Label rouge de la nécessité que la viande de porc provienne de femelles ou mâles castrés. Ce faisant, la castration à vif des porcelets, pourtant décriée, se trouve de fait encouragée par l'INAO, en charge de ce label, placé sous la tutelle de son ministère. En effet, les éleveurs n'ayant pas l'autonomie sur l'anesthésie, ils devraient faire appel, pour chaque castration, à des vétérinaires habilités à la pratiquer, ce qui est impossible dans les faits, que ce soit pour des raisons pratiques ou économiques. Ainsi, la méthode employée concerne près de 10 millions de porcelets et consiste en leur opération à vif et à la chaîne, dès lors qu'ils ont moins de 7 jours. La plaie reste ouverte pendant plusieurs jours infligeant d'atroces souffrances à l'animal et dans le seul but d'empêcher une possible odeur de verrat à la cuisson, qui ne survient pourtant que pour 5 % des carcasses, n'incommodant la plupart du temps qu'un consommateur sur deux. Par ailleurs il existe des alternatives connues et efficaces permettant de prévenir ces odeurs, n'impliquant aucuns sévices pour l'animal et largement répandues dans d'autres pays européens (Belgique, Suède, Suisse, Allemagne). Le cahier des charges du Label Rouge étant actuellement en pleine révision, il voudrait donc savoir s'il est prêt à s'engager à procéder au retrait de la mention « castrés », afin de permettre aux producteurs de bénéficier de ce label sans avoir à infliger de telles tortures à ces pauvres bêtes.

Texte de la réponse

La castration à vif des porcelets de moins de sept jours est une pratique autorisée par la réglementation européenne qui est appliquée couramment en France en raison du risque d'odeur se dégageant lors de la cuisson de la viande des mâles entiers. Ce risque, ainsi que le moindre engraissement des animaux non castrés impactant la qualité de la viande, explique l'imposition de la mention « castré » dans l'actuel cahier des charges « label rouge ». Pour autant, du fait des atteintes au bien-être animal, la recherche d'alternatives à la castration à vif est devenue une priorité, à la fois des professionnels et du ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Avec le soutien du ministère, plusieurs options menant à l'arrêt de la castration à vif, tous modes de production confondus, sont à ce jour à l'étude. La première option est l'absence totale de castration. L'élevage de mâles entiers est majoritairement pratiqué par les éleveurs de certaines coopératives et organisations d'éleveurs. Ce choix nécessite de réaliser à l'abattoir un tri des carcasses par la méthode du « nez humain ». Afin de fiabiliser davantage la détection des odeurs, ces structures travaillent à la mise au point d'un dispositif technique d'identification automatique, non encore validé. La généralisation de cette technique impose néanmoins de créer des débouchés aux carcasses à odeur. L'immunocastration, qui consiste à injecter un vaccin protéique bloquant le développement des hormones sexuelles des animaux est utilisée dans d'autres pays. Les attentes des consommateurs français vis-à-vis de cette technique doivent encore être clairement évaluées avant d'y recourir plus systématiquement. La troisième option est la poursuite de la technique de castration chirurgicale mais associée à une gestion de la douleur, avant, pendant et après l'acte. Un engagement vers la castration chirurgicale avec gestion de la douleur en élevage suppose de lever plusieurs difficultés, notamment celles de la détention et de l'utilisation de produits qui peuvent être dangereux pour la santé humaine et pour

l'environnement. En effet, à ce jour, seul un docteur vétérinaire peut utiliser des substances anesthésiantes telles que l'isoflurane, gaz utilisé pour l'anesthésie générale. Le recours à un vétérinaire de façon systématique rencontre des difficultés en pratique. D'autres solutions sont à l'étude avec une attention particulière quant aux risques liés à l'utilisation de ce type de produits. Il n'est pas assuré que ces deux dernières options soient compatibles avec les autres critères du cahier des charges « label rouge ». Pour autant, dans le cadre de la révision du cahier des charges, une attention particulière est portée à ce sujet. Il est ainsi envisagé de ne plus imposer la castration des porcs.

Données clés

Auteur : [M. Nicolas Dupont-Aignan](#)

Circonscription : Essonne (8^e circonscription) - Non inscrit

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 22003

Rubrique : Élevage

Ministère interrogé : [Agriculture et alimentation](#)

Ministère attributaire : [Agriculture et alimentation](#)

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [30 juillet 2019](#), page 7007

Réponse publiée au JO le : [15 octobre 2019](#), page 8744