

IL EST URGENT D'AGIR !

WELFARM intervient auprès des professionnels pour mettre fin à cette pratique.

Soutenez notre démarche :

- › Rendez-vous sur couic2018.fr
- › Diffusez les outils de notre campagne #couic2018
- › Écrivez aux acteurs de la distribution et de l'agro-alimentaire
- › Signez notre pétition

TOUS NOS SUPPORTS MILITANTS SONT
DISPONIBLES ICI : COUIC2018.FR



- Une déclaration européenne a engagé ses signataires à arrêter la castration des porcelets sans prise en charge de la douleur d'ici 2018.
- La castration à vif est interdite en Norvège, en Suisse et en Suède.
- Les alternatives à cette pratique prédominent dans plusieurs pays (Pays-Bas, Espagne, Royaume-Uni, etc.).

WELFARM est une association française dont la mission est reconnue d'utilité publique. Elle œuvre depuis plus de 20 ans pour une meilleure prise en compte du bien-être des animaux d'élevage.



SUIVEZ-NOUS SUR WELFARM.FR &



WELFARM - Protection mondiale des animaux de ferme
176 avenue André Malraux – B.P. 80242 – 57006 Metz cedex 1
Tél. : +(33) 3 87 36 46 05 - Email : benevoles@welfarm.fr
welfarm.fr

SOUTENEZ WELFARM, REJOIGNEZ-NOUS



Service communication WELFARM - Imprimé sur papier PEFC - Ne pas jeter sur la voie publique



COUIC !

COUPONS COURT À LA CASTRATION À VIF DES PORCELETS



ILS N'Y COUPENT PAS...

En France **85%** des porcelets mâles, soit 10 millions d'animaux sont **castrés à vif**.

Cet acte éthiquement inacceptable est réalisé sans anesthésie et provoque une souffrance importante.

photo © Gaia



En quelques minutes le porcelet est saisi, retourné puis incisé avec un scalpel. Ses cris et ses contorsions témoignent de la douleur de l'intervention.

La plaie, laissée ouverte, le fera souffrir durant plusieurs jours encore. Cet acte chirurgical n'est pas effectué par un vétérinaire.

Les porcelets sont castrés pour éviter l'apparition d'une **odeur désagréable** qui se dégage de la viande de certains animaux à la première cuisson.

Tous les mâles sont castrés alors que :



Cette odeur apparaît chez moins de 5 % d'entre eux ;



1 consommateur sur 2 n'y est pas sensible ;



La majorité de la viande de porc consommée en France n'est pas cuite.

Une situation aberrante alors même que des alternatives **indolores pour l'animal** existent et garantissent **une viande sans odeur**.

LES ALTERNATIVES

ÉLEVER DES PORCS NON CASTRÉS

EN ABATTOIR



➤ Évaluation de l'odeur sur un morceau chauffé de la carcasse des porcs non castrés.

→ Carcasses odorantes : salaison sèche ou produits transformés

→ Carcasses non odorantes : tout usage

UTILISER L'IMMUNOCASTRATION

EN ÉLEVAGE



➤ Administration d'un « vaccin anti-odeur » aux porcelets mâles



➤ Inhibition des molécules responsables de l'odeur

Cette alternative, approuvée par les agences sanitaires, est sans risque pour le consommateur.



INDOLORES POUR L'ANIMAL



AVANTAGEUSES ÉCONOMIQUEMENT :

en raison de leur métabolisme, les porcs non castrés consomment moins de nourriture. L'éleveur réalise donc un gain de 1 à 5 euros par animal



FAVORABLES À L'ENVIRONNEMENT :

les porcs non castrés produisent moins de lisier