



WELFARM - Protection mondiale des animaux de ferme
176 avenue André Malraux - BP80242 - 57006 METZ Cedex 1
Tél. : 03 87 36 46 05 - Fax : 03 87 36 47 82
Email : courrier@welfarm.fr
www.welfarm.fr

Communiqué de presse de WELFARM // 22 juin 2017

CASTRATION A VIF DES PORCELETS LE BIO N'A PAS TOUT BON !

Qu'ils soient nés dans un élevage bio ou intensif, les porcelets subissent tous le même sort : âgés d'à peine une semaine, ils sont castrés sans anesthésie et sans aucune prise en charge de la douleur. Bien que les normes en matière de bien-être animal soient plus élevées dans les élevages bio, cette pratique inacceptable y est toujours quasi systématique.

En 2016, notre campagne d'affichage dans le métro parisien COUIC2018, dévoilait au grand public une pratique extrêmement douloureuse mais quasi systématique dans les élevages français -qu'ils soient conventionnels ou bio : la castration à vif des porcelets. L'animal est saisi, retourné sur le dos, la peau du scrotum est incisée à l'aide d'un scalpel, les testicules sortis des bourses et le cordon séminal coupé. Puis l'animal est replacé dans sa portée. La plaie, laissée ouverte, le fera souffrir durant plusieurs jours. Un acte chirurgical effectué non pas par un vétérinaire, mais par les éleveurs eux-mêmes. Cette mutilation, pratiquée sur plus de 10 millions d'animaux chaque année, a pour but de prévenir l'apparition d'une odeur désagréable à la cuisson de la viande, dite « odeur de verrat ». Cette odeur qui apparaît dans 5% des cas n'est pas nocive pour la santé, mais elle est inconfortable pour le consommateur.

Des alternatives existent mais la France est à la traîne

Des méthodes alternatives indolores pour l'animal, fiables et économiquement viables existent. Il est possible d'élever des mâles entiers et de détecter les carcasses odorantes une fois à l'abattoir afin de les diriger vers une autre filière (salaison, produits transformés) où l'odeur de verrat ne risque pas de survenir. Autre option, l'immunocastration, c'est-à-dire l'injection aux animaux d'un « vaccin anti-odeur » pour inhiber la production de molécules odorantes. Une technique approuvée par les agences sanitaires et sans risque pour le consommateur. Dans les deux cas, le bénéfice est éthique, environnemental et économique : les porcs non castrés ne souffrent pas, produisent moins de lisier et assimilent mieux la nourriture (donc en consomment moins).

Le Royaume-Uni, les Pays-Bas et l'Espagne ont déjà adopté ces méthodes alternatives. En Belgique les chaînes Lidl, Cora, Aldi, Colruyt et Carrefour refusent les produits issus de porcs mâles castrés à vif. En Allemagne l'enseigne Aldi a programmé l'arrêt de l'approvisionnement en porcs castrés pour 2017. Cette pratique est déjà interdite en Norvège, en Suisse et en Suède.

WELFARM appelle les éleveurs bio à abandonner la castration à vif des porcelets

En France, la campagne COUIC2018 a suscité un vrai mouvement citoyen : les consommateurs ont fait pression sur les acteurs de la filière porcine pour qu'ils abandonnent cette pratique d'un autre temps. La plupart des organismes professionnels ont accepté d'engager le dialogue avec WELFARM pour envisager, comme les autres pays d'Europe, la mise en place de méthodes alternative. A ce jour, seule l'enseigne Carrefour s'est engagée concrètement pour sa viande de porc « filière qualité Carrefour ». Du côté du bio en revanche, malgré nos sollicitations, aucun engagement

n'a été pris. Nous avons contacté de nombreux acteurs de la filière (groupements d'éleveurs, distributeurs, labels etc), mais un grand nombre d'entre eux refusent toujours de nous rencontrer.

Pour WELFARM, les élevages bio offrent, de manière générale, des conditions de vie plus respectueuses du bien-être animal que les autres modes d'élevage (densité des animaux moins élevée, enrichissement du milieu etc...). Pourtant, la castration à vif des porcelets reste systématique dans la quasi-totalité des élevages bio. A l'heure où 36% des Français font systématiquement attention aux labels garantissant une meilleure prise en compte du bien-être animal lors de leurs achats et où 68% sont prêts à payer un peu plus cher pour des produits plus respectueux des animaux¹, il est urgent pour la filière Bio d'interdire cette pratique obsolète et inacceptable d'un point de vue éthique.

Bien-être animal : le bio, c'est forcément mieux ?

Globalement, les élevages bio offrent des conditions de vie plus respectueuses pour les animaux : densités moins élevées dans les bâtiments, accès au pâturage pour les herbivores, présence de perchoirs pour les poules, interdiction du gavage, etc... Plusieurs points noirs restent cependant à améliorer. En effet, des pratiques très douloureuses pour les animaux restent autorisées dans les élevages bio :

- Castration à vif des cochons, moutons et bovins
- Broyage des poussins mâles dans la filière poules pondeuses
- Ecornage sans anesthésie des vaches et des chèvres
- Coupe de la queue sans anesthésie des moutons
- Epointage (coupe du bout du bec) des volailles
- A l'abattoir, outre un temps d'attente réduit, les animaux élevés en bio sont traités de la même manière que les autres. L'abattage sans étourdissement, le gazage des porcs au CO2 et la mise à mort des vaches gestantes sont autorisés.

Pour en savoir plus sur la castration à vif des porcelets et ses alternatives : [dossier de presse COUIC2018](#)

¹Sondage Eurobaromètre 2016