

# IL EST URGENT D'AGIR !

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

Soutenez notre démarche :

- › Rendez-vous sur [couic2018.fr](http://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](http://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](http://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](mailto:benevoles@welfarm.fr)  
[welfarm.fr](http://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