

DUMOULIN-ENGRASSEMENT DES VERRATS

Un aliment composé pour une viande de porc sans odeur

L'entreprise Dumoulin (Belgique) lance un nouveau concept alimentaire nommé Taintstop. Ce composé a été testé à la ferme Royen à Thimister-Clermont, avec la collaboration de l'abattoir Lovenfosse d'Aubel et de l'institut de recherche Ilvo. Il permet de réduire l'odeur de verrat dans la viande de porc et se profile comme une réelle alternative à la castration.

Jusqu'à présent, la castration physique ou chimique des porcelets était la principale méthode utilisée pour réduire les risques d'odeur de verrat dans la viande de porc due à deux substances corporelles : le scatol et l'androsténone. Cependant, les différents partenaires de la chaîne de production porcine européenne ont conclu un accord de principe destiné à abolir la castration sans anesthésie des jeunes verrats dès le 1^{er} janvier 2018. Des alternatives doivent donc être développées.

Implantée en Belgique à Courtrai, Andenne, Moorslede et Hombourg, l'entreprise Dumoulin étudie depuis plusieurs années le lien entre cette odeur et l'alimentation des verrats. Depuis 2014, un nouveau concept alimentaire a été dé-

veloppé. Celui-ci a été et évalué en septembre 2016 à l'abattoir Lovenfosse d'Aubel, avec la collaboration de l'Institut de Recherche de l'Agriculture et de la Pêche Ilvo pour les essais sensoriels.

Analyses chimiques et sensorielles

Deux groupes de verrats entiers ont été testés. Durant les trois semaines précédant l'abattage, l'un des deux groupes a reçu un aliment améliorant la digestion dans le gros intestin et supposé réduire l'odeur de verrat. Les résultats des tests sensoriels effectués par un panel d'experts de l'Ilvo ont largement dépassé les attentes : 8 % d'odeur de verrat a été détectée au sein du groupe contrôle contre 0 %



Le nouveau composé alimentaire permet d'éviter la castration physique ou chimique des jeunes verrats.

au sein du groupe essai.

Les analyses chimiques ont confirmé ces tests sensoriels : 12 % des porcs du groupe contrôle avaient une valeur de scatol supérieure à la limite critique de 250 ppb alors qu'aucun porc du groupe essai ne dépassait cette valeur critique. Même constat au niveau de l'androsténone, avec des valeurs numériquement infé-

rieures au seuil critique de 3.000 ppb.

Sur base de ces résultats, un brevet a été déposé. L'aliment s'appellera Taintstop et sera lancé lors de la foire agricole Agriflanders.

Effets bénéfiques

Selon la firme, outre le fait qu'il représente une solution pour réduire les risques d'odeur dans la viande de porc, le produit possède également d'autres effets bénéfiques. Au niveau du bien-être animal, le composé permet d'éviter la castration physique ou chimique des jeunes verrats. Grâce à un meilleur fonctionnement du gros intestin, il améliore par ailleurs la digestion du sujet avec à la clé, des animaux plus calmes.

D'un point de vue économique, le producteur n'a plus à engager de la main-d'œuvre pour procéder à la castration. Il s'avère également que les verrats entiers présentent de meilleures performances par rapport aux mâles castrés, notamment en matière d'indice de consommation.

Enfin pour l'environnement et la santé, l'arrêt de la castration des verrats signifie une diminution de l'utilisation préventive d'antibiotiques en élevage et une réduction des émissions d'azote. Il s'agit donc d'une solution qui répond aux attentes sociétales.

USINE DUMOULIN DE HOMBURG

Certifiée « VLOG non-OGM »

Autre actualité pour le groupe Dumoulin : l'usine de Hombourg en province de Liège vient d'être certifiée par l'un des principaux référentiels allemands pour la Qualité et la Sécurité alimentaire : VLOG. Ceci fait d'elle la première usine belge certifiée pour la production d'aliments sans utilisation

d'OGM.

En Belgique, aucun cahier des charges officiel « non-OGM » n'existe. En Allemagne, en revanche, le label « Ohne Gentechnik » (sans génie génétique) est l'équivalent de la mention française « sans OGM ». Géré depuis 2009 par l'organisme VLOG (Ver-

bandes Lebensmittel ohne Gentechnik), il est bien connu des consommateurs et des entreprises du secteur agro-alimentaire. 2 500 denrées alimentaires portent ce label : viandes, œufs, produits laitiers, pâtes, jus de fruits, miels... Pour être étiquetée « Ohne Gentechnik », ces produits d'origine animale doivent provenir d'animaux qui ont été nourris sans OGM.

Chaque entreprise qui souhaite utiliser le label « VLOG », (sans utilisation d'OGM) doit se soumettre à un cahier des charges très strictes. Le cahier des charges impose notamment aux adhérents des méthodes de production spécifiques avec des audits fréquents. Le seuil de contamination fortuite

L'usine Dumoulin de Hombourg est la première en Belgique à bénéficier de la certification « VLOG geprüft » et donc la première usine belge certifiée sans utilisation d'OGM.

