

PREMIERE MONDIALE – ENGRAISSEMENT DES VERRATS

Dumoulin : de la viande de porc... sans odeur !

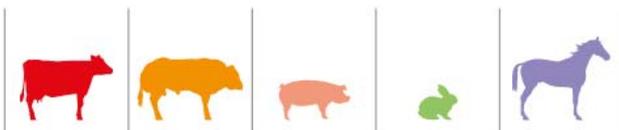
Un aliment composé comme alternative à la castration des porcelets



Experte en nutrition animale, l'entreprise DUMOULIN (Belgique) lance un concept alimentaire breveté lors de l'exposition agricole Agriflanders en janvier 2017. Ce nouveau composé alimentaire 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. TAINSTOP permet de réduire l'odeur de verrat dans la viande de porc et se profile donc comme une réelle alternative à la castration, qui devra être abolie dès 2018.

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. Jusqu'à présent, la castration (physique ou chimique) était la méthode utilisée pour réduire les risques d'odeur de verrat dans la viande de porc. Une odeur qui n'apparaît que chez une partie des porcs mâles ayant atteint la maturité sexuelle. Deux substances corporelles en sont responsables : le scatol et l'androsténone.

Le secteur du porc s'intéresse depuis longtemps à cette problématique. Implantée en Belgique à Courtrai, Andenne, Moorslede et Hombourg, l'entreprise DUMOULIN – groupe AVEVE - a étudié depuis plusieurs années le lien entre cette odeur et l'alimentation des verrats. Un nouveau concept alimentaire a été développé depuis 2014 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.





Deux groupes de verrats entiers ont été testés. Durant les trois semaines précédant l'abattage, l'un des deux groupes a reçu un aliment adapté (améliorant la digestion dans le gros intestin) 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 détectée au sein du groupe contrôle ;
- 0% d'odeur de verrat détectée 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 ;
- 0% des porcs du groupe essai ne dépassait cette valeur critique ;
- Même constat au niveau de l'androsténone, avec des valeurs numériquement inférieures au seuil critique de 3.000 ppb.

Sur base de ces résultats exceptionnels, un brevet a été déposé pour ce concept alimentaire basé sur un meilleur fonctionnement de l'intestin. L'aliment s'appellera TAINSTOP et sera lancé lors de l'exposition agricole Agriflanders en janvier 2017.

S'il représente une solution pour réduire les risques d'odeur dans la viande de porc, TAINSTOP offre des effets bénéfiques multiples :

1. Bien-être animal

Ce nouveau composé alimentaire 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 chez l'animal. Avec à la clé, des animaux plus calmes.

2. Alternative économique

Non seulement, le producteur n'a plus à engager de la main d'oeuvre pour procéder à la castration des jeunes verrats, mais il s'avère également que les verrats entiers présentent de meilleures performances par rapport aux mâles castrés, notamment en matière d'indice de consommation.

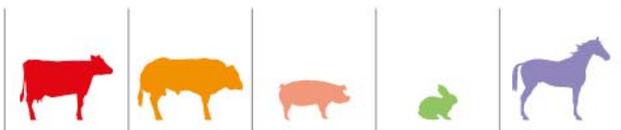
3. Environnement et santé

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 dans l'environnement. Une solution qui répond aux attentes sociétales.

Une nouvelle innovation de Dumoulin pour une **alimentation plus saine**, dans le respect du **bien-être animal**, tout en assurant la **rentabilité de l'éleveur**.

Contact Presse/Médias :

Werner REUTER, Directeur Recherche et Relations Publiques
+32 496 58 66 35 - w.reuter@dumoulin.eu



DUMOULIN sa Siège social : Parc Industriel 18 | B-5300 Seilles
T +32(0)85 82 52 01 | F +32(0)85 82 64 00 | info@dumoulin.eu |
www.dumoulin.eu
CBC BE98 1931 2358 5293 **CREGBEBB** | ING BE71 3900 5435 0569
BBRUBEBB
ING FRANCE FR76 3007 6029 1960 5362 0420 093 **INGBFRPPXXX**
BNP FORTIS BE61 2500 0653 1017 **GEBABEBB**
TVA BE 0449 730 404 | RPM Namur