

>> Marie-Josée Turgeon, agronome et chargée de projets, et Louise Riendeau, technologue professionnelle et consultante en qualité, Centre de développement du porc du Québec inc.

Mise à jeun des porcs avant l'abattage

La mise à jeun des porcs avant l'abattage vise avant tout à produire une viande de meilleure qualité, mais elle représente aussi une économie d'argent pour le producteur.

Les porcs qui arrivent à l'abattoir sans avoir été mis à jeun ou avec une période de mise à jeun insuffisante présentent généralement un estomac plein de nourriture. Lorsque les tractus digestifs sont pleins d'aliments, le risque de les percer accidentellement lors de l'éviscération sur la chaîne d'abattage est élevé. Cette situation peut donner lieu à une contamination des carcasses, des viscères et de toute la chaîne d'abattage, ce qui a pour conséquence d'augmenter le risque de contamination biologique de la viande de porc. De plus, une bonne mise à jeun des porcs permet de préserver la qualité de la viande fraîche pour ce qui est de la texture, de la couleur et de la rétention d'eau. La mise à jeun avant l'abattage réduit ainsi la présence de viande de mauvaise qualité.

Pour le producteur, il y a des avantages à pratiquer la mise à jeun des porcs. Outre l'économie de moulée servie dans les dernières heures avant l'expédition (2 à 3 kg/porc), les animaux mis à jeun sont plus faciles à manipuler et le risque de mortalité dans le transport est diminué.

À l'abattoir, en plus de préserver la qualité de la viande, les employés y gagnent aussi, car l'éviscération est plus

facile. En bout de ligne, avec les efforts coordonnés de tous les maillons de la chaîne de production, c'est une économie d'argent pour le producteur et une viande de porc de meilleure qualité qui est produite.

La détection des estomacs pleins

Comme il n'est pas possible de vérifier si le porc a été mis à jeun suffisamment longtemps avant l'abattage, l'évaluation de la fréquence des estomacs pleins lors de l'abattage constitue une mesure indi-



La durée de jeûne idéale pour éviter les estomacs pleins, tel celui montré ici, est de 17 à 24 heures avant l'abattage.

recte de la mise à jeun. Une évaluation impartiale est faite directement sur la chaîne d'abattage par une tierce partie.

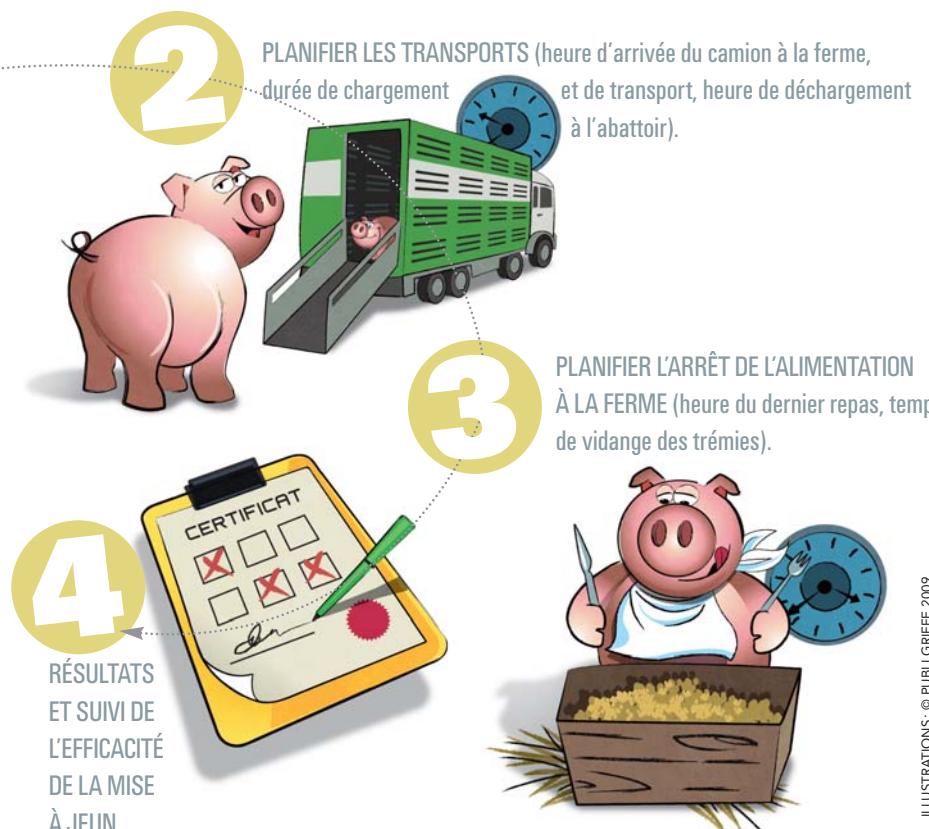
Pour qu'un estomac soit considéré comme «plein», son poids doit être égal ou supérieur à 1,7 kg et son contenu doit être solide, ce qui exclut les estomacs pleins de gaz ou d'eau. Ce processus, en place depuis le mois de mai 1998, vise donc à détecter les estomacs réellement pleins de moulée. Depuis 1998, la situation par rapport aux estomacs pleins a peu évolué au Québec. En effet, la moyenne annuelle varie autour de 4 à 5 %, mais il existe une variation parfois importante entre les fermes et les livraisons.

La période de mise à jeun à la ferme commence seulement une fois que les trémies sont vides.

Planifier la mise à jeun

La mise à jeun des porcs avant l'abattage est reconnue comme étant un moyen

Les 4 étapes pour obtenir des estomacs vides à l'abattage



ILLUSTRATIONS: © PUBLIGRIFFE 2009

efficace permettant de réduire le nombre de sujets abattus avec des estomacs pleins. La durée totale de jeûne correspond à toute la période durant laquelle les porcs sont privés de moulée. Elle commence donc à la ferme, lorsque les trémies sont vides ou lorsque les porcs se retrouvent privés de nourriture dans une salle d'expédition et se termine inévitablement au moment de l'abattage.

Parce que la planification de la mise à jeûn débute souvent le jour précédent la livraison des porcs, elle nécessite une coordination efficace ferme-transport-abattage et un retour de l'information au producteur. Le succès de la mise à jeûn dépend de la communication entre ces trois intervenants. La procédure de mise à jeûn est simple et on peut la décomposer en quatre grandes étapes (voir figures ci-dessus).

En pratique, il est cependant rare que le producteur connaisse avec précision l'heure à laquelle les porcs seront abattus et la durée exacte d'attente à l'abattoir. À moins de livrer ses porcs lui-même, la durée de chargement et le temps de transport à l'abattoir ne sont pas toujours connus non plus. Il est plus fréquent que le producteur connaisse

Menteur.



Les porcs ne vous disent pas toujours la vérité sur l'iléite... leur mensonge pourrait vous coûter cher.

Ce porc a l'air en santé, mais c'est un menteur. Il est atteint d'iléite. Il ne montre aucun signe évident, il ne donne aucun indice subtil. En fait, on a retrouvé des porcs atteints d'iléite qui ne montraient pas de signes cliniques dans 94 % des troupeaux ayant fait l'objet d'une récente étude¹. Qu'en est-il du vôtre? Les animaux malades risquent fort de passer inaperçus jusqu'à la mise en marché : c'est à ce moment que les pertes dues à l'iléite coûtent le plus cher. L'iléite subclinique cause une réduction du gain moyen quotidien allant jusqu'à 38 % et une réduction de l'indice de conversion alimentaire allant jusqu'à 27 %². Il vous en coûtera 2,83 \$³ par tête. Avec Tylan d'Elanco, même vos menteurs deviendront honnêtes.

Pour la prévention de l'iléite :

Inclure Tylan d'Elanco dans les aliments à raison de 110 ppm pendant 21 jours

Recommandation :

Commencer à administrer Tylan d'Elanco 3 semaines avant la phase de séroconversion ou 1 semaine avant l'apparition prévue de signes cliniques⁴

L'étiquette fournit le mode d'emploi complet incluant les précautions et les mises en garde. Assurez-vous de lire, de comprendre et de suivre les instructions d'usage de l'étiquette.

1. Armbruster, G. et al. Review of *Lawsonia intracellularis* seroprevalence screening in the United States, June 2003 to July 2006. Proc. AASV, 2007.

2. Paradis, M. et al. Subclinical ileitis produced by sequential dilutions of *Lawsonia intracellularis* in a mucosal homogenate challenge model. Proc. AASV, 2005.

3. Données basées sur les différences de GMQ et d'ICA sur une période de 21 jours entre les traitements A, B et F, prix de base du porc sur le marché de 130 \$/100 kg, rendement de la carcasse de 79,9 %, indice de 108 et coût de l'alimentation en pouponnière de 250 \$/tonne.

4. Guedes R. Update on epidemiology and diagnosis of porcine proliferative enteropathy. J. Swine Health Prod. 12(3), 2004.

Tylan® est la marque sous laquelle Elanco commercialise la tylosine. ELANCO®, Tylan® et les barres diagonales de couleur sont des marques de commerce ou des marques déposées d'Eli Lilly and Company.

Utilisation sous licence par ELANCO/Division d'Eli Lilly Canada Inc.
11-12-0132-06012007

Elanco Santé Animale
Division d'Eli Lilly Canada Inc.

ELANCO
Tylan.

N'acceptez rien de moins

site web : elanco.ca

l'heure à laquelle les porcs sont programmés pour être livrés à l'abattoir. Pour simplifier la planification de l'arrêt de l'alimentation à la ferme, on peut considérer que la durée de jeûne à l'abattoir (étape 1) est généralement de trois

heures, mais il arrive que certains producteurs livrent les porcs en fin de soirée pour l'abattage du lendemain matin; il s'agit alors d'en tenir compte dans le calcul.

GRILLE DE CALCUL POUR PLANIFIER L'ARRÊT DE L'ALIMENTATION À LA FERME

	Exemple avec la durée minimale	Exemple avec la durée maximale	Votre ferme
Heure prévue de livraison des porcs	Par exemple, le matin à 6 h		
Moins la durée totale de jeûne visée (en heures)	17	24	17
Plus la durée de jeûne à l'abattoir durant l'attente (en heures)		3 (en général)	3*
Égale l'heure d'arrêt de l'alimentation à la ferme (les trémies doivent être vides)	Au plus tard à 16 h (après-midi de la veille) 6 h - 17 + 3	Au plus tôt à 9 h (matin de la veille) 6 h - 24 + 3	

* les porcs sont en attente dans l'étable de l'abattoir pour une durée habituelle de trois heures, mais il arrive que certains producteurs livrent les porcs en fin de soirée pour l'abattage du lendemain matin; il s'agit alors d'en tenir compte dans le calcul et d'ajuster le nombre d'heures en conséquence.

Maîtres dans l'agencement équilibré des traits génétiques



*Pour de plus amples
renseignements:*

Téléphonez-nous au

(418) 956-6260

ou visitez notre site internet:
www.hypor.com

Durée du jeûne à la ferme

L'étape 3 de la procédure consiste à connaître la durée de jeûne à appliquer à la ferme. La durée de jeûne totale idéale se situe entre 17 et 24 heures pour les porcs d'abattage. À moins de vider soi-même chacune des mangeoires, il faut aussi tenir compte du temps que les porcs prendront pour consommer toute la moulée en réserve dans les trémies. La grille ci-contre a été conçue pour aider à planifier le moment de la mise à jeun sur la ferme à partir de ce point. Dans l'exemple de calcul, le résultat est présenté pour les durées de jeûne idéales visées de 17 et 24 heures (minimum-maximum). Dans un premier temps, il est plus simple d'effectuer le calcul pour une ferme en partant du minimum recommandé de 17 heures et d'ajuster en fonction des pourcentages d'estomacs pleins observés sur les certificats d'abattage. L'objectif est d'obtenir 100 % des lots conformes (0 % d'estomacs pleins).

En pratique, dans cet exemple, le producteur doit s'organiser pour que les trémies soient vides entre 9 h et 16 h le jour avant l'expédition. Comme les porcs mangent habituellement plus durant le jour que durant la nuit, le producteur devra trouver le moment idéal pour arrêter les soigneurs et laisser le temps aux porcs de consommer la moulée distribuée. En fait, la durée du jeûne à effectuer à la ferme est souvent beaucoup moins longue que ce à quoi on s'attend, une fois que sont pris en compte les temps de chargement, de transport, de déchargement et d'attente à l'abattoir.

Comment faire la mise à jeun à la ferme?

La situation et les équipements sont différents d'une ferme à l'autre. La mise à jeun se fait très facilement dans les bâtiments qui disposent d'une salle d'expédition ou de parcs de rassemblement. Il s'agit simplement de regrouper les porcs et de les faire jeûner. Évidemment, le mélange de porcs non familiers provoquera quelques batailles qui s'atténueront normalement après une ou deux heures. Comme il est parfois difficile de ne pas mélanger les porcs provenant de parquets différents, la formation de petits groupes



A Hendrix Genetics Company

En fait, la durée du jeûne à effectuer à la ferme est souvent beaucoup moins longue que ce à quoi on s'attend, une fois que sont pris en compte les temps de chargement, de transport, de déchargement et d'attente à l'abattoir.

de cinq à dix porcs aidera à réduire le problème. Cela facilitera aussi grandement la manipulation des porcs au chargement.

Pour ce qui est des porcs nourris au sol ou avec une machine à soupe, l'heure de distribution du dernier repas constitue simplement l'heure de début de la mise à jeûn à la ferme. Encore ici, pour les durées de jeûne recommandées, tous les porcs du parquet peuvent être mis à jeûn et les performances n'en seront généralement pas affectées.

Pour les bâtiments qui ne possèdent pas de salle d'expédition, la mise à jeûn peut se faire directement dans les parcs, en coupant l'approvisionnement en moulée à la trémie ou en arrêtant simplement les soigneurs. Des études ont démontré que cette façon de faire n'affectait pas les performances des porcs puisqu'ils compenseront la privation de nourriture au cours des jours suivants l'arrêt des soigneurs. Cette façon demande simplement un sens d'observation et une planification. En effet, pour obtenir l'efficacité souhaitée, il ne suffit pas simplement d'arrêter les soigneurs; il faut également tenir compte du temps nécessaire aux porcs pour vider les trémies. Il ne faut pas perdre de vue que la période de mise à jeûn à la ferme commence seulement une fois que les trémies sont vides! Il se peut donc que pour les producteurs qui nourrissent les porcs dans des trémies ayant une grande réserve de moulée, l'arrêt des soigneurs doive se faire l'avant-veille de l'expédition des porcs.

La vitesse à laquelle les trémies se vident dépend de plusieurs facteurs comme la température à l'intérieur de la porcherie, le nombre de porcs dans le

parc, le nombre de castrats par rapport au nombre de femelles, l'état de santé des porcs, l'ajustement des tuyaux de descente de moulée des trémies, le moment du jour, etc. Dans les conditions normales, les porcs consomment habituellement la majeure partie de leur aliment durant le jour. Par contre, s'il fait très chaud dans la porcherie ou si l'accès à la trémie est limité (surpeuplement ou nombre insuffisant de places-porc), les porcs vont «étirer» leur période de consommation et être plus actifs aux trémies durant la soirée et la nuit. Il faut donc observer le patron de consommation des porcs et calculer une moyenne qui tienne compte de ces facteurs de variation.

Peu importe le système d'alimentation à la ferme, les porcs doivent toujours avoir accès à l'eau pendant la période de jeûne. Ceci est important pour leur bien-être et pour éviter les pertes de poids des carcasses qui seraient liées à la déshydratation.

Vérifier et s'ajuster

La dernière étape de la procédure consiste à vérifier le pourcentage d'estomacs pleins à chacune des livraisons et l'efficacité de la méthode utilisée pour la mise à jeûn. Il existe une grande variation entre les pourcentages moyens d'estomacs pleins entre les fermes mais également entre les différentes livraisons d'une même ferme. Il faut donc comparer chacune des livraisons d'une même ferme et cerner les causes de variation d'une livraison à l'autre. Ce pourcentage figure à l'endos de chaque certificat d'abattage. De plus, les rapports trimestriels envoyés aux producteurs présentent les moyennes saisonnières de l'élevage et permettent de com-

parer la situation de la ferme à la moyenne provinciale. Le Porc-Trait (voir l'article à ce sujet à la page 35) est un outil disponible à chaque producteur sur Internet pour avoir rapidement accès à ses données. Il peut demander un accès en communiquant avec la Fédération des producteurs de porcs du Québec.

En suivant les résultats sur le Porc-Trait, un producteur est en mesure de voir si les lots de porcs livrés sont conformes (0 % d'estomacs pleins). Si ce n'est pas le cas, il lui faudra refaire les calculs de la grille et cerner les causes probables avant d'ajuster sa procédure de mise à jeûn. Les causes les plus fréquentes qui conduisent à l'obtention de forts taux d'estomacs pleins sont:

- le producteur ne connaissait pas l'heure d'arrivée du camion pour le chargement.
- un changement imprévu dans le calendrier de livraison ou d'abattage des porcs ne laissant pas un temps suffisant pour effectuer une mise à jeûn complète.
- les soigneurs n'ont pas été arrêtés au bon moment et les trémies n'ont pas eu le temps de se vider suffisamment longtemps d'avance.
- en l'absence de salle d'expédition, le producteur n'effectue pas l'arrêt des soigneurs par crainte de pénaliser les performances des porcs.
- durée de jeûne insuffisante, surtout pour les porcs nourris en farine ou avec un aliment contenant une très grande quantité d'orge ou de blé.
- le producteur ne connaît pas le pourcentage d'estomacs pleins sur sa ferme et ne peut donc pas planifier adéquatement la procédure de mise à jeûn ou faire les ajustements requis.

Des questions?

Une fiche technique est disponible sur le site de la mise en marché de la FPPQ au www.fppq.upa.qc.ca comme aide-mémoire pour aider les producteurs à bien planifier la mise à jeûn des porcs à la ferme. À l'automne, tous les acteurs de la filière auront accès à un module de formation. Aussi, les conseillers d'élevage sont et seront bien placés et outillés pour accompagner les producteurs. ♪