

RECHERCHE

Luigi Faucitano, chercheur en qualité de la viande, Centre de recherche et de développement sur le bovin laitier et le porc, Agriculture et Agroalimentaire Canada et Jorge Andrés Correa, responsable du bien-être animal et de la qualité de la viande, F. Ménard inc.

Faucitanol@agr.gc.ca

TRANSPORT DES PORCS VERS L'ABATTOIR AU QUÉBEC

INCIDENCE SUR LE BIEN-ÊTRE DE L'ANIMAL ET LA QUALITÉ DE LA VIANDE

Le type de véhicule utilisé pour transporter les porcs ainsi que les conditions saisonnières peuvent influencer leur bien-être et la qualité de leur viande.

Afin d'évaluer l'effet de la conception du véhicule et de la manipulation des porcs sur le bien-être et la qualité de la viande de ces derniers dans les conditions de transport habituelles au Québec, un projet en collaboration avec des chercheurs de plusieurs universités et stations de recherche canadiennes a été mené.

Au total, 3 757 porcs d'abattage ont été transportés durant l'été (juin et juillet 2007) et l'hiver (février et mars 2008) d'une ferme commerciale jusqu'à un abattoir situé dans la région de Montréal, à bord de deux types de véhicule : une remorque de type PB «pot-belly» et un camion compact à double étage de 10 roues et 10W (voir photos).

Bien-être des porcs

Les résultats de cette étude indiquent qu'en été, une hausse de la température est constatée dans certains compartiments de la remorque PB durant l'attente à la ferme après chargement et durant le transport. Ce problème de chaleur excessive peut être résolu en aspergeant d'eau les porcs pour les rafraîchir durant l'attente à la ferme, ainsi qu'en améliorant la ventilation dans les compartiments isolés (partie avant et «ventre»). Une autre possibilité consisterait à réduire la densité de char-

Évaluation de la qualité de la viande dans la salle de découpe





Remorque de type PB «pot-belly»

EN ÉTÉ, UNE HAUSSE DE LA TEMPÉRATURE EST CONSTATÉE DANS CERTAINS COMPARTIMENTS DE LA REMORQUE PB DURANT L'ATTENTE À LA FERME APRÈS CHARGEMENT ET DURANT LE TRANSPORT.

dence sur le comportement et le bien-être des porcs avant et après leur transport, quelle que soit la saison. Si des véhicules à plusieurs étages équipés de rampes intérieures sont encore utilisés au Québec, le personnel chargé de déplacer les porcs doit avoir conscience

de la difficulté pour ces animaux de monter et de descendre ces rampes, afin de laisser à ces derniers davantage de temps lors du chargement et du déchargement. Cela permettra d'éliminer certains des comportements à l'origine de blessures et de pertes.

gement des porcs dans les compartiments concernés.

En hiver, la température des compartiments de l'étage supérieur de la remorque PB était inférieure à 5 °C. L'isolation du toit et l'amélioration du calfeutrage du camion permettraient aux porcs transportés dans ces compartiments de rester dans leur zone de confort.

D'un point de vue général, la conception de la remorque PB, notamment la présence de rampes, a une inci-



Camion compact à double étage (10 roues, 10W)

Qualité de la viande

La qualité du muscle de la longe a été évaluée à l'aide des mesures du pH, de la couleur et de la perte d'eau. La plupart des longes de porc évaluées dans cette étude étaient de qualité normale. Les longes analysées en été étaient plus fréquemment exsudatives ou pâles, alors que les cas de viande foncée et sèche étaient plus fréquents en hiver. Une plus grande proportion de viande pâle a été enregistrée chez les porcs transportés sur l'étage supérieur et dans le «ventre» de la remorque PB, comparativement aux porcs transportés sur l'étage intermédiaire. Cette incidence sur la qualité de la viande résulte peut-être du stress subi par les porcs transportés dans ces compartiments au moment du chargement et du déchargement. ■

Le financement de ce projet a été assuré par la Fédération des producteurs de porcs du Québec, Animal Compassion Foundation, F. Ménard inc. et Agriculture et Agroalimentaire Canada.