

QUALITÉ

Jorge Andres Correa, responsable du bien-être animal et de la qualité de la viande, et Julie Dufour, responsable des communications, F. Ménard inc.
jcorrea@fmenard.com

TRANSPORT DES PORCS

LA MISE À JEUN DES PORCS EST ESSENTIELLE

Transporter des porcs avec un estomac plein est néfaste, tant pour les producteurs que pour les abattoirs. C'est pourquoi l'évaluation de la mise à jeun a avantage à être réalisée directement à la ferme par le transporteur qui indique si les trémies sont vides ou non.

Prenons l'exemple de l'entreprise F. Ménard inc. Cette dernière évalue que la mortalité dans le transport (avec une manipulation douce, sans bâton électrique) et les cas de contamination à l'abattoir sont plus élevés pour les fermes qui présentent des trémies pleines lors du chargement des porcs.

La manipulation des porcs ayant l'estomac plein est plus laborieuse. En fait, les statistiques de l'entreprise F. Ménard démontrent que les pertes de porcs (mortalité durant le transport, porcs euthanasiés et morts durant l'attente à l'abattoir) transportés l'estomac plein est de 0,13 % contre 0,05 % pour ceux transportés l'estomac vide (janvier à novembre 2009, voir tableau 1).

L'autre risque de transporter des porcs ayant l'estomac plein est la perforation du tractus digestif (distension intestinale) lors de l'éviscération à l'abattoir. Cette situation peut donner lieu à une contamination de la carcasse, ce qui a pour conséquence sa condamnation. Dans la pratique, l'entreprise constate que 79 % des porcs condamnés à cause de contamination à l'abattoir proviennent des fermes identifiées avec une présence de moulée avant le transport. Bref, les constatations de la littérature scientifique concordent avec la réalité démontrée par les statistiques de l'entreprise.

De plus, un porc mange entre deux et trois kilos de moulée par jour, lesquels partent avec le porc dans le camion s'ils sont servis peu avant l'embarquement. Il y a donc lieu de faire là une économie d'alimentation. L'entre-



Une bonne mise à jeun diminue la mortalité lors du transport ainsi que les cas de contamination à l'abattoir tout en amenant une économie d'alimentation.

prise a également constaté que la fréquence de la présence de moulée est la même lors du tri que lors d'un vidage en fin de lot (présence de moulée lors du tri : 50 %; au vidage : 50 %). Cette mauvaise pratique implique une perte directe puisque de la moulée restante lors du vidage se retrouve dans le dalot.

Des changements aux pratiques de mise à jeun

Pour son nouvel abattoir d'Angé-Gardien, F. Ménard gère différemment les transports et les abattages. Depuis le 18 janvier 2010, la mise à jeun des porcs débute à 15 h la journée avant

RÈGLES DE FONCTIONNEMENT DU NOUVEL ABATTOIR

- Capacité maximum de la salle d'attente en abattoir: 2 400 porcs
- Temps d'attente de l'étable en abattoir : 3 heures de moyenne
- Temps minimum de jeûne à la ferme : 9 heures
- Heure où les trémies doivent être vides à la ferme : 15 h
- Heure des premiers arrivages à l'abattoir : 23 h
- Heure du début de l'abattage : 7 h 30
- Nombre d'heures de mise à jeun moyen : 19 heures
- Nombre d'heures de mise à jeun maximum : 22 heures

TABLEAU 1

IMPACT DE LA PRÉSENCE DE MOULÉE SUR LES PERTES LORS DU TRANSPORT

	2004	2005	2006	2007	2008	2009 (janv. à nov.)
Porcs transportés	610 396	659 451	684 993	701 643	786 581	748 537
Présence de moulée	+/- 30 %	26 %	17 %	9 %	13 %	12 %
Absence de moulée	+/- 70 %	72 %	82 %	91 %	87 %	88 %
Perte de porcs en présence de moulée	0,19 %	0,17 %	0,20 %	0,23 %	0,15 %	0,13 %
Perte de porcs en absence de moulée	0,12 %	0,08 %	0,10 %	0,15 %	0,13 %	0,05 %

TABLEAU 2

QUANTITÉ DE MOULÉE SELON LA TRÉMIE ET LA HAUTEUR DU TUYAU D'ALIMENTATION

Type de trémies	Trémie simple 2 places	Trémie simple 3 places	Trémie simple 4 places	Trémie double 2 places	Trémie double 3 places	Trémie double 4 places	Trémie à tube
Hauteur	32"	32"	31"	35"	35"	31"	26"
Capacité totale de la trémie	50 kg	70 kg	95 kg	95 kg	120 kg	135 kg	70 kg
10 kg	10" *	9"	6"	6"	fond	fond	10"
							avec tuyau
15 kg	13"	12"	8"	9"	8"	6"	12"
20 kg	16"	14"	10"	11"	10"	7"	15"
25 kg	19"	16"	11"	13"	12"	8"	16"
30 kg	22"	18"	13"	15"	14"	10"	18"
35 kg	24"	20"	15"	17"	16"	12"	19"
40 kg	26"	22"	16"	19"	18"	13"	20"
45 kg	28"	24"	17"	21"	20"	14"	21"
50 kg	32"	25"	19"	22"	21"	15"	22"
55 kg	27"	21"	24"	22"	16"	23"	
60 kg	28"	22"	26"	23"	17"	24"	
65 kg	30"	23"	27"	24"	18"	25"	
70 kg	32"	24"	29"	25"	19"	26"	
75 kg	25"	30"	26"	20"			
80 kg		26"	32"	27"	21"		
85 kg		27"	33"	28"	22"		
90 kg		29"	34"	29"	22.5"		
95 kg		31"	35"	30"	23"		
100 kg				31"	24"		

* Distance comprise entre le fond de la trémie et la partie inférieure du tuyau d'alimentation (ouverture totale des trémies).

simple à 2 places, 50 kg). Un coup d'œil sur le tableau 2 (voir ci-contre), lui permet de savoir qu'il reste 30 kg dans la trémie. Puisqu'il s'agit du premier tri, l'éleveur a, dans cet exemple, 25 porcs en moyenne par enclos. Il trouve alors dans le tableau 3 (p. 64) que 25 porcs mangent 30 kg de moulée en 12 heures. Il devrait donc fermer son soigneur à 3 h le matin. Normalement, les porcs arrêtent de manger à 18 h (température confortable); alors, en fermant le soigneur à la fin de la journée (16 h, le 8 mars) les porcs seront à jeun pour 15 h, le 9 mars.

Les règles de fonctionnement, en plus d'une bonne mise à jeun, contribuent à diminuer les pertes dans le transport, à améliorer la manipulation des porcs de la ferme à l'abattoir, à diminuer les risques de contamination des carcasses et à améliorer la qualité de la viande, soit le pH qui conséquemment améliore le pouvoir de

l'abattage. Les marqueurs identifient les porcs à transporter et laissent à la ferme une feuille indiquant l'heure à laquelle les trémies doivent être vides (à noter qu'il ne s'agit donc pas de l'heure à laquelle le soigneur doit être fermé). De plus, ceux-ci disposent d'un téléphone cellulaire afin de contacter le producteur à leur départ. Le lendemain, le superviseur du transport communique avec l'éleveur afin de confirmer le transport des animaux. Les transporteurs avisent également l'éle-

veur de l'heure d'arrivée à la ferme. Le message est donc transmis trois fois plutôt qu'une!

Un exemple

Le 8 mars à 12 h, la feuille laissée par le marqueur indique que les trémies doivent être vides le 9 mars à 15 h. Le producteur vérifie la quantité de moulée restante dans ses trémies selon la hauteur de ses tuyaux, après avoir vidé ceux-ci. Il observe que la hauteur du tuyau de sa trémie est à 22" (ex.: trémie

PROCÉDURE POUR UNE BONNE MISE À JEUN

- Les tuyaux doivent être descendus pour se préparer au premier tri.
- Fermer le soigneur au bon moment.
- À l'aide du tableau 2, (p. 63) le producteur peut calculer la capacité et la quantité de moulée dont il a besoin selon le type de trémie et la hauteur du tuyau.
- Il faut aussi calculer la moulée restant dans les tuyaux du soigneur (les tuyaux de 3" de diamètre en contiennent 1 kg par pied de long) et ajouter cette quantité au calcul.
- À l'aide du tableau 3 et en considérant le nombre moyen de porcs par enclos, le producteur peut calculer combien d'heures à l'avance il doit fermer son soigneur dans le but que la trémie soit vide à l'heure indiquée.
- Par temps chaud ainsi que durant la soirée, les porcs mangent moins. En général, les porcs mangent très peu la nuit (entre 18 h et 6 h). Le producteur doit calculer également une période plus longue pour la moulée en farine (plus longue à digérer).

TABLEAU 3
NOMBRE D'HEURES POUR VIDER UNE TRÉMIE SELON LE NOMBRE DE PORCS PAR ENCLOS

Quantité de moulée dans la trémie	Nombre de porcs par enclos																		
	1	5	8	10	12	15	18	20	23	25	30	35	40	45	50	55	60	70	80
10 kg	100	20	13	10	8	7	6	5	4	4	3	3	3	2	2	2	2	1	1
15 kg	150	30	19	15	13	10	8	8	7	6	5	4	4	3	3	3	3	2	2
20 kg	200	40	25	20	17	13	11	10	9	8	7	6	5	4	4	4	3	3	3
25 kg	250	50	31	25	21	17	14	13	11	10	8	7	6	6	5	5	4	4	3
30 kg	300	60	38	30	25	20	17	15	13	12	10	9	8	7	6	5	5	4	4
35 kg	350	70	44	35	29	23	19	18	15	14	12	10	9	8	7	6	6	5	4
40 kg	400	80	50	40	33	27	22	20	17	16	13	11	10	9	8	7	7	6	5
45 kg	450	90	56	45	38	30	25	23	20	18	15	13	11	10	9	8	8	6	6
50 kg	500	100	63	50	42	33	28	25	22	20	17	14	13	11	10	9	8	7	6
55 kg	550	110	69	55	46	37	31	28	24	22	18	16	14	12	11	10	9	8	7
60 kg	600	120	75	60	50	40	33	30	26	24	20	17	15	13	12	11	10	9	8
65 kg	650	130	81	65	54	43	36	33	28	26	22	19	16	14	13	12	11	9	8
70 kg	700	140	88	70	58	47	39	35	30	28	23	20	18	16	14	13	12	10	9
75 kg	750	150	94	75	63	50	42	38	33	30	25	21	19	17	15	14	13	11	9
80 kg	800	160	100	80	67	53	44	40	35	32	27	23	20	18	16	15	13	11	10
85 kg	850	170	106	85	71	57	47	43	37	34	28	24	21	19	17	15	14	12	11
90 kg	900	180	113	90	75	60	50	45	39	36	30	26	23	20	18	16	15	13	11
95 kg	950	190	119	95	79	63	53	48	41	38	32	27	24	21	19	17	16	14	12
100 kg	1000	200	125	100	83	67	56	50	43	40	33	29	25	22	20	18	17	14	13

rétenzione d'eau, la couleur et la fermeté. Toutes ces caractéristiques sont hautement recherchées par les marchés d'exportation.

Pas de perte de poids
La mise à jeun ne cause pas de perte de poids au porc puisque les deux à trois kilos de moulée qu'un porc consomme en une journée sont disponibles dans son organisme durant huit à dix heures. À partir de là, il puise dans ses réserves de glycogène, dans son foie et ses muscles, et de tissus adipeux (le gras). Bien sûr, l'eau doit toujours demeurer disponible. Lorsque le jeûne est prolongé (plus de 24 heures lors de l'abattage), des pertes de 100 grammes par heure sur la carcasse ont été estimées.

Les habitudes alimentaires des porcs sont bien connues. De 70 à 75 % des aliments sont consommés durant la journée, c'est-à-dire entre 6 h et 18 h. La consommation durant la nuit est réduite lorsque le confort (température, ventilation) est optimal (durant 75 % de l'année, excluant les mois de juin, juillet et août). Cependant, la consommation de moulée nocturne a généralement

lieu durant les étés chauds ou dans le cas des porcs soumis, soit les plus bas dans l'échelle sociale du parc.

Avec les nouveaux horaires de transport, les éleveurs peuvent repartir leurs soigneurs entre 6 h et 8 h le matin, selon l'heure à laquelle terminent les transporteurs, sans trop perturber les comportements normaux des porcs qui restent. De cette manière, il est possible de transporter des porcs à jeun en évitant des pertes superflues sur des porcs prêts pour l'abattage, qui ont demandé un investissement important de temps, de nourriture, de médicaments, de logement, de soins, etc.

Des exigences pour tous

Les producteurs associés à F. Ménard ne sont pas les seuls à devoir suivre des règles strictes concernant la mise à jeun des porcs. Dans le cadre de la nouvelle convention, les producteurs sont tenus de livrer des porcs à jeun. En cas de non-respect, des mécanismes d'avis et de déduction seront éventuellement appliqués. ■