



Odeur de verrat : recherche de bon goût

Rédaction : Geoff Geddes pour Swine Innovation Porc | Traduction : Élise Gauthier

Les gens qui disent que le problème d'odeurs sexuelles dans la viande de porc est exagéré ont certainement une chose en commun : ils n'ont jamais goûté une viande ayant ce goût caractéristique. Par ailleurs, les chercheurs qui conduisent le projet Validation de stratégies alimentaires - Mâles entiers (I. Mandell et J. Squires) prennent le problème très au sérieux, et ils travaillent à empêcher que l'odeur de verrat ne laisse un mauvais goût dans la bouche du consommateur.

« L'odeur de verrat représente un problème majeur pour le secteur porcin en raison de son impact sur la qualité de la viande, » explique James Squires, professeur au Département des sciences animales à l'Université de Guelph.

Les mâles non castrés produisent une phéromone sexuelle qui donne à la viande de porc un goût de gibier désagréable et une odeur rebuante. Pour éviter ce problème, tous les porcs commerciaux mâles élevés en Amérique du Nord sont castrés très tôt. D'une certaine façon, cette solution peut s'avérer pire que le problème

lui-même, puisque la castration soulève des questions par rapport au bien-être animal et réduit la croissance musculaire et augmente la teneur en gras.

Ajouter un agent liant

James Squires a étudié ce problème sous différents angles. Dans sa dernière approche, il a évalué le potentiel de certains additifs alimentaires en vue de contrôler les odeurs sexuelles et améliorer la qualité de la viande produite par les mâles entiers. À la suite de l'évaluation de plusieurs additifs alimentaires, trois essais ont été conduits avec les plus efficaces pour neutraliser l'androsténone et le scatole, deux composés responsables de l'odeur de verrat.

L'un de ces essais s'est avéré prometteur pour les producteurs. Il portait sur le charbon de bois, un nouvel agent liant approuvé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Neutraliser à la source

« L'idée est venue de ce que font les vétérinaires et les médecins depuis très longtemps. Si un chien mange quelque chose de mauvais, la première étape du traitement consiste à administrer du charbon activé pour qu'il se lie à la substance étrangère. Étant donné que les composés générant l'odeur de verrat sont, soit produits ou recyclés dans le tube digestif, nous avons fait le lien et avons testé le charbon activé chez les porcs. »

Le résultat s'est avéré surprenant pour James Squires lui-même, puisque cela fonctionnait!

« Cet essai a montré que l'ajout de charbon activé aux rations servies aux mâles non castrés, réduit peu à peu la quantité des composé res-



Porcs en engraissement (image du domaine public).

« IL S'AGIT DE L'UN DES RARES RÉSULTATS DE RECHERCHE GAGNANTS-GAGNANTS POUR LEQUEL ON PEUT AMÉLIORER À LA FOIS LE BIEN-ÊTRE ANIMAL ET LA PRODUCTIVITÉ. » - M. JAMES SQUIRES

ponsables des odeurs sexuelles présent chez l'animal, jusqu'à atteindre des niveaux acceptables pour les consommateurs. Nous travaillons encore à préciser le concept, en essayant de déterminer la quantité minimale de charbon activé nécessaire et la durée de son utilisation : nous croyons que c'est une approche très prometteuse. »

Respectueuse et économique

En plus d'être prometteuse pour contrôler les odeurs sexuelles, cette approche présente deux autres avantages. Elle répond aux préoccupations liées au bien-être animal lors de la castration. Elle pourrait aussi améliorer la productivité, car les mâles entiers sont plus maigres et ont une meilleure efficacité alimentaire, ce qui pourrait permettre de réduire les coûts de production.

« Il s'agit de l'un des rares résultats de recherche gagnants-gagnants pour lequel on peut améliorer à la fois le bien-être animal et la productivité. Habituellement, je travaille sur l'un ou l'autre de ces aspects étant donné que le plus souvent, ils tendent à être en opposition. Cette approche s'avère donc vraiment fascinante. »

Éviter la castration élimine également le risque d'infection qui peut survenir à la suite de cette pratique. Cependant, il reste des questions à étudier : l'approche nutritionnelle nécessitera-t-elle du travail supplémentaire? Pourra-t-on compter sur cette approche pour contrôler l'odeur de ver-

rat dans tous les cas? Quelle est la dose idéale de charbon activé pour chaque race?

Les chercheurs étudient aussi d'autres solutions plus économiques que celle du charbon activé.

L'essentiel pour le secteur porcin, c'est de trouver un moyen qui permet à la fois d'améliorer le bien-être animal, de réduire les coûts et de relever la qualité de la viande. Si en plus les consommateurs aiment le goût en bouche, la nécessité d'investir plus de ressources pour y parvenir s'avèrera un concept facile à avaler.

Pour en savoir plus....

Pour plus d'information sur les travaux présentés dans cet article, vous pouvez communiquer avec monsieur James Squires au : jsquires@uoguelph.ca.

La recherche décrite dans cet article fait partie d'un projet national plus vaste intitulé : Programmes d'alimentation chez les porcs en croissance-finition permettant d'améliorer la compétitivité : diverses possibilités au Canada.

Vous trouverez plus de détails sur ce projet en visitant notre site Web au :

www.innovationporc.ca/recherche-alimentation

La publication de cet article est rendue possible grâce à Swine Innovation Porc, dans le cadre du programme de recherche, la Grappe porcine 2 : Générer des résultats en innovant. Le financement provient du programme Agri-innovation d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et des associations provinciales de producteurs.