



***Avertissement :** Le sujet est complexe. Chaque interlocuteur que vous rencontrez peut vous convaincre de son idée sur le sujet, jusqu'à ce que vous rencontriez l'interlocuteur suivant qui vous fera adopter la sienne.*

L'acceptation ou le refus d'une solution, par les consommateurs, sera lourde de conséquences, en particulier, mais pas seulement, pour les animaux.

L'information des consommateurs est une grande responsabilité.

Après le congrès « Pigcas », le 29-30 novembre 2007 aux Pays-Bas Anne Vonesch

Contenu

II. Les données, et quelques réflexions

1. L'Europe des experts et des ONG se préoccupe de la castration des porcelets
2. Il faut faire quelque chose !
3. En quoi cela concerne-t-il les consommateurs ?
4. Enjeux du débat : légiférer maintenant ou « plus tard » ?
5. Une première solution : ne plus castrer du tout, donc produire des mâles entiers.
6. Maintenir la castration chirurgicale, mais éliminer ou réduire la douleur.
7. Castration sans chirurgie : l'immuno-castration par un vaccin
8. Solution théorique : ne produire que des femelles
9. Que peut-on recommander au consommateur ?

II. Les données, et quelques réflexions

1. L'Europe des experts et des ONG se préoccupe de la castration des porcelets

Quelle chance d'avoir été invitée à ce congrès dans un cadre de confort hôtelier Jugendstil face à la mer du Nord, avec des échanges passionnants entre scientifiques, acteurs économiques, ONG, administrations.... bref, tous ces « stakeholders » chargés de faire émerger des opinions, qu'elles soient partagées ou contradictoires, pour éclairer les décisions de la Commission Européenne. Invitée en tant que consommatrice, au titre de la Chambre de Consommation d'Alsace, j'étais apparemment une denrée rare, seule représentante d'ONG de la consommation, dans un débat anglophone de spécialistes.

Nous nous situons dans le programme de recherche européen « Pigcas », avec ses volets scientifiques et ses sondages sociologiques. Une centaine de spécialistes et passionnés de toute l'Europe étaient présents pour débattre des solutions alternatives susceptibles de supprimer ou de faire évoluer les pratiques majoritaires à savoir la castration chirurgicale des porcelets sans aucune suppression de la douleur, sort que subissent environ 50 millions de porcs par an en Europe, et pratiquement 100% des porcelets mâles français. Combien de consommateurs sont au courant ? Assurément, très peu.



2. Il faut faire quelque chose !

Aucune voix ne s'est levée pour dire qu'on devait continuer comme toujours. « Ce n'est pas si grave, ça va très vite, après le porcelet s'en va téter, il n'a pas très mal, il crie tout autant quand on ne fait que le retenir... »... de tels propos sont dépassés, même s'ils sont encore tenus par de nombreux éleveurs, par ailleurs démunis face au problème. Eux préféreraient ne pas devoir castrer, ce qui leur ferait un travail (désagréable, assurément) en moins. Il est certes exact que cela va très vite : c'est l'éleveur qui incise la peau, extrait le(s) testicule(s), sectionne le cordon, applique un antiseptique, et au suivant. Mais il y a un consensus scientifique que la douleur est intense et inacceptable. Or la loi autorise l'absence de toute anesthésie uniquement

durant les 7 premiers jours de la vie du porc. Il est aujourd'hui reconnu que cette dérogation à l'obligation d'anesthésie ne repose sur aucune justification scientifique, puisque déjà le nouveau-né perçoit parfaitement la douleur, peut-être même davantage qu'un animal plus âgé ; en effet, le contrôle nerveux permettant d'atténuer la transmission douloureuse pourrait être immature. À souligner que le nouveau-né exprime moins bien et plus diversement la douleur et se défend évidemment moins fortement qu'un animal plus grand. Il cicatrise bien. Néanmoins, une douleur postopératoire de plusieurs jours est démontrée.

Il faut donc faire évoluer ces pratiques. Mais comment ?

3. En quoi cela concerne-t-il les consommateurs ?

3.1. Par le goût de la viande

Le but de la castration est d'éviter que chez le porc mâle pubère les hormones sexuelles induisent une odeur et un goût désagréable de la viande, typique du verrot, au moment de la cuisson.

3.2. Par la sécurité alimentaire

Parmi les alternatives envisagées, l'absence de résidus ou d'autres effets à risques doit être assurée, pour le consommateur, mais aussi la sécurité pour l'opérateur.

3.3. Par la qualité nutritionnelle de la viande

La teneur en gras et la qualité du gras peuvent être modifiées.

3.4. Par le prix

Quel sera l'impact des différentes solutions sur le prix ? On y reviendra, après avoir présenté les alternatives.

3.5. Par la transparence des modes d'élevage

Est-ce que le consommateur est informé sur ce qui se passe, ou est-ce qu'on lui cache la réalité ?

3.6. Par une consommation responsable, éthique, respectant l'animal

Les consommateurs détiennent un pouvoir certain. Ils pourraient, grâce à leurs choix d'achat, favoriser des pratiques plus humaines envers les animaux, si un certain nombre de conditions étaient réunies pour leur permettre raisonnablement.

3.7. Par un choix de société, le consommateur étant toujours aussi citoyen

Il s'agit de replacer l'instant de la castration, et les jours qui suivent, dans un contexte plus large. La castration n'est pas la seule souffrance des porcs, loin de là. Est-ce que la détresse ou le 'stress' (selon la terminologie scientifique, qui se veut épurée de sentiments) au quotidien dans les systèmes industriels n'est pas bien plus grave encore que la douleur passagère ? En effet, comment se passe la vie d'un cochon



aujourd'hui ? Dans la nature ou contre nature ? Production de masse ou élevage extensif ? Pour le marché mondial ou la vente directe ? Avec création ou

destruction d'emplois ? Quelle est la dimension politique du respect de l'animal ?

4. Faut-il légiférer maintenant ou « plus tard » ?

Clarifions d'abord ce grand enjeu du débat, pour examiner ensuite dans plus de détails les différentes solutions selon leurs avantages et inconvénients.

4.1. Deux tendances majeures se côtoient. Il y a l'idée qu'il faut **d'abord légiférer** pour interdire la castration chirurgicale sans suppression de la douleur ; **l'interdiction va induire la recherche et la mise en œuvre de solutions pratiques**. L'expérience montre que cette logique est valable et efficace. Plusieurs pays, ayant légiféré, se trouvent avec un délai variable dans l'obligation de résultats quant aux solutions alternatives. Citons la Norvège où l'anesthésie est déjà obligatoire depuis 2003, et l'interdiction de la castration prévue pour 2009. Les Pays-Bas s'engagent dans la même voie ; à partir de 2009, des grandes chaînes de supermarchés ne vendront plus de viande de porcs castrés sans anesthésie. En Suisse l'anesthésie sera obligatoire dès 2009. Ces pays ont engagé des programmes de recherche avec de bons résultats. L'autre idée est qu'il faut **d'abord trouver les solutions** viables et légiférer ensuite. Il y a là une apparence de bon sens. Mais cette idée est favorable à l'inaction et à des reports infinis sous n'importe quel prétexte, stratégie que la France notamment maîtrise bien en matière de protection animale. C'est d'ailleurs la position des organisations agricoles européennes (COPA-COGECA) qui se contentent de demander des financements pour développer des solutions et retarder toute contrainte.

4.2. Il est possible de **rapprocher les deux tendances précédentes en progressant**

par étapes. On accorde du temps, sans renoncer à l'obligation de résultat. Au congrès de novembre 2007 il y avait un consensus fort pour admettre qu'il fallait différentes solutions, et que celles-ci peuvent et doivent être introduites par étapes. Ainsi par exemple la Norvège et les Pays-Bas prévoient l'abandon de la castration, mais en attendant des solutions viables pour la production de mâles entiers, ces pays passeront par l'étape de l'anesthésie.

4.3. En termes **d'intérêts économiques**, deux groupes de pression semblent avoir marqué plus particulièrement les débats. Le premier est bien sûr le souci **des filières industrielles** de ne pas perdre des marchés. Ainsi les Danois, premier exportateur sur les marchés européens et mondiaux, craignent pour leurs exportations en cas d'odeur de verrat dans la viande. Ils disent avoir expérimenté la production de mâles entiers durant la dernière décennie, mais s'être heurtés au refus de cette viande de la part des importateurs allemands. Nous sommes donc bien dans des logiques de conquête et de protection de marchés très concurrentiels, particulièrement durs. Le deuxième groupe de pression est l'industrie pharmaceutique, avec le géant **Pfizer**, qui souhaite commercialiser en Europe **le vaccin Improvac**, et qui est fortement soutenu par certains chercheurs notamment l'Allemand R.Claus, Chairman au congrès.



5. Une première solution : ne plus castrer du tout, donc produire des mâles entiers.

Cela évite non seulement la souffrance de la castration, mais aussi un certain nombre de complications (arthrites, saisies, mortalité...) dues à l'intervention chirurgicale (porte d'entrée pour des germes).

5.1. Dans ce cas se pose alors la question de **l'odeur de verrat. De quoi s'agit-il ?**

C'est une odeur et un goût issue d'un mélange d'hormones mâles (androsténone) et de métabolites (scatol), d'odeur urinaire et fécale, évoquant l' »homme sale ». Parmi les substances en cause, le scatol peut même être absorbé par la peau lorsque le milieu de vie du porc est souillé. Toutes les personnes ne perçoivent pas l'odeur de la même manière : certaines pas du tout, d'autres sont fortement gênées. Chez le verrat l'odeur se développe avec la puberté, donc avec l'âge et le poids. Mais certains animaux l'expriment déjà à un âge plus jeune, alors que pour d'autres, nettement plus âgés et lourds, la viande n'a rien de dérangeant. Malgré la définition de seuils acceptables on a affaire à des aléas. Il y a des consommateurs qui disent apprécier la viande de verrat, mais le risque de rejet est aussi démontré. D'ailleurs, chez le sanglier, le goût 'fort' passe sous l'image « gibier ». La variabilité est donc importante, autant chez l'animal que chez le consommateur, mais le problème est réel.

A noter que cette odeur ne s'exprime qu'à la cuisson. Une transformation en charcuterie à base de fumaison/salaison p.ex. permet une valorisation, certes moindre, de l'animal. Lors d'un projet pilote conduit par l'association suisse Kagfreiland, de telles saucisses ont même reçu un prix de l'innovation.

5.2. Une première solution est de **maîtriser l'odeur de verrat chez l'animal**, en premier lieu d'abattre des animaux plus jeunes. C'est ce qui est fait au Royaume-Uni et en Irlande où on ne castré pas. Ceci pose néanmoins une autre question éthique : n'est-ce pas un

gaspillage de vie animale (voire une ineptie écologique) de laisser naître un plus grand nombre de vies individuelles pour produire une même quantité de nourriture humaine ? Serait-ce acceptable à certaines conditions ?

On entend souvent dire que les Espagnols acceptent cette odeur, puisque une part considérable de leurs porcs mâles n'est pas castrée. Or un témoin raconte qu'en Espagne les petits bouchers ne commercialisent que des femelles, et donc les personnes sensibles à l'odeur de verrat iraient s'approvisionner exclusivement chez ces bouchers.

A noter que dans ces pays (notamment Portugal) existe aussi une tradition de stériliser les femelles (pour un meilleur rendement), cette opération à vif étant particulièrement cruelle (et théoriquement interdite en Europe), mais on en parle moins.

Ensuite il existe différentes pistes de recherche pour réduire l'odeur, ayant chacune démontré un certain intérêt. Il peut s'agir d'une alimentation optimale, de la propreté, et aujourd'hui surtout de la **sélection génétique** visant à réduire ces substances odorantes. Certains se disent optimistes quant au résultat. La limite de la sélection risque d'être des effets négatifs sur la fertilité.

5.3. Une deuxième solution – qui peut ou doit être complémentaire - est de **mesurer la teneur en produits odorants sur la chaîne d'abattage, et d'écarter les carcasses à trop forte teneur (dans la mesure où elles ne seraient pas trop nombreuses)**.

C'est faisable par le test de cuisson, pour un petit nombre de carcasses.



Pour un grand nombre de carcasses, seul l'automatisation avec un nez électronique est envisageable. Les travaux dans ce sens progressent, notamment en Suisse et en Norvège, mais ne sont pas encore arrivés tout à fait au but, la difficulté étant de mettre au point des appareils qui détectent des concentrations très faibles tout en étant très rapides.

Les Norvégiens ont un projet de recherche avec des abeilles : celles-ci sont en effet capables de détecter l'odeur.

5.4. L'absence de castration influence le **comportement** de l'animal. Les porcs développent une activité sexuelle et risquent d'être plus bagarreurs. Cet aspect n'a pas été discuté, mais il semble évident que dans ce cas les conditions d'élevage doivent être particulièrement riches et spacieux, et menées avec grande compétence. L'expérience semble rarissime.

6. La deuxième grande option : maintenir la castration chirurgicale, mais d'éliminer ou de réduire la douleur.

6.1 Une bonne anesthésie générale est l'option de choix. Elle doit ne pas faire souffrir l'animal à l'induction, doit avoir une bonne efficacité antalgique, ne pas induire de complications, et permettre un réveil suffisamment rapide et sécurisé pour un retour rapide à la mamelle, sans augmenter la mortalité des porcelets par écrasement.

Les Suisses ont mis au point un appareil pour anesthésier au gaz, en l'occurrence l'isoflurane. Les vétérinaires et les éleveurs sous la surveillance des vétérinaires, seront/sont formés à l'utilisation de cette technique. La loi est d'ailleurs adaptée dans ce sens. La concentration de gaz dans le local doit être réduite au minimum, c'est un enjeu de sécurité pour l'opérateur. La rapidité du geste est satisfaisante. Le porcelet se réveille après quelques minutes. Les Hollandais et Danois travaillent sur l'anesthésie à base de CO₂, qui doit cependant être optimisée pour éviter un mal-être respiratoire à l'induction.

L'anesthésie par injection est aussi faisable, mais plus difficilement par l'éleveur, vu la dangerosité des produits, avec en plus la contrainte d'un réveil plus long, sous protection et au chaud. Cela mérite d'être optimisé pour la routine, vu le confort pour l'animal, et l'absence d'investissement dans des appareils coûteux.

Reste la douleur postopératoire, qui notamment en cas d'anesthésie brève, doit être traitée par l'injection spécifique d'un antalgique.

6.2. L'anesthésie locale est une autre solution, certes moins optimale pour l'animal, mais aussi plus simple, et surtout immédiatement opérationnelle, avec un effet de soulagement démontré. Si l'efficacité est variable, elle dépend néanmoins de la qualité de la mise en œuvre et donc aussi de la volonté engagée pour la réussir. Il faut laisser agir avant de castrer. Donc il faut organiser le travail en conséquence, pour ne pas perdre son temps durant ce temps d'attente (env. 10 minutes), indispensable à l'efficacité.

En Norvège, l'anesthésie locale est couramment appliquée, mais c'est le vétérinaire qui doit la mettre en œuvre et castrer les porcs, ce qui garantit la qualité de l'intervention. Dans certains pays peut se poser le problème quant à la légalité de confier à l'éleveur le produit, en l'occurrence la lidocaïne. Or l'éleveur est bien autorisé à pratiquer l'acte chirurgical ! Et l'éleveur injecte couramment antibiotiques et hormones ! Sans parler des pesticides qu'il est en droit d'épandre sur les champs... Un peu de lidocaïne pour lutter contre la douleur paraît bien inoffensive. Voici une réflexion personnelle : il serait, premièrement,



essentiel que les textes et leur interprétation respectent une déontologie envers l'animal, bref que l'on ne s'en serve pas, à court terme, pour empêcher une anesthésie.

6.3. Il serait par ailleurs nécessaire **que le vétérinaire puisse réellement accomplir une mission de lutte contre la douleur** de l'animal dans l'élevage, en assurant soit les interventions et soins en question, soit la formation de l'éleveur et un suivi. Il faut donc, à terme, mettre au point le mode de financement (forfaitaire ?) de ce rôle du vétérinaire (qui dépasse largement le problème de la castration !) ; cela devra

faire partie des bonnes pratiques d'élevage élémentaires et être exigé dans chaque cahier des charges et rémunéré (comme le sont d'une manière ou d'une autre les innombrables contraintes, contrôles et tracasseries de 'traçabilité' et de 'qualité').

6.4. Certains proposent l'utilisation d'un spray de **froid** qui produit le gel instantané des tissus, ce qui aurait une vertu anesthésiante. Cela peut être réel pour l'incision de la peau, mais laisse fort sceptique quant à la douleur (majeure) liée à la section du cordon, et par ailleurs présente aussi un risque de surdosage avec dégel très douloureux et risque de nécrose.

7. **Castration sans chirurgie : l'immuno-castration par un vaccin**

7.1. C'est **une solution nouvelle**, issue de la recherche pharmaceutique et biotechnologique. Elle combine de nombreux avantages et elle est plébiscitée par de nombreux spécialistes. Couramment appliquée en Australie et Nouvelle Zélande, en cours d'introduction au Brésil et en Suisse, le produit est enregistré comme un vaccin, pas comme un médicament. Il s'agit d'une stimulation antigénique contre la Gonadotrophine Libérine, hormone hypothalamique qui stimule la libération de gonadotrophines de l'hypophyse, qui elles déclenchent la maturation et l'activité sexuelles des testicules et des ovaires. Pour le moment il faut 2 injections, une première p.ex. au passage en engraissement, et un rappel 4- 6 semaines avant l'abattage. L'effet est réversible, en l'absence de nouvelle stimulation antigénique. Il peut aussi y avoir quelques échecs, à dépister en abattoir en fonction de la taille des testicules. Apparemment, il n'y a aucune raison de redouter un quelconque résidu dans la viande. Les études approfondies de l'innocuité doivent bien sûr en apporter toutes les preuves.

L'intérêt de cette approche est assez séduisant.

La douleur de l'animal est supprimée. Les complications de la castration chirurgicale disparaissent ; or il y a bien un nombre plus élevé de mâles que de femelles qui ont des problèmes du genre arthrite, pouvant être liés à la porte d'entrée de cette plaie chirurgicale. Les perspectives de développement (et perfectionnement) de ce type de démarche sur d'autres espèces sont très intéressantes.

7.2. **Au niveau économique**, ce vaccin a un coût, et on pourra faire confiance à Pfizer pour bien le calculer. Mais l'intérêt est manifeste – même si complexe – au niveau de **la croissance**. En fait les performances de croissance de l'animal seront intermédiaires entre un verrat et une femelle. Après la deuxième injection l'utilisation de l'aliment est meilleure, il y a donc économie d'aliment, et le taux de viande maigre est meilleur. Par contre la qualité du gras peut être moindre pour certains aspects. Certains affirment que la meilleure croissance paie le prix du vaccin. **L'acceptabilité pour les éleveurs** n'est pas claire. Certains redoutent les risques d'auto-injection et des difficultés pour vendre leurs animaux. D'autres considèrent qu'une injection de vaccin est plus simple, et acceptable, qu'une anesthésie. La



première injection, chez les animaux plus jeunes et légers, est mieux acceptée que le rappel ultérieur qui nécessite d'intervenir sur des animaux pesant près de 80 kg, ce qui suppose une organisation voire un aménagement particuliers pour contenir les animaux.

Autant les éleveurs vivent la castration comme une corvée, autant la plupart réagissent de manière défensive face à la demande de supprimer ou soulager la douleur de leurs animaux. Cette demande est en effet récente...

7.3. La grande question qui inquiète est celle-ci : **est-ce que le consommateur l'acceptera ?**

Le consommateur, cet être imprévisible, irrationnel, influençable, méfiant envers les biotechnologies, qui « ne regarde que le prix », et qui pour un oui ou pour un non zappe d'une catégorie de viande à une autre.

Le **principe de la sécurité** est apparemment respecté.

Quant à l'opérateur, Pfizer a développé un outil qui sécurise l'injection, car l'opérateur ne doit pas se piquer sous peine de subir les mêmes effets, heureusement réversibles. Pour les femmes enceintes ou susceptibles de l'être, il faut s'abstenir.

Il va de soi que **l'innocuité du produit doit être démontrée**, dans le cadre de l'obtention d'une AMM en Europe. Il est fort probable que ce sera le cas, s'agissant d'une protéine. La rédactrice de ces lignes n'est pas compétente pour juger. Cependant les arguments suivants semblent intéressants : il s'agit d'un vaccin, et les vaccins n'ont aucun délai d'attente. Exemple : si le lendemain d'un vaccin un animal fait une chute et subit un

abattage d'urgence, le vaccin ne gêne en rien la consommation de la viande. Par ailleurs l'effet de ce vaccin est réversible. Pour prolonger la durée, il faut des rappels. De toute manière, toutes les espèces animales consommées subissent de nombreux vaccins, et cela a toujours semblé être une solution élégante et anodine, contrairement aux traitements antibiotiques systématiques et diffus.

Les principes éthiques peuvent inspirer des arguments du « contre », du « pour », et aboutir à une évaluation « du moins mauvais ».

D'un côté, il s'agit d'une immunisation contre une hormone et une maturation foncièrement naturelles et saines (la puberté), ce qui peut en effet déplaire. Pire, nous restons pleinement dans la logique de l'élevage industriel, partenaire lucratif de l'industrie pharmaceutique.

D'autre part, la castration chirurgicale supprime encore bien plus radicalement une maturation naturelle de l'organisme, avec plus de violence, de souffrance, peut-être une dépression immunitaire, et un risque infectieux avec maladies et mortalités. Notamment les arthrites peuvent toucher des animaux commercialisés. Le caractère 'traditionnel' de la castration chirurgicale à vif ne la rend guère plus sympathique, ce n'est pas un argument recevable pour justifier une pratique, tant les traditions peuvent être génératrices de pathologies et barbares. Dans ce sens l'utilité de la vaccination est incontestable.

En conclusion, **l'immuno-castration ne semble apporter aucune aggravation par rapport aux pratiques existantes, et pourrait apporter une amélioration.**

8. Une autre solution du domaine de la biotechnologie, pour mémoire : **ne produire que des femelles, grâce au tri des spermatozoïdes.**

Cette solution est pour le moment purement théorique. Il y a consensus pour dire qu'elle n'est pas au point et qu'elle serait d'un coût prohibitif dans l'espèce porcine.



9. Que peut-on recommander au consommateur ?

Le consommateur amateur de viande porcine et de charcuterie se trouve face à une filière dont l'objectif est de gagner (ou de ne pas perdre) des parts de marché et qui est prête à tout dans ce but, l'enjeu étant à la fois des profits et des emplois. Il conviendrait donc de **différencier le consommateur-objet-de-marketing**, et le **consommateur-sujet-acteur-d'achat**.

3.1. Pour le goût de la viande

Le consommateur qui souhaite avoir une viande de porc garantie sans odeur de verrat devra pouvoir la trouver. Il sera incontournable de mettre en place des méthodes fiables pour des grands volumes de production.

Mais ne serait-il pas utile de montrer au consommateur que la viande est issue du vivant, que le vivant présente des variations naturelles entre individus, entre saisons, entre microclimats, entre races, traditions et préférences des éleveurs, entre assolements régionaux... et qu'il n'est peut-être ni souhaitable ni nécessaire que toutes ces variations naturelles soient effacées par des techniques uniformes de production de masse ?

3.2. Par la sécurité alimentaire

La bonne sécurité alimentaire de l'immuno-castration est très probable, mais il faudra apporter toutes les garanties, ce qui ne manquera pas d'être fait selon les normes actuelles. Il n'y a, a priori, aucune raison qu'un consommateur qui accepte d'acheter des produits issus des méthodes de production actuelles rejette ce nouveau palliatif à la détresse animale. Les risques infectieux sont même susceptibles d'être réduits.

3.3. Pour la qualité nutritionnelle de la viande

L'engraissement de verrats est favorable à une viande plus maigre, mais peut être moins favorable à la qualité du gras, ce qui par ailleurs est influencé par l'alimentation et par la sélection génétique.

Il y a des enjeux d'ordre technologique pour la transformation. Par ailleurs il faut relativiser les arguments marketing-santé à

la mode (y compris les oméga-3). L'équilibre alimentaire est un tout.

3.3. Pour le prix

Le programme de recherche suisse « ProSchwein » a évalué les surcoûts des différentes solutions en fonction des systèmes. Par exemple, certains investissements (appareil pour anesthésie à gaz, nez électronique pour dépistage sur la chaîne d'abattage) pourraient être amortis par de grands établissements, mais pas par des petits.

Par kg de viande (ou charcuterie) la différence de prix serait négligeable, de l'ordre du centime d'€. Cependant les centrales d'achat négocient au centime près ; il pourrait y avoir une discrète 'distorsion de concurrence'. On peut cependant conclure qu'il n'y a pas de surcoût dissuasif, mais que c'est une question de volonté, de décence et d'organisation.

Selon certaines affirmations, pour l'immuno-castration, l'économie d'aliment paierait le prix du vaccin.

3.4. Pour la transparence des modes d'élevage

C'est une première exigence. Cela ne se fait pas en claquant des doigts. L'information sur les pratiques d'élevage est la base des choix responsables, mais il faudra du temps. La dés-information est tenace, la publicité puissante, et les pouvoirs publics sont complices. Néanmoins, les choses changent. Un outil de choix pour la transparence est l'application d'un cahier des charges publié.

La question du traitement de la douleur devra faire son entrée dans les cahiers des charges, qu'il s'agisse des marques



des enseignes ou des commandes de la restauration collective et de l'industrie.

3.5. Par une consommation responsable, éthique, respectant l'animal

Le consommateur particulièrement motivé pourra choisir des produits issus de cahiers des charges plus respectueux des animaux. Encore faut-il qu'ils existent, et que le consommateur soit informé ! Pour l'instant, le traitement de la douleur à la castration n'étant pas encore entré dans des cahiers des charges, tout reste à faire. Quelle enseigne, en France, sera la première à s'y engager ?

3.6. Par un choix de société, le consommateur étant toujours aussi citoyen

Elevage intensif ou extensif ? Clausturation ou plein air ? Elevage sur caillebotis ou sur paille ? Nuisances, nitrates, ou respect de l'environnement ? Compétition mondialisée ou origine régionale ? Douleur ou anesthésie ?

L'agriculture reçoit d'importantes aides publiques dont bénéficient d'abord les cultures destinées à l'alimentation animale. Le secteur porcin est soutenu lors des crises sanitaires ou conjoncturelles, il reçoit des aides au lisier au titre de l'environnement, et des aides pour la publicité. Mais le bien-être des animaux n'a pas encore été pris en compte pour les aides publiques en France, à quelques rares exceptions près. Le consommateur-citoyen devrait se faire entendre !