



Moins d'antibiotiques pour la même qualité de viande de porc

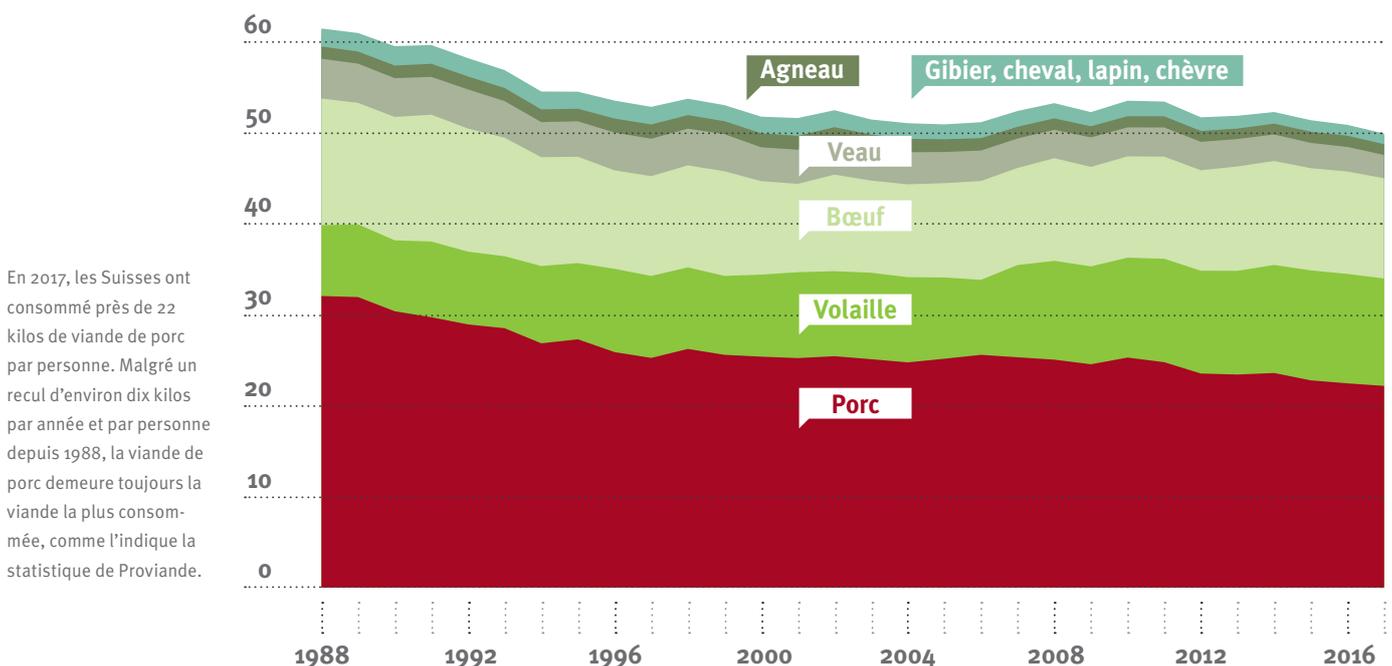
Les Suisses sont de grands consommateurs de viande de porc. La majorité d'entre eux cherche une viande provenant d'animaux en bonne santé, issue d'une production respectueuse de l'environnement, et à un prix accessible. Afin de répondre à ces attentes, les producteurs de viande de porc doivent diminuer l'utilisation d'antibiotiques et minimiser l'impact environnemental de l'élevage. Dans le cadre du PNR 69, un groupe de recherche a développé différentes pistes pour diminuer l'usage d'antibiotiques dans les élevages de porcs et limiter les émissions de gaz à effet de serre et d'ammoniac, tout en garantissant la santé des animaux et en améliorant la qualité de la viande.

Le groupe de recherche a développé un modèle de production de viande de porc qui permet de diminuer le recours aux antibiotiques et de limiter l'impact négatif de l'élevage porcin sur l'environnement, tout en améliorant la santé et le bien-être des animaux. Le but de ce modèle est de proposer une viande délicate et de grande qualité, offrant aux consommateurs des avantages nutritionnels. La diminution de l'usage d'antibiotiques dans l'élevage porcin vise notamment à empêcher la propagation de résistances

aux antibiotiques chez les êtres humains et les animaux.

Les chercheurs ont mené auprès de 112 producteurs de viande de porc une étude recensant les facteurs de risques menant à un usage accru d'antibiotiques. Les principaux facteurs identifiés sont ceux qui favorisent les infections et, par conséquent, une utilisation accrue d'antibiotiques: le manque d'hygiène dans les abreuvoirs, l'apport insuffisant en nutriments spéciaux pour

Evolution de la consommation annuelle de viande de porc en Suisse, en kilogrammes par personne, en comparaison avec d'autres types de viande.



les jeunes animaux, la coexistence d'animaux à différents stades de maturité dans la même étable, le manque d'analyse des données, ainsi que moins de deux visites annuelles des services vétérinaires. Le groupe de recherche a démontré que si les exploitations corrigent ces facteurs, elles peuvent réduire significativement leur usage d'antibiotiques. Des approches consultatives ont été développées. Leur efficacité est désormais testée sur le terrain.

Concernant la santé des animaux, le groupe de recherche s'est intéressé à la lutte contre les colibacilles, qui adhèrent à la paroi intestinale des cochons de lait. Ils libèrent leurs toxines dans la circulation sanguine des animaux, ce qui rend les porcelets malades et provoque une diarrhée sévère. Le groupe de recherche a identifié des marqueurs génétiques qui indiquent une résistance aux colibacilles. Les chercheurs recommandent par conséquent de sélectionner des porcs qui sont génétiquement résistants à ces bactéries. Le pôle suisse de services de la branche porcine (SUISAG) a lancé en 2018 un programme de sélection visant à éliminer la prédisposition génétique à la diarrhée des cochons de lait dans les populations de porcs suisses.

Minimiser les émissions polluantes

Si la surmédication constitue un défi pour les éleveurs porcins, la question de l'impact environnemental ne doit pas être sous-estimée. Les exploitations doivent minimiser leurs émissions de gaz à effet de serre et d'ammoniaque. Dans ce do-

Garantir la qualité de la viande

Le porc est la viande la plus fréquemment mangée par les Suisses. Le groupe de recherche s'est intéressé à la qualité de la viande de porc et aux moyens de la garantir tout en augmentant sa valeur nutritive. L'étude montre que le ratio Omega-6/Omega-3 des acides gras et la teneur en vitamine E de la graisse sont influencés par la nutrition: la valeur nutritionnelle augmente pour le consommateur sans que change la saveur de la viande. Il est possible d'enrichir la viande avec du sélénium (un oligoélément) dans une certaine limite. La tendreté de la viande peut être sensiblement améliorée en augmentant la durée de son vieillissement ainsi que par le biais de techniques d'élevage.

maine, le groupe de recherche a pu montrer que l'efficacité des protéines joue un rôle clé: plus une protéine ingérée par le porc est exploitée par son métabolisme, moins le porc ingère de nourriture, et moins la masse de protéines inexploitées (source d'azote) atterrissant dans le fumier est importante. Les émissions de gaz à effet de serre et d'ammoniaque s'en trouvent diminuées. De nouvelles recherches doivent être menées pour identifier les facteurs qui permettront d'améliorer l'efficacité des protéines.

Plus
d'informations:
www.pnr69.ch

La plateforme «Fitpig» pour des porcs en santé

Les données récoltées par le groupe de recherche ont été intégrées dans la plateforme «Fitpig», qui rassemble également les résultats de deux autres projets de recherche coordonnés par la Faculté Vetsuisse et par le pôle de services de la branche porcine.

- Le programme de recherche coordonné par Vetsuisse s'intéresse au problème de la fièvre du lait chez les truies. Le groupe de recherche recense les facteurs de risques et en déduit des mesures d'amélioration. Il étudie également l'influence des traitements antibiotiques administrés à la truie sur la flore intestinale des cochons de lait.
- La faïtière des éleveurs de porcs Suisseporcs a lancé un programme de recherche intitulé «Programme santé des porcs Plus» basé sur les

expériences de Fitpig. Ce programme vise à mettre en œuvre un système électronique de surveillance de l'utilisation d'antibiotiques dans les élevages de porcs. Il est également prévu de récolter des données relatives à la santé des animaux. L'objectif de ce programme de recherche est de diminuer l'usage d'antibiotiques dans la branche de façon durable.

La plateforme «Fitpig» coordonne ces différents projets de recherche sur l'élevage porcin, afin d'éviter des redondances au niveau des structures et des travaux. La plateforme est financée conjointement par la Confédération (OSAV, OFAG, OFSP), par les organisations économiques (Suisseporcs, SUISAG) et par les instituts de formation et de recherche (FNS, Faculté Vetsuisse, HAFL, ETH Zurich).