

Les tests olfactifs s'imposent en abattoir

La détection en abattoir des carcasses malodorantes par des méthodes sensorielles est, pour le moment, la seule à être utilisée en Europe. Elle a

été précisément décrite dans le guide des meilleures pratiques diffusé par la commission européenne. Le gras du cou est l'endroit idéal pour chauffer et sentir le niveau d'odeur. Le fer chaud appliqué sur le gras (plaque chauffée à rouge au gaz ou un fer à souder électrique) ou de l'air chaud (décapeur thermique) sont les méthodes les plus largement utilisées. Le coût est estimé à moins d'un euro par test olfactif. Deux autres techniques de chauffe sont citées, mais elles sont réalisées en dehors de la ligne d'abattage, ce qui les rend beaucoup moins opérationnelles (chauffage au micro-ondes, et plongée d'un échantillon de gras du cou dans un béccher contenant de l'eau chaude ébouillante). Dès que l'échantillon est descendu à 80 °C le testeur enlève le couvercle et évalue l'odeur qui se dégage. L'échelle binaire « présence/absence » facilite l'apprentissage pour le personnel mais ne permet pas de commercialiser ses carcasses selon différents marchés plus ou moins à risque.

L'entraînement des testeurs est essentiel

Une échelle à multiples niveaux permet de les commercialiser en conséquence. La réussite de la

DR

► LE DÉCAPEUR THERMIQUE OU LE FER CHAUD APPLIQUÉ SUR LE GRAS sont les méthodes les plus largement utilisées pour la détection olfactive des carcasses malodorantes.



méthode réside dans la sélection et l'entraînement des testeurs. Certaines personnes sont insensibles à l'odeur d'androsténone, tandis que d'autres sont hypersensibles. L'entraînement est essentiel pour distinguer l'odeur normale du gras chauffé d'un porc et celle d'un porc odorant. Il est nécessaire de faire des pauses et faire une rotation entre les testeurs. La mise en place d'un second testeur confirme la présence d'odeur lorsque le premier détecte une carcasse odorante. Ceci permet de limiter les faux positifs et de confirmer les positifs. Une troisième opinion peut être sollicitée en cas de doute. Il semble bien admis que le retour d'information aux éleveurs dans une démarche de progrès réduit la fréquence de viandes odorantes avec le temps. Idem auprès des entreprises de sélection génétique et les fournisseurs d'aliment du bétail. La mise en place

d'une base de données et des moyens pour l'analyser dans le temps est la contrepartie pour progresser.

Jusqu'à 25 euros de pénalité par porc aux Pays-Bas

Certains abattoirs européens pénalisent les éleveurs afin de les inciter à s'améliorer et adopter les meilleures pratiques réduisant la prévalence des odeurs de verrat. La pénalité peut être de 25 euros par porc aux Pays-Bas. Par ailleurs, certains demandent aussi de sexer et d'abattre les mâles entiers certains jours et à certains horaires, ce qui facilite une gestion séparée des mâles selon les exigences des clients et pour une meilleure efficacité des tests olfactifs. C'est un vrai challenge pour les éleveurs qui élèvent leurs porcs en sexes mélangés. Les opinions sur le sexage en élevage sont très partagées. Le débat n'est pas clos. ■ P. C.

Patrick Chevillon, patrick.chevillon@ifip.asso.fr

(1) Ce guide est à télécharger sur le site de l'Europe ec.europa.eu ou en faire la demande à l'Ifip par mail à patrick.chevillon@ifip.asso.fr