

# Le bien-être et la protection des porcs

Les élevages de porcs, ou élevages porcins, produisent uniquement de la viande. La plupart des porcs sont des porcs charcutiers, destinés à la consommation de "produits bruts", tandis que les truies réformées sont principalement utilisées dans la production de produits transformés (charcuterie, plats cuisinés, ...)

## Cycle de vie d'un porc en élevage standard (95% des élevages français)

La truie met bas pour la première fois autour d'un an. Elle est élevée en groupe. La durée de gestation est de 3 mois et 3 semaines et 3 jours. Une semaine avant la mise-bas et pendant l'allaitement, la truie est généralement placée dans un hébergement spécifique où ses mouvements sont restreints pour éviter l'écrasement des porcelets.

En France, les porcelets sont sevrés au plus tôt à l'âge de 21 jours et généralement à l'âge de 28 jours. Un fois sevrés, les porcelets sont séparés de leur mère et regroupés, ils passent d'une alimentation à base du lait de leur mère à une alimentation solide.

Pendant la période de lactation, la truie n'est pas féconde. Après le sevrage de ses porcelets, la truie est remise à la reproduction et pour les porcelets deux phases suivent : une phase dite de post-sevrage pendant 2 mois, puis une phase d'engraissement, jusqu'à 6 mois d'âge. Lors de la remise à la reproduction par insémination artificielle, la truie est temporairement placée dans un hébergement individuel où ses mouvements sont restreints pour faciliter les manipulations.

## Comportement de l'espèce porcine

Parmi les comportements normaux du porc, ce dernier a besoin d'exprimer le fouissage : le fait d'explorer avec le groin, mais également le mâchonnement. Il lui est donc nécessaire d'avoir à disposition des matériaux manipulables qui lui permettent de fouir et mâchonner. En pratique, le plus souvent, des chaînes en métal sont à disposition avec des objets qui y sont suspendus (comme du bois ou des ballons en caoutchouc).

Comme la plupart des espèces domestiques, le porc est une espèce sociale qui vit en groupe organisé selon une hiérarchie. Toutefois, il peut avoir tendance à l'agressivité, notamment en cas de stress (lorsque la densité est forte, le groupe est changé, la température varie brutalement, etc). Ces agressions se traduisent par des morsures entre porcs. Le plus souvent, ils se mordent la queue, on parle alors de caudophagie, voire les oreilles. L'origine du déclenchement de ce comportement est multifactorielle donc difficile à corriger. C'est pourquoi l'éleveur (ou autre personnel formé) peut être amené à réaliser la coupe de queue (caudectomie) avant 7 jours de vie des porcelets (le plus souvent en pratique entre 2 et 4 jours). Actuellement cette pratique est largement répandue.

## Élevage et destination des animaux

La plupart des éleveurs français sont naisseurs-engraisseurs, c'est-à-dire que les porcs naissent et grandissent sur place jusqu'à être envoyés à l'abattoir. La grande majorité des porcs sont vendus en tant que porcs charcutiers à un poids de 115 à 120 kg (équivalent à 6 mois d'âge). Il arrive que le porc charcutier mâle produise une viande à l'odeur désagréable. La castration, réalisée sans anesthésie entre 2 et 4 jours de vie des porcelets, permet d'éviter ce phénomène et donc que la viande soit

détournée de la consommation.

Lorsqu'elles sont moins performantes, les truies de réforme sont envoyées à l'abattoir. Leur viande sert principalement à la production de produits transformés (rillettes, saucissons

## Quelle est la réglementation qui encadre l'élevage de porcs ?

L'élevage des porcs est encadré par la directive européenne 98/58/CE relative à la protection des animaux dans les élevages, transposée en droit français par l'arrêté ministériel du 25 octobre 1982 consolidé.

La directive européenne 2008/120/CE du Conseil du 18 décembre 2008, transposée en droit français par l'arrêté ministériel du 16 janvier 2003 consolidé renforce la protection des porcs en élevage. Elle a permis de faire évoluer l'environnement des porcs vers une meilleure prise en compte des besoins de l'espèce, mais également vers un meilleur encadrement des interventions douloureuses comme la castration et la coupe de queue.

Des contrôles des services vétérinaires sont réalisés pour vérifier les conditions d'hébergement des animaux, la qualité de l'identification, le bon état général des animaux, les soins vétérinaires éventuellement apportés. Par exemple, lors d'un contrôle, l'inspecteur vérifie que les truies soient bien en groupe et qu'il y ait bien la présence de matériaux manipulables dans les logements.

## Information du consommateur : comment connaître les conditions d'élevage du porc ?

La réglementation s'applique à tous les élevages. Toutefois, certains porcs sont élevés selon des cahiers des charges plus stricts qui ont pour but de différencier les produits. Le Label rouge garantit une meilleure qualité organoleptique du produit et l'Agriculture biologique garantit une meilleure prise en compte de l'environnement et du bien-être animal dans les systèmes d'élevage.

Voici quelques informations en lien avec le bien-être animal pour se repérer dans les différentes mentions de l'étiquetage :

Mention/ critère	Standard : pas de mention valorisante sur l'étiquette	Label Rouge	Label Rouge Fermier	Agriculture biologique
Densité : place disponible pour chaque animal	1m² / porc > 110 kg	1,20 m² / porc > 110 kg	2,60 m² / porc en bâtiment avec courette	2,70 m² / porc > 110 kg
	1,64 m²/cochette			2,5 m²/truie reproductrice 6 m² /porc reproducteur
	2,25 m²/truie			
				7,5 m²/truie avec ses porcelets
Accès à l'extérieur / aire de détente	Pas d'obligation d'accès à l'extérieur	Pas d'obligation d'accès à l'extérieur	Parcours ou accès plein air. En cas de parcours sur sol nu, il faut au moins 50m² par porc, si ce sont des aires bétonnées au moins 2m² par porc  Mention « <b>élevé en plein air</b> » si accès plein air à partir de 17 semaines à au moins 83 m² / porc  Mention « <b>élevé en liberté</b> » si au moins 250 m²/porc	Accès permanent à une aire d'exercice  Aire d'exercice paillée (1,2 m²/porc>110 kg)
Ambiance sonore	Niveau sonore limité à 85 dB	Pas d'exigences supplémentaires à la réglementation standard		
Ambiance lumineus e	Éclairage 40 lux pendant au moins 8 heures	Pas d'exigences supplémentaires à la réglementation standard		Aération et éclairage naturels
Conduite d'élevage	Attache des truies interdite, élevées en groupe (sauf pendant la période autour de la mise bas)  Interventions douloureuses à réaliser avant 7 jours d'âge des porcelets par un personnel formé, si elles sont réalisées après alors ce doit être sous anesthésie par un vétérinaire	Pas d'exigences supplémentaires à la réglementation standard		Lait maternel pendant 40 jours  Castration réalisée sous analgésie

Âge à l'abattage	Pas d'exigences	Abattage à 182 jours d'âge minimum (80kg minimum)  Pas d'exigences supplémentaires à la réglementation standard	Pas d'exigences
Enrichissement de l'environnement	Hors sol, sur caillebotis la plupart du temps  Matériaux manipulables (chaîne en métal, avec éventuellement des objets accrochés)	Sols autorisés : sols ajourés, sol béton avec litière renouvelée, sol béton avec litière accumulée  Des sols sur litière peuvent être utilisés, la quantité minimale est alors de 0,8kg par porc par jour	≥ 75% du sol plein, litière de paille ou matériaux naturels
Transport	Le règlement 1/2005 définit les mesures réglementaires relatives au transport	Largeur minimale de 1,2m au chargement et pente maximale de 20 % Maximum 6h ou distance inférieure à 200km  Brumisation des porcs avant le départ de l'exploitation	Distances à réduire au maximum (en principe abattoir le plus proche)
Abattage	Le règlement 1099/2009 définit les mesures réglementaires relatives à l'abattage  Abattage sans délai inutile et obligation de nourrir les animaux si > 12 heures	Au moins 0,5 m <sup>2</sup> / porc en aire d'attente, lot entre 15 et 25 porcs.  3 heures d'attente minimum à l'abattoir et maximum 18h d'attente  Brumisation des porcs pendant 20 à 30 minutes à l'arrivée à l'abattoir et avant l'abattage	Pas d'exigences supplémentaires à la réglementation standard

En 2017, la part de Label rouge représentait 4% de la production française de porc et la part d'Agriculture biologique 0,5%.

## Les engagements de la filière et les perspectives pour l'avenir

Les États généraux de l'alimentation (URL : <https://agriculture.gouv.fr/alimagri-les-etats-generaux-de-l'alimentation>) ont fait émerger des sujets sur lesquels les éleveurs et la filière s'engagent dans une démarche d'amélioration continue du bien-être animal, notamment :

- Vers une augmentation de la segmentation du marché : une augmentation de la production de Label Rouge à 12% et de la production en agriculture biologique à 10 % de la production totale d'ici 2027.
- Une information de l'origine intégrant des notions de bien-être animal : La filière travaille sur une évolution du logo « le Porc Français », initialement créé pour mettre en avant l'origine française de la viande, de manière à intégrer des critères relatifs au bien-être mis en œuvre par l'ensemble des producteurs porcins.
- L'élaboration d'outils (application sur smartphone) dans le but d'évaluer le bien-être animal en élevage.

Des études et des outils techniques sont en développement pour permettre de mieux prévenir et maîtriser la douleur des animaux :

- Sous l'impulsion de l'Union européenne, la France s'est dotée fin 2017 d'une stratégie visant à arrêter la pratique de la caudectomie systématique. L'objectif est une meilleure maîtrise des facteurs de risque et une évolution des pratiques en élevage de porc.
- Un arrêt de la castration à vif. Actuellement 3 solutions pourraient être mises en œuvre :

- L'arrêt de la castration, avec une maîtrise du risque de carcasses odorantes ;
- Une castration avec prise en charge totale de la douleur (analgésie et anesthésie) ;
- L'immunocastration : une vaccination à partir de protéines qui permet de limiter la production d'hormones sexuelles et donc le dégagement d'odeurs dans la viande.

Le saviez-vous ?

La France est le 3ème producteur européen de viande de porc avec 2,2 millions de tonnes produites en 2017. Un français consomme en moyenne 28 kg de porc par an. La viande de porc est la deuxième viande la moins chère pour le consommateur. La production est standardisée et la marge de l'éleveur est faible (quelques centimes par kg de porc).

## À télécharger

[Le bien-être et la protection des porcs pdf - 36.61 Ko \(URL : /telecharger/94012\).](#)

## Voir aussi

[Le bien-être animal au cœur de nos élevages \(URL : /le-bien-et-re-animal-au-coeur-de-nos-elevages\).](#)

17 juin 2019 Santé / Protection des animaux

[Le bien-être animal, qu'est-ce que c'est ? \(URL : /le-bien-et-re-animal-quest-ce-que-cest\).](#)

28 avril 2025 Santé / Protection des animaux

[Un modèle d'élevage de cochons qui réduit l'usage de ses antibiotiques \(URL : /un-modele-delevage-de-cochons-qui-reduit-lusage-de-ses-antibiotiques\).](#)

07 avril 2017 Santé / Protection des animaux