

La recherche montre que la brumisation durant le transport réduit le stress thermique et améliore la qualité de la viande

Une recherche financée par Innovation Porc indique que la brumisation dans les camions de transport de porcs lorsqu'il fait chaud réduit le stress lié à la chaleur et permet d'obtenir une viande de meilleure qualité. Quand le véhicule de transport de porcs est immobile, la température augmente, particulièrement dans certains compartiments. Il s'ensuit une hausse de la température corporelle des porcs, ce qui peut entraîner un stress thermique. Dans le cadre d'un projet de recherche multidisciplinaire regroupant plusieurs établissements et financé par Innovation Porc, on a examiné l'effet de la brumisation dans le camion de transport sur la température corporelle du porc et la qualité de la carcasse et de la viande. Luigi Faucitano, chercheur spécialisé en viande du Centre de recherche et de développement sur le bovin laitier et le porc d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, explique qu'on a transporté des porcs pendant deux heures puis qu'on a comparé l'état de ceux qui avaient été aspergés d'eau avec celui des porcs non aspergés.

Clip – Luigi Faucitano – Agriculture et Agroalimentaire Canada : Nous avons constaté qu'il y avait une différence du niveau de fatigue des porcs au moment de l'abattage, en se basant sur les indicateurs sanguins mesurés à l'exsanguination, particulièrement pour le lactate. Les porcs aspergés avaient un taux plus faible de lactate, c'est-à-dire qu'ils étaient en meilleure forme au moment de l'abattage. Nous avons également constaté que les porcs qui avaient reçu une brumisation d'eau avaient une température corporelle inférieure lors du déchargement. La brumisation a donc fait baisser la température du corps de ces porcs. Une fois déchargés et logés dans l'aire d'attente, leur consommation d'eau a été moindre. Côté comportement, cela signifie que ces porcs étaient moins assoiffés et qu'ils souffraient donc beaucoup moins de stress thermique que les porcs qui n'avaient pas été arrosés durant le transport. Ces derniers porcs buvaient plus, parce que leur température était supérieure. Ils avaient très chaud : ils devaient donc boire pour se rafraîchir.

M. Faucitano fait remarquer que les porcs « arrosés » et transportés dans les compartiments les plus chauds avaient un taux de lactate inférieur, une température corporelle plus basse et une viande de meilleure qualité.

Ici Bruce Cochrane, pour Farmscape.ca.

** Farmscape est une présentation de Sask Pork et du Manitoba Pork Council.*

Ce document a été préparé par Innovation Porc à partir d'un extrait radiophonique de Farmscape intitulé « Research Shows Water Sprinklers in Trucks Reduce Heat Stress and Improve Meat Quality ». Nous vous invitons à consulter le site Internet de Farmscape (en anglais) à www.farmscape.com pour plus de détails.