

Une vie de porc en batterie

09-05-2009

Dernière mise à jour : 11-05-2009

Les porcelets sont sevrés anormalement tôt afin que la truie soit réinséminée au plus vite. Dès 3 semaines, ils sont transférés dans des cages sur 3 rangées superposées. Ceux qui survivent reçoivent une injection d'antibiotiques, puis ont la queue et les dents coupées pour minimiser les plaies des bagarres, car le stress rend ces animaux – naturellement sociables – très agressifs.

Tout d'abord, la coupe de la queue : l'éleveur saisit le porcelet et lui coupe la queue, à vif, avec une pince chauffée à 400°. Puis la coupe des dents à la pince. Cette pratique est très douloureuse pour le porcelet car la dent, coupée au niveau de la pulpe, éclate jusqu'à sa racine, provoquant diverses infections qui seront une source de souffrance permanente pour l'animal.

Vient ensuite la castration : pratiquée sans anesthésie, elle vise à éviter un éventuel risque d'altération du goût de la viande dû aux hormones produites par le porc quand celui-ci atteint sa maturité sexuelle. Elle nécessite une incision profonde car les testicules du porcelet ne sont pas apparents.

Dans l'unité de post-sevrage-engraissage (comme Chantegeay) les porcs sont ensuite placés sur un caillebotis (fils inox au début, puis en béton) qui blesse les pattes (boiteries, déformations, nécroses...). Nourris d'aliments composés de

céréales et d'accélérateurs de croissance (les fameux antibiotiques), ils survivent au-dessus de leurs déjections. L'ennui, l'entassement, l'obscurité et l'odeur irrespirable provoquent des maladies graves et le « syndrome de stress porcin » : rigidité, peau pustuleuse, halètement, anxiété et – souvent – mort subite.

Ils n'auront jamais vu de paille,
jamais vu la lumière.