

TOUT CONNAÎTRE SUR LA VIANDE DE PORC - 2026 (SUR MESURE)



CHEVILLON Patrick Chef de projet - Spécialiste de la thématique du transport et de l'abattagedécoupe

Formation Présentielle 11 heures Lieu de la formation

Sur site IFIP ou **Entreprise**

Pour qui?

Equipes R&D, chef projet, techniciens Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences

Acquérir ou conforter les connaissances fondamentales sur la viande de porc notamment la découpe et les différents aspects de la qualité de viande

Evaluation des acquis

La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)

Pré-requis -

Aucun

Méthode pédagogique

Formation pratique, largement illustrée La formation peut être complétée par une visite d 'un site d'élevage



Version en-ligne

Programme de la formation ·

Accueil des participants - Feuille de présence Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Morphologie du porc (différence mâle castré, mâle entier et femelle) - 3h00

- Découpe
- Pièces de découpe et répartition pondérale
- Effet mâle entier sur la répartition pondérale des pièces
- Devenir des pièces (Découpe primaire, secondaire et transformation)
- Spécifications techniques et cahiers des charges à destination du Service Achats (découpe, parage, qualité de viande, absence de défauts...)
- Evaluation et tri des pièces en abattoir et découpe (relation classification carcasses et tri des pièces)

Qualité de la viande - 3h00

- · Qualité du maigre
- Evolution du pH et facteurs de variation
- Couleur de la viande et évaluation
- Principaux défauts observables : pétéchies, viande PSE, hématomes, viandes déstructurées...
- Qualité du gras
- Composition du gras et facteurs de variation
- Le gras persillé, le plus gustatif, facteurs de variation
- Génétique
- Impact sur la qualité de viande et evolutions
- Comparaison avec les pays Européens

Focus « mâle entier » - 1h00

- Les odeurs de mâles entiers et leur fréquence
- Facteurs de variation amont aval sur le fréquence d'odeurs de mâles
- Les clefs du cahier des charges de production de mâle entier
- Points sur les méthodes de détection en abattoir (sensorielles et chimiques)
- Utilisation des viandes de mâles entiers selon les produits en viande fraîche et produits transformés

Visite et approche élevage (station expérimentale de Romillé) -4h00