

TOUT CONNAÎTRE SUR LA VIANDE DE PORC - 2025 (SUR MESURE)



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

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 évolutions
 - Comparaison avec les pays Européens

Focus « mâle entier » - 1h00

- Les odeurs de mâles entiers et leur fréquence
- Facteurs de variation amont aval sur la fréquence d'odeurs de mâles entiers
- 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