

PRODUIRE ET VALORISER LA VIANDE DE PORC MÂLE NON CASTRÉS - 2026 (SUR MESURE) —



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

Formation Présentielle **7 heures**
Lieu de la formation **Rennes (35)**
Tarif **Sur mesure**

Pour qui ? —

Les responsables de groupements
Les responsables d'abattoir et d'atelier de découpe
Les responsables d'entreprise de transformation
des viandes
Les responsables qualité de ces entreprises
Les responsables boucher charcutier des GMS
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences —

Faire le point sur les intérêts et défauts d'utilisation
des viandes de porcs mâles entiers
Connaître les valorisations possibles des viandes de
porcs mâles entiers, vaccinés

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 —

Les apports sont illustrés par des exemples
concrets issus de l'activité de la filière
La formation peut être déclinée sur deux journées :
spécialisées, « élevage » et « valorisation de la
viande ». Chacune de ces journées est organisée
selon le même programme, les thèmes intéressant
le secteur d'activité de la journée étant plus
développés



[Version en-ligne](#)

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Composés odorants dans la viande de porcs mâles entiers - 1h30

- Origine et distribution des composés odorants (scatol et androstenone)
- France et Europe
- Risque d'odeurs et goûts sexuels de verrat selon les produits et les
concentrations en composés odorants

Alternatives à la castration à vif en Europe - 1h30

- Traitement de la douleur lors de la castration : les différentes
techniques d'anesthésie, le traitement de la douleur post opératoire, les
coûts
- Immuno-vaccination (Improvac®) : principe et effets attendus ;
efficacité, coût et acceptabilité (Guide de bonnes pratiques DG SANCO
CE 2019)

Performances zootechniques et qualité des carcasses - 1h30

*Limitier le risque de viandes à odeur sexuelle - Impact de la conduite
d'élevage et cahier des charges « production de porcs mâles entiers ou
porcs vaccinés »*

- Choix génétique
- Conduite d'élevage et âge à l'abattage
- Mode d'alimentation et alimentation spécifique limitant l'accumulation
dans le gras du scatol
- Mise à jeun, transport et abattage

Détection des composés odorants dans le gras de porc applicables en abattoir : études et méthodes - 1h30

- Méthodes sensorielles (Nez Humain) ou chimiques SANMALO
- Intérêt de la détection en immuno-vaccination
- Débouchés pour viandes avec défaut d'odeur
- Acceptation par le consommateur
- Utilisation des viandes odorantes : viande fraîche, produits à cuire,
charcuteries cuites ou sèches
- Utilisation d'ingrédients et d'arômes masquant les odeurs

Points à maîtriser pour se lancer dans cette production - 1h00