

# PRODUIRE ET VALORISER LA VIANDE DE PORC MÂLE NON CASTRÉS - 2025 (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

Limiter 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