

# 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'abattagedécoupe

Formation Présentielle Lieu de la formation Tarif

7 heures Rennes (35) 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 androsténone)
- 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