



Produire et valoriser la viande de porc mâle entier

Objectifs

Compétences visées

- 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

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

Prérequis

Aucun

Points forts

- Les apports sont illustrés par des exemples concrets issus de l'activité de la filière

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)

Programme

Composés odorants dans la viande de porcs mâles entiers

- 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

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

Performances zootechniques et qualité des carcasses

Limiter le risque de viandes à odeur sexuelle – Impact de la conduite d'élevage et cahier des charges « production de porcs mâles entiers »

- 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

- 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

En savoir +

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

1 à 2 jours

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Patrick Chevillon (Ifip)

- Valorisation de la viande de porc

