



Produire du porc mâle entier

Objectifs Compétences visées

- Connaître les mécanismes déterminant le risque d'odeur dans la viande
- Appréhender l'impact de la conduite d'élevage sur le bien-être et les risques d'odeur
- Connaître les besoins alimentaires des animaux
- Définir une conduite alimentaire

Pour qui ?

- Les techniciens chargés du suivi des élevages
- Les conseillers en alimentation
- Les vétérinaires
- Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Prérequis

Toute personne diplômée de l'enseignement agricole

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

La situation actuelle et les évolutions dans la production de mâle entier

Le risque d'odeur dans la viande

- Les composés responsables du « boar taint »
- Les méthodes d'évaluation du risque

Elever du mâle entier : les problèmes de comportement et d'agression

- Spécificités du mâle entier
- Facteurs de risque en élevage

La conduite d'élevage permet-elle de réduire les risques d'odeur ?

- Le système d'élevage, la composition des groupes, la génétique...
- La conduite pré-abattage

L'alimentation du mâle entier

- Les performances zootechniques des mâles entiers
- Les besoins nutritionnels (énergie, acides aminés)
- Comment conduire l'alimentation des mâles et des femelles ?
- Quel choix de matières premières pour réduire le risque d'odeurs dans la viande ?

Autres formateurs

Nathalie Quiniou (Ifip)
Valérie Courboulay (Ifip)
Didier Gaudré (Ifip)



Méthodes pédagogiques

- Apports étayés par des résultats d'études de l'Ifip, de l'élevage jusqu'à l'abattoir

1 jour

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Patrick Chevillon (Ifip)

- Bien-être animal
- Produire du mâle entier

