



Mettre en place un cahier des charges « porc mâle entier » - Formation pratique

Objectifs Compétences visées

- Prendre en compte les conséquences de l'arrêt de la castration au niveau de son activité et de ses relations « clients » ou « fournisseurs »
- Rédiger ou valider les clauses techniques d'un cahier des charges « mâle entier » en relation directe avec son secteur d'activité

Pour qui ?

- Les responsables techniques de groupement
- Les collaborateurs des services qualité des entreprises d'abattage et de transformation

Prérequis
Aucun

Points forts

- Formation personnalisée en fonction du secteur d'activité de l'entreprise : production, abattage, salaison
- Liste des points clés d'un cahier des charges à mettre en place à son niveau 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

Formation Pratique

Limitier le risque de développement de viandes à odeurs sexuelles à l'élevage

- Choix génétique
- Age à l'abattage
- Conduite d'élevage
- Mode d'alimentation
- Mise à jeun, transport et abattage

Détecter des composés odorants : point sur les méthodes applicables en abattoir ou salaison

- Méthode sensorielle par NEZ HUMAIN ou par analyse chimique
- Choisir un débouché pour les viandes présentant un défaut d'odeur
- Risque d'odeurs et goûts sexuels de verrat selon les concentrations en composés odorants et la valorisation de la matière première : viande fraîche, produits à cuire, charcuteries cuites, charcuteries sèches
- Taux de mélange de mâles entiers et femelles
- Utilisation d'ingrédients et d'arômes

Définir un cahier des charges « clients » ou « fournisseurs » - Mise en pratique

- Exemple de cahiers des charges à l'étranger
- Eléments à prendre en compte lors de la rédaction d'un cahier des charges : application à la problématique de l'entreprise
- Présentation du Guide Européen DG SANCO 2019 visant l'arrêt de la castration chirurgicale et résumant les meilleures pratiques de production et utilisation des viandes de mâles entiers

En savoir +

Au-delà de cette formation, l'Ifip peut vous accompagner dans le cadre d'une prestation personnalisée avec bilan de process, mise en place de contrôles « produit » afin de mieux prévoir l'utilisation de mâles entiers : nous consulter.

1 jour

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Patrick Chevillon (Ifip)

- Valorisation de la viande de porc

