



# Prévoir la valorisation de viande de mâles entiers en viande fraîche et charcuteries

## Notre offre

**B** 2 jours

Un accompagnement sur site sur **2 journées** :

- 1 journée d'information sur **la production et l'utilisation possible** des viandes de mâles entiers,
- 1 jour de travail en entreprise afin de :
  - savoir comment détecter les odeurs de mâles entiers dans les conditions de l'entreprise (analyses de laboratoire ou méthodes rapides disponibles)
  - réaliser le **bilan des process** de fabrication des produits,
  - mener une réflexion avec l'entreprise (abattoir, découpe ou salaison) sur les **pistes à privilégier pour réduire le risque d'odeur** dans les produits fabriqués,
  - choisir les critères à mettre en place dans le cahier des charges pour minimiser le risque d'odeur,
  - rédiger un **plan d'action** et procéder à la remise d'un rapport,
  - mettre en place un **plan de contrôle** organoleptique des produits.

## Pour qui ?

Les producteurs, abatteurs et transformateurs de viande

## Quel intérêt pour votre entreprise ?

Le développement du mâle non castré est prévisible du fait des attentes sociétales croissantes en matière de bien-être animal.

Cet accompagnement vous permet d'anticiper et de faire le point sur vos pratiques et leur évolution en cas de développement de la non castration.

## Les + de l'IFIP

Notre institut bénéficie d'une expérience importante sur le sujet, **au plan national et européen** : il s'appuie sur des **études qu'il a menées depuis plusieurs années**, en collaboration avec l'INRA, et en concertation avec des experts reconnus au niveau international.



**Patrick CHEVILLON**

*Élevage de mâles entiers et qualité des viandes et charcuteries*  
La Motte au Vicomte B.P. 35104 - 35651 Le Rheu Cedex  
Tél. : + 33 (0)2 99 60 98 44 - patrick.chevillon@ifip.asso.fr