



## 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 en France et Europe, Monde, tour de table,...)

## 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 (Guide de bonnes pratiques DG SANCO CE 2019)

### 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

- Méthodes sensorielles (Nez Humain) ou chimiques
- 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

### Responsable de la formation

#### Patrick Chevillon (Ifip)

- Valorisation de la viande de porc



1 à 2 jours

Sur mesure

Devis sur demande