

Relation entre qualité de la viande de porc et systèmes d'élevages

Public concerné :

commerciaux,
technico-
commerciaux,
responsables filière
porc

Pré-requis:

6 mois
d'expérience dans
le poste

**Nombre de
participants :**
6 à 8

Contenu du stage

- La structure d'un cahier des charges
- Les pièces de découpe (longe, poitrine, épaule...)
- Les critères de qualité de la viande de porc
- L'influence des systèmes d'élevages sur les caractéristiques de carcasses et de la viande

Approche pédagogique et supports

- Pédagogie interactive
- Travaux pratiques dans un abattoir découpe
- Études de cas
- Remise d'un support pédagogique

Objectif général

Savoir analyser les résultats de qualité de la viande de porc et des carcasses afin d'en déterminer et d'en actionner les leviers techniques.

Compétences développées Savoir-faire attendu en fin de stage

- Savoir identifier les pièces de découpe, les critères de qualité de la viande de porc et leur échelle de valeur
- Repérer les critères de qualité de viande requis pour un cahier des charges donné et comprendre que le tri des pièces est adapté au cahier des charges
- Déterminer les caractéristiques de carcasse à modifier
- Conseiller l'éleveur et l'inciter à modifier les paramètres d'élevage qui permettront d'améliorer les caractéristiques de carcasse

Indicateurs de l'application des acquis

- Augmentation du nombre de pièces de coupes et de carcasses agréées par les abattoirs.

Durée :
2 jours

Lieu :
Sur site

Préparation et suivi de stage

Avant la formation

- les participants viennent au stage en possession des cahiers des charges des éleveurs qu'ils suivent.

Après la formation

- à + 6 mois : Les responsables porcs en région mettent en place des tableaux de bord sur l'agrément des carcasses.