

# 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.