

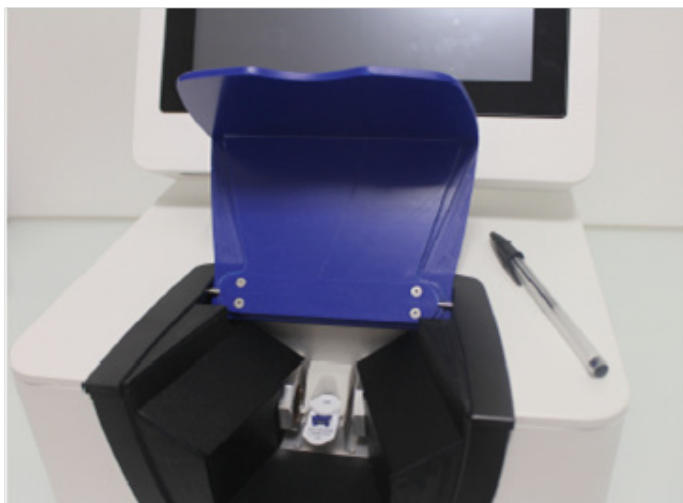


212A



## QOPE

*Mise au point d'une méthode d'analyse infrarouge pour détecter l'odeur de verrat dans les abattoirs porcins*



■ L'odeur de verrat est une odeur forte qui se dégage pendant la cuisson de la viande de certains porcs mâles entiers (non castrés). Jusqu'à récemment, les éleveurs ne livraient aux abattoirs que des porcs ayant été castrés jeunes et ne développant pas d'odeur sexuelle. Mais cette tendance évolue et l'élevage de porcs entiers se développe pour des raisons économiques mais aussi éthiques.

Pourtant, il n'existe pas à l'heure actuelle de solution satisfaisante sur le marché pour la détection de l'odeur de verrat qui permettrait de trier et de valoriser séparément les carcasses odorantes.

La société DIAFIR se propose, à travers son projet QOPE, de transposer en abattoir une solution simple d'analyse infrarouge dans des conditions acceptables au plan économique et technique. Des tests seront réalisés en abattoir en conditions réelles en présence de techniciens. Les carcasses qui seront ainsi déclarées positives à l'odeur de verrat pourraient alors être orientées vers des transformations non chauffées ou diluées dans un nombre de carcasses négatives suffisant pour que l'odeur ne soit plus détectable.

Outre les bénéfices économiques attendus pour les abattoirs, le projet doit conduire à un élevage respectueux du bien-être animal.

■ Le projet QOPE débutera en mai 2017 pour une durée de 18 mois.

### ■ Projet porté par DIAFIR SA

Avec la participation du Comité Régional Porcin de Bretagne, Fleury Michon, l'INRA, l'IFIP, la SVA Jean Rozé, l'Union des Groupements de Producteurs de Viande de Bretagne et Uniporc

■ Financé par le Programme d'Investissements d'Avenir à hauteur d'Avenir à hauteur de 100 K€ (pour un montant du projet de 211 K€)



FranceAgriMer

