

NoCast

Résoudre le compromis entre bien-être, reproduction et qualité des produits chez le porc par sélection génomique.

Mettre en place une sélection génomique durable pour améliorer la qualité de la viande de porc mâle entier avec des approches omiques



PORC



GÉNÉTIQUE



ALIMENTATION
ET SYSTÈMES D'ÉLEVAGE



santé | alimentation | génétique

France
Futur
Élevage



INSTITUT
CARNOT

France Futur Élevage

NoCast

Résoudre le compromis entre bien-être, reproduction et qualité des produits chez le porc par sélection génomique

L'odeur de verrat est une odeur forte dégagée pendant la cuisson de la viande de certains porcs mâles. La majorité des porcelets sont donc castrés chirurgicalement pour garantir l'absence de ce défaut. La remise en cause de cette pratique nécessite de trouver des solutions alternatives pour réduire voire éliminer ce risque.

Démarrage du projet : 1^{er} trimestre 2018

Durée : 48 mois

PERSPECTIVES DE VALORISATION

Une nouvelle stratégie de sélection génomique sera élaborée et appliquée dans les schémas de sélection des organismes de sélection porcins partenaires du projet (FGPorc), pour améliorer le bien-être des animaux et la qualité de la viande. Elle reposera sur une meilleure connaissance des liens génétiques entre apparition des odeurs, développement sexuel et caractères de reproduction dans les lignées maternelles. De nouveaux prédicteurs de l'odeur de verrat pourront être validés dans le cadre du projet.



CATHERINE LARZUL - Directrice de Recherche - GenPhySE - Catherine.larzul@inra.fr