

LUNDI 25 OCTOBRE

Matin

9h30 - 10h Accueil / Inscription sur place / Café

10h - 10h30 Ouverture des JSMTV

10h30 - 12h30 **Bases biologiques de la qualité des viandes**

Animateurs : Michel DUCLOS (INRA – Nouzilly) - Jacques LEPETIT (INRA – Theix)

- Conférence invitée :
Rôle du tissu conjonctif dans le déterminisme de la texture : Jacques LEPETIT (INRA - Theix)
- Communications courtes

Après-midi

14h - 15h45 **Qualités de la chair de poisson**

Animateurs : Florence LEFEVRE (INRA – Rennes) - Jean ROBIN (IFREMER – Brest)

- Conférences invitées :
Qualité nutritionnelle : Françoise MEDALE (INRA St-Pée)
Relation entre la fraîcheur du poisson et la transformation : Jean-Luc VALLET (IFREMER)
- Communications courtes

15h45 - 17h Séance posters / Pause café / Ateliers thématiques*

17h - 18h30 **Crises alimentaires, principe de précaution et économie des filières**

Animateurs : Pascal MAINSANT (INRA – Ivry) - Bernard FOSTIER (ITP)

- Conférences invitées :
Principe de précaution, avantages, limites et application à l'ESB : Barbara DUFOUR (ENVA) et Marc SAVEY (AFSSA)
Conséquences de l'ESB sur l'industrie de la viande, le témoignage de SOCOPA : Michel MARIETTE (SOCOPA)
- Communications courtes

18h45 Cocktail

19h30 Dîner convivial

* les ateliers thématiques, animés par ACTIVIANDES, portent sur :

- Oxydation des lipides dans la viande
- Sel et viande.

MARDI 26 OCTOBRE

Matin

8h45 - 10h Formulation des produits

Animateurs : Jean Luc VENDEUVRE (CTSCCV) - Jean Pierre POMA (CTCPA)

- Conférence invitée :
Enjeux de la formulation des préparations et produits à base de viande / contraintes et solutions :
Jean-Luc Vendeuve (CTSCCV)
- Communications courtes

10h - 11h Séance posters / Pause café / Ateliers thématiques*

11h - 12h30 Sécurité sanitaire des produits carnés

Animateurs : Philippe FRAVALO (AFSSA-Ploufragan) - Jean-Pierre FRENCIA (ADIV)

- Conférences invitées :
Comparaison des profils génétiques de souches de Salmonella Typhimurium impliquées dans les TIAC avec les isolats issus des filières de production avicoles, porcines et bovines :
Marianne CHEMALLY (AFSSA-Ploufragan)
Maîtrise de l'hygiène des viandes bovines : Philippe CARTIER (Institut Elevage)
- Communications courtes

Après-midi

14h - 15h45 La nutrition : du laboratoire à l'entreprise

Organisateurs : Anne-Emmanuelle LE MINOUS (ADRIA-Quimper) et Jean-Erik BLOCHET (Zoopôle)

Une conférence - table ronde animée par Jean-Marie **BOURRE**, spécialiste de la nutrition humaine autour du témoignage de trois tandems Entreprises/Recherche sur le thème :

- **Valeur nutritionnelle des viandes et produits carnés.**
Rôle de l'alimentation sur la valeur nutritionnelle des viandes : Pierre WEIL (Bleu Blanc Cœur) et Jacques MOUROT (INRA)
Rôle de la conduite d'élevage (stress, génétique, alimentation) sur la qualité des viandes : un intervenant de l'abattage-découpe et Anne LACOSTE (ITP)
La formulation des produits pour une optimisation nutritionnelle : un intervenant de la transformation et un intervenant de l'ADRIA-Quimper

- Débat
- **Les axes de recherches pour optimiser la valeur nutritionnelle des denrées d'origine animale**

15h45 - 16h Conclusions et clôture des JSMTV