



14^{èmes} Journées "Sciences du Muscle et Technologies des viandes"

13 et 14 novembre 2012

Caen

PROGRAMME



Mardi 13 novembre 2012

8h30 : Accueil des participants

9h00 - 9h30 : Introduction

- **Présentation des journées** - *Directeur de l'Institut de l'Elevage*
- **Présentation du Centre Inra de Rennes** - *Président du Centre*
- **Présentation de l'Université de Caen/ESIX Normandie** - *Directeur de l'ESIX*

9h30 - 10h15 : Conférence d'ouverture

Comment analyser les circuits courts de proximité du point de vue de leur durabilité. *Barbara Redlingshöfer, Mission d'anticipation Recherche/Société & Développement Durable, INRA*

10h15 - 12h15 : Session "Qualité et Valeur santé"

Conférence :

Peroxydation des lipides et des protéines des viandes et chairs de poisson ; leurs préventions et traitements. *Denys Durand, INRA UMRH, PHASE, Mylène Gobert et Philippe Gatellier, INRA QuaPA, CEPIA*

Communications courtes :

Effets de la nature de la supplémentation lipidique, du mode de conservation et de la cuisson sur les qualités nutritionnelles et sensorielles de la viande hachée bovine. *J. Normand, A. Bertout, D. Le Pichon, D. Bastien, D. Ribaud (Idele)*

Substitution partielle d'huile de poisson par de la graine de lin extrudée chez la truite arc-en-ciel : effet sur les performances de croissance, les rendements de transformation et le profil en acides gras des filets. *G. Mairesse, G. Chesneau, P. Aguirre, F. Médale, P. Weill (Valorex / INRA / Bleu Blanc Cœur)*

Effet de l'apport d'acides gras n-3 et d'antioxydants végétaux dans l'alimentation du porc sur les qualités nutritionnelles et sensorielles du jambon sec. *J. Mourot, N. Robert, L. Raynaud, M. Arturo-Schaan, L. Roger (INRA / Consortium Jambon de Bayonne / CCPA)*

Un mode de conduite biologique et un niveau élevé d'herbe améliorent la qualité nutritionnelle des acides gras de la viande chez l'agneau engraisé au pâturage. *D. Bauchart, K. Oueslati, A. Thomas, J. Ballet, S. Prache (INRA)*

La température de cuisson de la viande permet de moduler la vitesse de digestion des protéines, sans affecter la digestibilité dans l'intestin grêle. *M.-L. Bax, C. Buffière, N. Hafnaoui, C. Gaudichon, V. Santé-Lhoutellier, D. Rémond (INRA)*

12h15 - 14h00 : Pause déjeuner

14h00 - 15h00 : Session "Impacts environnementaux"

Conférence :

Réduction des impacts environnementaux par la méthanisation des coproduits de l'industrie de la viande. *Audrey Prorot et Patrick Leprat, ENSIL*

Communications courtes :

Valorisation des sous-produits de l'industrie de transformation du thon. *D. Amalou (Université de Blida, Algérie)*

Recherche de méthodes d'évaluation de l'expression de l'empreinte carbone des produits viande. *C. Lapasin, A. Gac, V. Scislowski, P. Chevillon, S. Guardia (Céline / Idele / ADIV / Ifip / Itavi)*

15h00 - 16h30 : Session "Maîtrise de l'hygiène et Sécurité sanitaire"

Conférences :

Maîtrise du risque STEC en filière bovine (amont/aval). *Philippe Cartier, INSTITUT DE L'ELEVAGE, Service Qualité des Viandes et ESIX Normandie*

Risques chimiques. *Isabelle Fournet, DGAL, Bureau des Laboratoires et de la Coordination des Contrôles Officiels*

Communications courtes :

Validation de la qualité de la viande hachée de porc par une approche métagénomique ciblée. *B. Taminiau, C. Nezer, Y. Adolphe, L. Delhalle, J.-B. Pouillet, A. Clinquart, G. Daube (Université de Liège)*

Yersinia enterocolitica: fréquence de contamination des amygdales, fèces et carcasses de porc dans un abattoir breton. *C. Feurer, G. Piaudel, A. Le Roux, B. Minvielle (IFIP)*

Biopréservation du poisson par des bactéries lactiques. *Françoise Leroi, P.A. Fall, C. Delaet, I. Chalakova, F. Chevalier, M.F. Pilet (Ifremer)*

16h30 - 17h15 : Pause et Visite des affiches

17h15-18h30 : Table ronde " L'assainissement des contaminations des viandes : aspects techniques et réglementaires ; position des filières et de la DGAL"

Animateur :

Jean-Erik Blochet, ZOOPOLE-ISPAA/VALORIAL-Commission Viande

18h30 - 23h30 : Soirée festive (visite, cocktail, diner)



Mercredi 14 novembre 2012

08h00 : Accueil des participants

08h30 -10h00 : Session "Maîtrise des procédés"

Conférences:

Réduction des ingrédients dans les charcuteries sèches. *Pierre-Sylvain Mirade, INRA QUaPA, CEPIA*

Les technologies robotiques au service de l'automatisation de l'abattage et de la découpe. *Mathieu Alric, ADIV*

Communications courtes :

Utilisation de modèles de transferts et de réactions pour déterminer les pertes en micronutriments au cours de la cuisson des viandes. Illustration de l'approche dans le cas de la vitamine B6. *S. Portanguen, V. Scislawski, C. Duchêne, G. Gandemer, A. Kondjoyan (INRA / ADIV / CIV)*

Comparaison entre la tomographie à rayons X et la découpe industrielle pour mesurer la composition corporelle des carcasses d'agneaux. *J. Normand & M. Ferrand (Idele)*

Evolution de la protéolyse au sein de muscles de porc en fonction de la température et des teneurs en eau et en chlorure de sodium. *R. Harkouss, H. Safa, P. Gatellier, A. Lebert, P.-S. Mirade (INRA / Université Blaise-Pascal de Clermont-Ferrand)*

10h00 - 11h00 : Session "Bases biologiques de la qualité" et "Génétique/génomique"

Conférences:

Génomique et viande : quelles avancées, quelles applications ? *Brigitte Picard, INRA UMRH, PHASE*

Effet du stress sur la qualité des viandes. *Claudia Terlouw, INRA URH, PHASE*

11h00 -12h15 : Visites des affiches

12h15 - 14h00 : Pause déjeuner

14h00 -16h00 : Session "Qualité, Base biologiques et Génétique/génomique" (Suite)

Communications courtes :

Optimiser le pH ultime des filets de poulet en modulant le profil en acides aminés de l'aliment en fin d'élevage. *C.*

Berri, S. Guardia, M. Lessire, S. Tesseraud, S. Métayer-Coustard, T. Bordeau, I. Bouvarel (INRA / ITAVI)

Origine des matières premières de l'aliment : Conséquences sur la qualité des chairs de truite et de bar. *F.*

Lefèvre, J. Bugeon, M. Dupont-Nivet, F. Médale, L. Labbe, B. Quittet, P. Haffray, R. Le Boucher, S. Laureau, E. Quillet, S. Vergnet, S. Kaushik, M. Vandeputte (INRA / SYSAF / EMG / IFREMER)

Les molécules de la matrice extracellulaire chez le bovin : relation avec les qualités organoleptiques de la viande.

A. Dubost, D. Micol, B. Picard, C. Lethias, A. Listrat (INRA / VetAgro / IBCP)

Détection de QTL avec la puce porcine SNP60 pour des indicateurs de la qualité technologique de la viande dans une population Large White. *M.-P. Sanchez, T. Tribout, N. Iannuccelli, M. Bouffaud, B. Servin, P. Dehais, N. Muller, M.-J. Mercat, J. Estellé, J.-P. Bidanel, C. Rogel-Gaillard, D. Milan, H. Gilbert (INRA / IFIP)*

Atol : une ontologie dédiée aux traits des animaux d'élevage ; un exemple sur le thème de la croissance et de la qualité de la viande. *J. Bugeon, E. Baeza, J.-P. Brun, I. Cassar-Malek, A. Chatonnet, M. Duclos, X. Fernandez, F. Gondret, I. Hue, C. Jurie, S. Leibovitch, B. Picard, S. Prache, P.-Y. Rescan, P.-Y. Le Bail (INRA / VetAgro)*

16h00 - 16h30 : Conclusions et discours de clôture

- *Dominique Bauchart, INRA UMRH, PHASE et Président du Groupement d'Intérêt Scientifique "Muscle, Viande et Produits Carnés" (GIS MVPC)*

- *Caroline Evrat-Georgel, Responsable du Comité d'Organisation des 14èmes JSMTV, INSTITUT DE L'ELEVAGE, Service Qualité des Viandes*

16h30 : Clôture des Journées