



# 15<sup>èmes</sup> Journées Sciences du Muscle et Technologies des Viandes

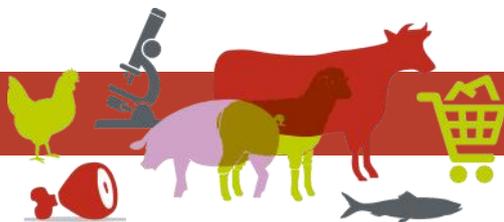
[www.jsmtv2014.com](http://www.jsmtv2014.com)



Clermont-Ferrand  
**4 ET 5 NOVEMBRE 2014**

GIS Muscle, Viandes et Produits carnés





## PROGRAMME

**MARDI 4 NOVEMBRE 2014**

**08h30-09h00 Accueil**

**09h00-09h30 Ouverture** par André Lebert et Jean-François Hocquette, GIS Muscle Viande et Produits Carnés.

**09h30-10h15 Conférence : Les filières viande face à leurs défis. Quelle vision pour demain ?**

► Conférencière : Anne Mottet, FAO

**10h15-10h30 Présentation des posters** (Empreinte environnementale de la viande et des produits carnés)

**10h30-11h15 Pause** (posters, networking...)

**11h15-12h00 Conférence : Empreinte environnementale de la viande et des produits carnés.**

Cette session apportera un éclairage sur les calculs de l'impact environnemental.

► Président de session : Jean Baptiste Dollé, Institut de l'Élevage.

► Un point de vue filière : Dominique Daul, Eleveur de bovins (Bas-Rhin).

► Conférencier : Joel Aubin, INRA AgroCampus Ouest.

**12h00-13h00 Communications courtes : Empreinte environnementale de la viande et des produits carnés.**

P. Veysset : Variabilité des gaz à effet de serre, de la consommation d'énergie et des résultats économiques entre élevages.

A. Gac : Empreinte carbone du jeune bovin Franco-Italien.

C. Lapasin - A. Gac : Co-produits générés par la production de viande : la question des allocations d'impacts environnementaux.

F. Pernollet : Impacts environnementaux des produits carnés et améliorations possibles.

T. Barré : Evaluation des potentiels de réduction de l'impact carbone de différents scénarios alimentaires.

**13h00-14h15 Déjeuner**

**14h15-15h00 Conférence : Compétitivité économique des filières viandes.**

Cette session débattera de comment conjuguer performance et rentabilité des filières, de l'amont à l'aval.

► Président de session : Philippe Chotteau, Institut de l'Élevage.

► Un point de vue filière : Yves Trégaro, FranceAgriMer.

► Conférenciers : Michel Rieu, IFIP.

**15h00-16h00 Communications courtes : Compétitivité économique des filières viandes.**

R. Chenuet : Diagnostic de compétitivité des filières volaille de chair européennes et françaises.

M. Lherm : Analyse et déterminants de l'évolution des performances d'élevages allaitants en zones défavorisées.

C. Monniot : Viande bovine, broutards : quelles exportations françaises vers le marché italien à l'horizon 2016 ?

C. Pineau : Comparaison mondiale des coûts de production dans différents cas types d'atelier d'engraissement.

P. Sans : Evaluation des élasticités - prix de la demande des produits d'origine animale en France entre 1999 et 2009.

**16h00-16h15 Présentation des posters** (Compétitivité économique des filières viandes. Viande et société)

**16h15-16h30 Pause** (posters, networking...)

**16h30-17h30 Table Ronde : Viande et société, déterminants de la consommation de viande.**

Cette table ronde abordera le rapport de l'homme à l'animal, les aspects éthiques et l'importance de la culture et de la tradition dans la consommation de la viande ainsi que les déterminants de la consommation de viande aujourd'hui qu'ils soient de nature économique, ou sociale. Ces différents aspects seront déclinés par groupe de population et en fonction de la nature des produits et des lieux de consommation.

► Président de session : Pierre Michel Rosner, Centre d'Information des Viandes.

► animateur : Bruno Carlhian, journaliste de l'agence de presse Socopag.

► Intervenants : Wim Verbeke, Université de Gent (Belgique) - Geneviève Cazes-Valette, Toulouse Business School - Dominique Daul, éleveur de bovins - Jean Meunier, Président de Convivial SA - Olivier Metzger, Boucherie Metzger, viandes de qualité - Yves Trégaro, France AgriMer.

**17h30-17h45 Communication : Nouvelle dénomination des morceaux des viandes de bœuf, de veau et d'ovine.**

► Conférencier : Denis Lerouge, Interbev

**17h45-18h15 Communications courtes : Viande et société, déterminants de la consommation de viande.**

C. Roguet : Les controverses sur l'élevage en France en 2013, signe d'un débat indispensable avec la société.

P. Sans : Attitudes de consommateurs de viande bovine vis-à-vis du bien-être animal.

S. Chabrat : Les conditions territoriales pour le développement des démarches collectives de valorisation de la viande.

C. Vigier-Souviagnet : Atouts et obstacles à la consommation de viande par les personnes âgées.

**18h15-18h30 Remise du prix du meilleur poster par l'Académie de la Viande**

**20h00 Dîner de gala au Casino de Royat**

MERCREDI 5 NOVEMBRE 2014

**08h30-09h15 Conférence : La place de la viande dans la nutrition humaine.**

Cette session fera le point sur les bénéfices et les limites de l'aliment « viande » en termes nutritionnels. Les échanges se baseront sur des études épidémiologiques et des travaux de méta-analyse.

- ▶ *Président de session* : Jacques Mouro, INRA Rennes.
- ▶ *Un point de vue filière* : Christelle Duchene, Centre d'information des Viandes.
- ▶ *Conférencier* : Jean Michel Lecerf, Institut Pasteur Lille.

**09h15-10h15 Communications courtes : La place de la viande dans la nutrition humaine.**

- J. Normand* : Prédiction de la composition en acides gras des carcasses bovines par spectroscopie proche infrarouge.
- G. Gandemer* : Les traitements culinaires : incidences sur la qualité nutritionnelle des viandes de boucherie.
- C. Chantelauze* : Mesure des aldéhydes impliqués dans la promotion du cancer colorectal par les viandes rouges.
- S. De Smet* : Une teneur en graisse élevée transforme l'acide ascorbique d'un antioxydant à un pro-oxydant.
- D. Rémond* : Les 3 atouts des protéines de la viande : composition en acides aminés, digestibilité et vitesse de digestion.

**10h15-10h45 Présentation des posters** (Place de la viande dans la nutrition humaine. Efficience et qualité de l'abattage, des découpes et des transformations. Différenciation de l'offre par la qualité)

**10h45-11h15 Pause** (posters, networking...)

**11h15-12h00 Conférence : Efficience et qualité de l'abattage, des découpes et des transformations.**

Cette session traitera des travaux relatifs aux opérations successives, appliqués de l'abattage, après la saignée jusqu'à la fabrication et la distribution des produits transformés aux consommateurs. Toutes les disciplines scientifiques sont concernées : robotique, physique, biochimie, chimie, microbiologie... *Quels verrous lever pour améliorer l'efficience des transformations ?*

- ▶ *Président de session* : Jean Dominique Daudin, INRA Theix/Clermont-Fd.
- ▶ *Un point de vue filière* : Stéphane Dupont, SD Conseil Agro.
- ▶ *Conférenciers* : Gilles Nassy, IFIP, Alain Peyron, ADIV.

**12h00-13h15 Communications courtes : Efficience et qualité de l'abattage, des découpes, es transformations.**

- C. Evrat Georgel* : Gestion de la propreté des ovins avant l'abattage dans des pays de la Communauté Européenne.
- M. Alric* : ARMS : un système robotique multi-bras pour la séparation de muscles.
- E. Parafita* : Jambons secs à teneur réduite en sel : minimiser les risques de protéolyse par l'aménagement des procédés et la formulation.
- A. Lucan* : Évaluation de l'impact de mélanges de substituts de sel sur le bœuf bourguignon appertisé.
- H. Safa* : Effet de la réduction en chlorure de sodium et en gras sur la protéolyse et la texture de saucissons secs.
- S. Christieans* : Comportement des germes sporulés aérobies (*Bacillus*) dans un produit de charcuterie, le chorizo.
- P. Imazaki* : Stabilité oxydative des viandes blanc bleu belge conditionnées sous atmosphère riche en oxygène.

**13h15-14h30 Déjeuner**

**14h30-15h15 Conférence : Différenciation de l'offre par la qualité.**

Cette session mettra en lumière les critères de qualité intrinsèque de la viande (qualités liées au produit telles que la qualité sanitaire, nutritionnelle et sensorielle) mais aussi la qualité extrinsèque (prix, image, signes officiels de qualité, impact environnemental, etc) des produits.

- ▶ *Présidente de session* : Caroline Evrat-Georgel, Institut de l'Elevage.
- ▶ *Un point de vue filière* : Jean Denaux, Denaux Viandes Sélection.
- ▶ *Conférencier* : Stéphane Gouin, AgroCampus Ouest.

**15h15-16h30 Communications courtes : Différenciation de l'offre par la qualité.**

- M. Al-Jammas* : Comparaison de méthodes d'évaluation de la qualité de la carcasse chez les bovins par méta-analyse.
- B. Meunier* : L'imagerie appliquée à la mesure de composition en tissus de la 6ème côte du bovin.
- MP. Ellies-Oury* : Construire de nouvelles méthodes d'analyse pour apprécier les produits carnés aquitains sous label rouge.
- F. Lefevre* : Les lignées isogéniques - un modèle d'étude de la qualité chez la truite arc-en-ciel.
- B. Picard* : Des biomarqueurs aux équations de prédiction des qualités sensorielles de la viande de vaches de réforme.
- C. Berri* : Quels sont les facteurs de risque qui favorisent l'apparition de l'oxydation des brochettes de dinde ?
- L. Sifre-Maunier* : Validation d'un indicateur qualité quantitatif pour les produits de type «rillette».

**16h30-16h45 Clôture**



## LE COMITÉ SCIENTIFIQUE & LE COMITÉ D'ORGANISATION

Abderrahmane AÏT-KADDOUR (VetAgro Sup, Clermont-Ferrand) - Comité scientifique & Comité d'organisation  
 Nicolas BARRIERE (INRA Theix/Clermont-Ferrand, Gestion) - Comité d'organisation  
 Annabel BARTHELEMY (VetAgro Sup, Clermont-Ferrand) - Comité d'organisation  
 Cécile BERRI (INRA Tours, Filière Volailles) - Comité scientifique & Comité d'organisation  
 Marie BOURIN (ITAVI) - Comité scientifique  
 Sandrine COUYRAS (VetAgro Sup, Clermont-Ferrand) - Comité d'organisation  
 Jean-Dominique DAUDIN (INRA Theix/Clermont-Ferrand, Procédés) - Comité scientifique  
 Christophe DENOYELLE (Institut de l'Elevage) - Comité scientifique  
 Bernard FOSTIER (IFIP) - Comité scientifique  
 Michel HEBRAUD (INRA Theix/Clermont-Ferrand, Microbiologie) - Comité scientifique & Comité d'organisation  
 Jean-François HOCQUETTE GIS « Muscle Viande et Produits Carnés » (INRA Theix/Clermont-Ferrand, Herbivores)  
 - Comité scientifique & Comité d'organisation  
 André LEBERT GIS « Muscle Viande et Produits Carnés » (Université Blaise Pascal Clermont-Ferrand)  
 - Comité scientifique & Comité d'organisation  
 Florence LEFEVRE (INRA Rennes, Filière Poissons) - Comité scientifique & Comité d'organisation  
 Aurélie LUCAN (CTCPA) - Comité scientifique & Comité d'organisation  
 Philippe MICHAUD GIS « Muscle Viande et Produits Carnés » - Comité scientifique & Comité d'organisation  
 Jacques MOUROT (INRA Rennes, Filière Porcine) - Comité scientifique & Comité d'organisation  
 Alain PEYRON (ADIV) - Comité scientifique  
 Brigitte PICARD (INRA Theix/Clermont-Ferrand, Filière Bovine) - Comité scientifique & Comité d'organisation  
 Stéphane PORTANGUEN (INRA Theix/Clermont-Ferrand, Procédés) - Comité d'organisation  
 Didier REMOND (INRA Theix/Clermont-Ferrand, Nutrition) - Comité scientifique & Comité d'organisation  
 Pierre-Michel ROSNER (CIV) - Comité scientifique & Comité d'organisation

## ILS SPONSORISENT LES JSMTV 2014



## JSMTV 2014

15<sup>èmes</sup> Journées Sciences du Muscle et Technologies des Viandes  
 4 & 5 NOVEMBRE 2014

Campus VetAgro Sup de Clermont-Ferrand  
 89 Avenue de L'Europe - 63370 Lempdes  
[www.jsmtv2014.com](http://www.jsmtv2014.com)