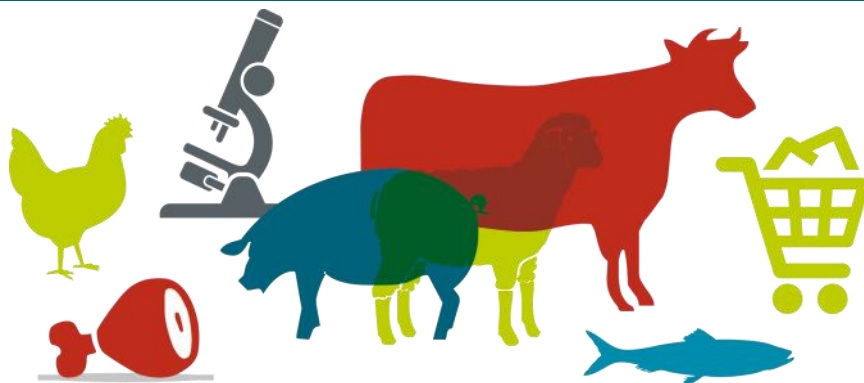




# Quelle qualité pour répondre aux attentes des consommateurs ?

21 et 22 NOVEMBRE 2016  
PARIS - UIC-P



[www.jsmtv2016.com](http://www.jsmtv2016.com)

Les Journées Scientifiques du Muscles  
et Technologie de la Viande  
sont organisées par le CIV et ses partenaires





### 09h15 Accueil

### 09h45 Ouverture

### 10h00 Conférence : L'efficience protéique

Conférencier: Jean-Louis Peyraud (Inra)

### 11h00-12h45 Session 1 : Perception des produits carnés par les consommateurs ?

Président de session : Sandrine Barrey (CNRS)

Point de vue filière : Bruno Dufayet (Interbev)

Conférencier : Céline Laisney (AlimAvenir) « Végétarisme et flexitarisme, une tendance émergente ? »

### 12h00-12h45 Communications orales

- > Regards croisés sur la production de viande artificielle (JF Hocquette)
- > Disposition du consommateur suisse à payer pour les œufs et la viande de volailles à deux fins (I. Gangnat, S. Mueller, M. Kreuzer, M. Siegrist, V. Visschers)
- > Consommation de viande : Apport de la sociologie à l'analyse des controverses (B. Boutin, V. Legendre, P. Sans, S. Barrey)

### 13h00 Déjeuner

### 14h00-15h45 Session 2 : Maîtrise de la qualité sanitaire des aliments carnés : la dualité des microorganismes

Présidente de session : Sabine Leroy (Inra)

Point de vue filière : Souad Christieans (Adiv)

Conférencier : Frédérique Chaucheyras et al., (Inra) « Comment garantir la sécurité microbiologique de la viande bovine ? »

### 15h00-15h45 Communications orales

- > Etude de la répartition des Escherichia coli O157:H7 dans les mêlées de viande hachée et conséquences sur la fiabilité des plans d'échantillonnage (C. Bièche-Terrier, E. Loukiadis, C. Malayrat, F. Ferre, J.-C. Augustin)
- > Influence de la formulation sur l'écosystème bactérien des saucisses fraîches de porc (A. Bouju, S. Guillou, B. Remenant, M.-F. Pilet)
- > Utilisation d'un Ferment Producteur de Monoxyde d'Azote comme Alternative aux Sels Nitrités ? (G. Ras, V. Zuliani, P. Derck, T. Seibert, R. Talon, S. Leroy)

### 15h45-16h30 Pause et visite des posters

### 16h30-19h15 Session 3 -Table Ronde : Analyse économique de la crise des filières viande

Président de session : Yves Trégaro (FranceAgriMer)

Point de vue filière : Marc Pagès (Interbev)

Intervenants : Pascal Mainsant (Inra) / Patrick Veysset (Inra) / Michel Rieu (IFIP) / Pascale Magdelaine (ITAVI)

### 18h15-19h15 Communications orales

- > Analyse de la compétitivité de la filière avicole française : quels facteurs et quelles raisons d'espérer? (C. Deman, P. Magdelaine)
- > Evaluation des élasticités-prix croisées de la demande des produits d'origine animale en France entre 1999 et 2009 (C. Boizot-Szantai, P. Sans).
- > Répartition des gains de productivité en élevage bovin viande (P.Veysset)
- > La crise de la filière viande bovine européenne, entre effets collatéraux de la crise laitière et faiblesses endogène (P. Chotteau, C. Monniot)

### 19h15-19h30 Remise du prix du meilleur poster par l'Académie de la Viande

### 20h00 Dîner de gala



### 08h15 Accueil

#### 08h30-11h00 Session 4 : Prédiction de la qualité sensorielle

Président de session : Marie-Pierre Ellies Oury (BSAagro)

Point de vue filière : Albéric Valais (Viande Maine-Anjou)

Conférencier : Cécile Berri et al., (Inra Tours) « Prédire la qualité sensorielle des viandes : mythe ou réalité ? »

#### 09h30 - 11h00 Communications orales

- > Prédiction de la tendreté et l'adiposité moyenne de carcasses de l'AOP MAINE ANJOU à partir de biomarqueurs mesurés dans un muscle (B. Picard, M. Al Jammal, S. Couvreur, M. Pecot, G. Aminot, S. Leger, L. De Koning, A. Valais, M. Bonnet)
- > Biomarqueurs pour discriminer des classes de qualité sensorielle et technologique des viandes de porc (B. Leuret, R. Castellano, A. Vincent, J. Faure, M. Kloareg)
- > Quels sont les facteurs d'élevage qui conduisent à l'oxydation des brochettes de dinde ? (M. Bourin, E. Baéza, A. Mika, E. Godet, P. Chartrin, V. Santé-Lhoutellier et C. Berri)
- > Qualité de la chair des lignées de truite arc-en-ciel après sept générations de sélection sur la teneur en lipides musculaires (F. Lefèvre, J. Bugeon, L. Goardon, T. Kernéis, L. Labbé, S. Pansérat, F. Médale, E. Quillet)
- > Comparaison des qualités des viandes d'ovins brûlés et dépouillés et perceptions des acteurs de la filière au Bénin (C. Salifou)
- > Appréciation de la qualité en bouche de la viande bovine en Europe par des consommateurs naïfs (S. Bonny, J.-F. Hocquette, I. Legrand, R. Polkinghorne, J. Wierzbicki, P. Allen, L. Farmer, D. Pethick, G. Gardner)

### 11h00-11h30 Pause et visite des posters

#### 11h30-13h00 Session 5 : Les produits carnés en alimentation humaine

Président de session : Valérie Scislawski (Adiv)

Point de vue filière : Guillaume Mairesse (Valorex)

Conférencier : Fabrice Pierre (Inra) « Viandes rouges, charcuteries et cancer colorectal. Rôle central du fer héminique et de la catalyse de la peroxydation lipidique. Vers une prévention nutritionnelle ? »

#### 12h30 - 13h00 Communications orales

- > Prédiction de la composition en acides gras de la viande bovine en fonction de l'alimentation des animaux par méta-analyse (D. Gruffat, B.-P. Mourot, D. Durand, V. Berthelot)
- > Prédiction du profil en acides gras polyinsaturés n-6 et n- 3 à partir des acides gras majeurs dans la viande bovine (B.-P. Mourot, G. Mairesse, J. Normand, D. Durand, E. Certenais, M. El Jabri, C. Guillon, R. Le Page, N. Kerhoas, G. Chesneau, D. Gruffat)

### 13h00 Déjeuner

#### 14h00-15h30 Session 6 : Procédés de transformation

Président de session : François Zuber (CTCPA)

Point de vue filière : Jean Meunier (Convivial)

Conférencier : Marie de Lamballerie (Oniris) « Le procédé par Hautes Pressions appliqué aux produits carnés »

#### 15h00-15h30 Communications orales

- > Intérêt d'une approche de modélisation pour prédire la qualité des produits carnés transformés – exemple des produits salés (A. Kondjoyan, S. Portanguen, J.-D. Daudin, J. Sicard, P. Tournayre, J.-M. Auberger, R. Favier, P.-S. Mirade)
- > Étude des cas de non-stabilité à 55°C sur des conserves de produits carnés : Bilan 2007-2015 (S. Andre, F. Zuber, S. Planchon)

### 15h30-16h00 Pause et visite des posters

#### 16h00-17h45 Session 7 : Impact environnemental des filières viande

Président de session : Thomas Turini (CIV)

Point de vue filière : Christophe Lapasin (Céleste)

Conférencier : Jean-Baptiste Dollé (Idele) « Impacts environnementaux et services écosystémiques, quelles méthodes d'évaluation pour l'élevage bovin viande en France ? »

#### 17h00-17h45 Communications orales

- > L'allocation biophysique, une alternative pour la répartition des impacts environnementaux des produits carnés (A. Wilfart, X. Chen, L. Puillet, J. Aubin)
- > Calcul de l'empreinte environnementale de la filière viande : quel rôle pour le stockage de carbone ? (K. Klumpp)
- > Comprendre les consommations d'eau de la viande (A. Gac)

### 17h45-18h00 Clôture



## **ATELIERS - Chercheurs et filières viande : relançons le dialogue !**

*Ces ateliers sont organisés afin de renforcer les relations entre les professionnels des filières, les chercheurs des disciplines biologiques, agricoles et agroalimentaires, et ceux des sciences humaines, sociales et de gestion. Ils ont pour objectif d'identifier et de construire un programme collectif de travail.*

### **ATELIER N°1**

**LUNDI 21 NOVEMBRE 2016**

**14h00 - 16h00**

**Thématique : identification d'un projet à développer dans le cadre d'un programme de travail collectif.**

Trois projets préalablement identifiés seront présentés aux participants du premier atelier, avec pour objectif qu'ils les amendent si nécessaire et sélectionnent le plus pertinent.

### **ATELIER N°2**

**MARDI 22 NOVEMBRE 2016**

**14h00 - 16h00**

**Thématique : conception du dispositif du programme de travail collectif.**