



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

8 et 9 octobre 2008 - Tours

PROGRAMME

MERCREDI 8 OCTOBRE 2008

8h30 - Accueil

9h15 - Présentation des journées (*Michel Duclos, INRA Tours*)

9h30 - Introduction et présentation du Centre INRA de Tours (*Pierre Le Neindre, président INRA Tours*)

9h45 - 10h30 - Conférence introductive

L'alimentation carnée à travers les âges et les cultures. *J. Contreras Hernandez*

10h30 - 12h00 - Session Socio-économie des filières viandes et produits carnés

(Animateurs : *Pascal Mainsant, INRA Ivry et Yves Dronne, INRA Rennes*)

Conférences invitées :

Les marchés internationaux des matières premières pour l'alimentation animale : évolutions récentes et perspectives. *Y. Dronne, A. Forslund et F. Levert*

Communications orales :

Les impacts des hausses de matières premières alimentaires sur les prix de détail par espèce de viande en France.

P. Mainsant

Conséquences du contexte de prix des matières premières sur la filière avicole. *P. Magdelaine*

Haussé des prix de l'aliment pour les porcs en 2007 : Conséquences pour les coûts, la rentabilité, la compétitivité des produits. *M. Rieu*

L'impact des hausses de prix des matières premières sur la filière viande bovine. *J.C. Guesdon*

12h00 - 13h30 - Pause déjeuner et poster

13h30 - 16h00 - Session Technologie et Valeur Nutritionnelle des Produits Carnés

(Animateurs : *Jean-Dominique Daudin, INRA-Theix et Jacques Mourot, INRA Rennes*)

Conférences invitées :

Propriétés nutritionnelles des peptides et protéines de la viande : impact des procédés de transformation.

D. Remond, I. Savary-Auzeloux, P. Gatellier et V. Santé-Lhoutellier

La cuisson des viandes et produits carnés : les transferts et leurs couplages avec les réactions à l'origine de la qualité. *A. Kondjoyan*

Mise en oeuvre des Unités de Vente Consommateur Industrielles : contraintes technologiques et sanitaires. *L. Picgirard*

Communications orales :

Impact de la nature des acides gras dans l'alimentation des porcs sur la qualité des produits de charcuterie - Partie 1 : Effet sur la qualité nutritionnelle. *M. Guillevic, J.-E. Blochet, A.-E. Le Minous, G. Robin et J. Mourot*

Un apport d'antioxydants alimentaires chez le bovin en finition peut prévenir la lipoperoxydation des viandes, y compris chez des animaux subissant un stress avant l'abattage. *M. Gobert, C. Bourguet, C. Terlouw, V. Deiss, E. Parafita, D. Bauchart et D. Durand*

Impact du pH ultime sur les qualités technologiques, bactériologiques et gustatives des filets de poulet. *V. Gigaud, T. Bordeau, E. Le Bihan-Duval et C. Berri*

Empreinte peptidique de la fraction protéique soluble du jambon de Bayonne. *L. Théron, N. Robert, C. Dutertre, J.-L. Berdagué et V. Santé-Lhoutellier*

Stabilisation de filets de thon cru albacore par conditionnement sous vide et traitement Hautes Pressions. *H. Simonin, C. Guyon, N. Combeaux, C. Correa, L. Coutant, S. Parmentier et M. De Lamballerie*

16h00 - 16h30 - Pause café et poster

16h30 - 18h00 - Session Génomique

(Animateurs : *Bernard Coudurier, INRA Paris et Christophe Denoyelle, Institut de l'Elevage*)

Conférences invitées :

Des avancées en génomique fonctionnelle et positionnelle chez les bovins : programmes en cours et potentialités.

J.-F. Hocquette, D. Boichard, IS Cassar-Malek, C. Larzul, G. Renand, H. Levéziel et B. Picard

Communications orales :

Association de marqueurs du gène de la Calpaïne 1 avec la tendreté de la viande dans trois races allaitantes Françaises. *S. Allais, H. Levéziel, J. Lepetit, S. Rousset, C. Denoyelle, C. Bernard, L. Journaux et G. Renand*

Identification de gènes impliqués dans les variations de la qualité des viandes de volailles : étude du transcriptome musculaire chez le poulet. *V. Sibut, C. Hennequet, Y. Gaudron, E. Le Bihan-Duval, M.J. Duclos et C. Berri*

Etude de la tendreté du muscle porcine (Longissimus dorsi) par l'analyse du transcriptome. *L. Liaubet, V. Lobjois, M. Sancristobal, J. Glenisson, P. Le Roy, F. Hatey et P. Chérel*



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

8 et 9 octobre 2008 - Tours

PROGRAMME

JEUDI 9 OCTOBRE 2008

8h30 - 10h30 - Bases Biologiques de la Qualité

(Animateurs : Elisabeth Baéza, INRA Tours et Brigitte Picard, INRA Theix)

Conférences invitées :

La traçabilité analytique des produits carnés. *E. Engel et J. Ratel*

Déterminisme biologique de la qualité des poissons. *F. Lefèvre et J. Bugeon*

Communications orales :

Variation de la qualité de viande de porc selon la race et le système d'élevage : dispositif de recherche de marqueurs de la qualité. *B. Leuret, S. Barthélémy, N. Bonhomme, A. Prunier et J.-Y. Dourmad*

Construction d'une grille de notation du 'grain de viande' chez les bovins Charolais. *M.-P. Oury, R. Dumont et Y. Durand*

BIF-Beef : Un entrepôt de données sur la biologie du muscle porc prédire la qualité de la viande bovine. *P. Meurice, J.-P. Brun, C. Jurie, G. Renand, G. Nute, B. Picard et J.-F. Hocquette*

Expertise scientifique du système australien de prédiction de la qualité sensorielle de la viande bovine (Système MSA). *C. Jurie, I. Moevi, D. Micol et J.-F. Hocquette*

Meat Deconstruction Indicator (MDI): développement d'une méthode permettant de mesurer la déstructuration de la fibre musculaire. *L. Sifre, B. André et J.-P. Coton*

10h30 - 11h00 - Pause café et poster

11h00 – 12h30 – Ateliers posters

- Atelier 1 : « Bases biologiques de la qualité »,
- Atelier 2 : « Technologie et valeur nutritionnelle des produits carnés »,
- Atelier 3 : « Hygiène et sécurité » et « Génomique ».

12h30 - 13h30 - Pause déjeuner et poster

13h30 - 15h30 - Session Hygiène et Sécurité

(Animateurs : Philippe Velge, INRA Tours et Pascal Garry, IFIP)

Conférences invitées :

Evolution des risques sanitaires : campylobacter et salmonelles. *G. Salvat, M. Chemaly, M. Denis, C. Robinault, A. Huneau, S. Le Bouquin, V. Michel et P. Fravalo*

Les procédés de biopréservation. *P. Garry, S. Christieans et P. Cartier*

Communications orales :

Mise en place du dispositif relatif aux Informations sur la Chaîne Alimentaire dans la filière bovine. *C. Gilain-Galliot et J.-M. Gautier*

Statut de contamination au stade 'Unité de Vente Consommateur' de viandes de biche sauvage pour 3 indicateurs bactériens. *C. Magras, B. Poignet et M. Laroche*

Diversité génétique et capacité à former des biofilms de *Staphylococcus equorum*, espèce dominante dans les saucissons fermiers. *I. Lebert, S. Leroy, J.-P. Chacornac, P. Chavant, T. Bernardi et R. Talon*

Ecologie microbienne du Chorizo Français: Incidence des paramètres technologiques sur la sécurité et la salubrité des produits. *S. Christieans, G. Dorchie, J.-P. Chacornac et R. Talon*

15h30 - 17h00 - Table Ronde

(Animateur : Alain Peyron, ADIV)

Paquet Hygiène : mise en œuvre dans les entreprises, besoins associés en R&D

avec la participation de représentants d'entreprises des 1^{ères}, 2^{èmes} et 3^{èmes} transformations des filières bovine et ovine, porcine et avicole.