



OFFICE DE L'ELEVAGE

LISTE DES ETUDES TECHNIQUES SOUTENUES PAR L'OFFICE DE L'ELEVAGE DANS LE CADRE DE L'AIDE AU DEVELOPPEMENT TECHNOLOGIQUE ET A L'INNOVATION

Cette liste rassemble les différents travaux en cours de réalisation ou réalisés avec le concours financiers de l'OFFICE-ELEVAGE dans le cadre de son **aide au développement technologique et à l'innovation**, et dans le cadre des conventions de partenariats établies avec les centres et instituts techniques des filières viandes. Elle montre les efforts entrepris pour la maîtrise de la qualité, la réduction des coûts, la valorisation des produits, et la réduction des nuisances, tant en ce qui concerne les produits que les procédés, dans les filières viandes.

Un grand nombre de travaux mentionnés dans ce document ont fait l'objet d'une publication dans **la revue Viandes & Produits Carnés**, où les résultats sont plus amplement présentés. D'autres études font l'objet d'actions de valorisation spécifiques par leurs maîtres d'œuvre. Enfin, les fédérations professionnelles sont dans la très grande majorité des cas associées, de l'élaboration à la restitution, aux études menées. Elles en sont mêmes très souvent les instigatrices.

Les personnes qui souhaitent en savoir plus sur telle ou telle étude, peuvent consulter le site internet de l'OFFICE DE L'ELEVAGE : <http://www.office-elevage.fr> (rubrique "Information", sous-rubrique "Travaux de recherche"). Un résumé est disponible pour chaque étude. Pour aller encore plus loin, l'OFFICE DE L'ELEVAGE vous invite à prendre contact directement avec les auteurs.

L'OFFICE DE L'ELEVAGE aide les entreprises à adapter les produits au marché : il incite par des aides à accomplir les progrès technologiques qui permettent de livrer de nouveaux produits, conformes à l'évolution de la demande, à répondre aux exigences croissantes en matière de sécurité des aliments, et à renforcer les progrès réalisés sur le plan du bien-être des animaux et de la protection de l'environnement.

L'aide de l'OFFICE DE L'ELEVAGE au "développement technologique et à l'innovation" est destinée aux entreprises de transformation, aux équipementiers, aux instituts et centres techniques. Les objectifs de l'aide et le guide d'élaboration du dossier de demande d'aide OFFICE DE L'ELEVAGE sont disponibles sur le site internet de l'OFFICE DE L'ELEVAGE à la rubrique DOCUMENTATION, sous rubrique FORMULAIRES : <http://www.office-elevage.fr/formulaires/formulair.htm> .

SOMMAIRE

1. Etudes en cours	5
1.1. Espèce : Bovin.....	5
1.1.1. Catégorie : Biotechnologies - Reproduction - Génétique	5
1.1.2. Catégorie : Procédés-Matériels	5
1.1.3. Catégorie : Qualité des Viandes	5
1.1.4. Catégorie : Qualité - Mesure de la Qualité	5
1.1.5. Catégorie : Hygiène	6
1.2. Espèce : Œuf	6
1.2.1. Catégorie : Hygiène	6
1.3. Espèce : Porcin	6
1.3.1. Catégorie : Hygiène	6
1.3.2. Catégorie : Hygiène	6
1.3.3. Catégorie : Appui technique	6
1.3.4. Catégorie : Qualité des viandes.....	6
1.4. Espèce : Volailles	7
1.4.1. Catégorie : Caractérisation	7
1.4.2. Catégorie : Hygiène	7
1.4.3. Catégorie : Qualité des viandes.....	7
1.5. Espèce : 5ème quartier	7
1.5.1. Catégorie : Environnement-Réduction des nuisances.....	7
2. Etudes terminées	8
2.1. Espèce : 5ème quartier	8
2.1.1. Catégorie : Froid.....	8
2.2. Espèce : 5ème quartier	8
2.2.1. Catégorie : Valorisation des Co-produits	8
2.2.2. Catégorie : Valorisation des Co-produits	8
2.2.3. Catégorie : Valorisation des Co-produits	8
2.2.4. Catégorie : Hygiène - Matériels	9
2.2.5. Catégorie : Qualité des Viandes	9
2.2.6. Catégorie : Valorisation des Co-produits	9
2.3. Espèce : bovin	10
2.3.1. Catégorie : Procédés - Matériels	10
2.3.2. Catégorie : Alimentation	10
2.3.3. Catégorie : appui technique	10
2.3.4. Catégorie : Bien-être.....	11
2.3.5. Catégorie : Biotechnologies - Reproduction - Génétique	12
2.3.6. Catégorie : Froid	12
2.3.7. Catégorie : hygiène.....	12
2.3.8. Catégorie : Hygiène - Autocontrôles.....	14
2.3.9. Catégorie : Hygiène - Bonnes Pratiques d'Hygiène.....	14
2.3.10. Catégorie : Hygiène - Méthodes de contrôle	14
2.3.11. Catégorie : Procédés - Matériels	14
2.3.12. Catégorie : Qualité - Mesure de la Qualité	15
2.3.13. Catégorie : Qualité des Viandes	16
2.4. Espèce : Lapin.....	19
2.4.1. Catégorie : Bien-être.....	19
2.4.2. Catégorie : Qualité - Mesure de la Qualité	19
2.4.3. Catégorie : Qualité des Viandes	19
2.5. Espèce : Multi-Espèces	20
2.5.1. Catégorie : Alimentation	20
2.5.2. Catégorie : Environnement - Réduction des Nuisances	20
2.5.3. Catégorie : Valorisation des Co-produits	20
2.6. Espèce : Œuf	21

2.6.1.	Catégorie : Bien-être.....	21
2.6.2.	Catégorie : Environnement - Réduction des Nuisances	21
2.7.	Espèce : ovin	21
2.7.1.	Catégorie : Qualité des Viandes	21
2.7.2.	Catégorie : Hygiène - Autocontrôles.....	21
2.7.3.	Catégorie : Logistique.....	22
2.7.4.	Catégorie : Qualité des Viandes	22
2.8.	Espèce : Porcin	22
2.8.1.	Catégorie : Hygiène	22
2.8.2.	Catégorie : Identification - Traçabilité	23
2.8.3.	Catégorie : Appui Technique	23
2.8.4.	Catégorie : Bien-être.....	23
2.8.5.	Catégorie : Biotechnologies - Reproduction - Génétique	24
2.8.6.	Catégorie : Caractérisation	24
2.8.7.	Catégorie : Environnement - Réduction des Nuisances	24
2.8.8.	Catégorie : hygiène.....	24
2.8.9.	Catégorie : Hygiène - Autocontrôles.....	28
2.8.10.	Catégorie : Hygiène - Bonnes Pratiques d'Hygiène.....	28
2.8.11.	Catégorie : Hygiène - Matériels	28
2.8.12.	Catégorie : Identification - Traçabilité	29
2.8.13.	Catégorie : Procédés - Matériels	30
2.8.14.	Catégorie : Qualité - Mesure de la Qualité	30
2.8.15.	Catégorie : Qualité des Viandes	31
2.8.16.	Catégorie : Valorisation du Sang	33
2.9.	Espèce : Produits carnés.....	33
2.9.1.	Catégorie : Environnement - Réduction des Nuisances	33
2.9.2.	Catégorie : Froid	34
2.9.3.	Catégorie : hygiène.....	34
2.9.4.	Catégorie : Hygiène - Bonnes Pratiques d'Hygiène.....	34
2.9.5.	Catégorie : Hygiène - Décontamination.....	35
2.9.6.	Catégorie : Hygiène - Matériels	35
2.9.7.	Catégorie : Nouveaux Produits.....	35
2.9.8.	Catégorie : Procédés - Matériels	36
2.10.	Espèce : Volailles	37
2.10.1.	Catégorie : Alimentation	37
2.10.2.	Catégorie : Bien-être.....	37
2.10.3.	Catégorie : Environnement - Réduction des Nuisances	38
2.10.4.	Catégorie : hygiène.....	39
2.10.5.	Catégorie : Logistique.....	39
2.10.6.	Catégorie : Procédés - Matériels	40
2.10.7.	Catégorie : Qualité - Mesure de la Qualité	40
2.10.8.	Catégorie : Qualité des Viandes	40
2.10.9.	Catégorie : Valorisation des Co-produits	41
2.11.	Espèce : Volailles - Dinde.....	42
2.11.1.	Catégorie : Bien-être.....	42
2.11.2.	Catégorie : Hygiène	42
2.11.3.	Catégorie : Procédés - Matériels	42
2.11.4.	Catégorie : Qualité - Mesure de la Qualité	42
2.11.5.	Catégorie : Qualité des Viandes	43
2.12.	Espèce : Volailles - Palmipèdes	44
2.12.1.	Catégorie : Hygiène - Décontamination.....	44
2.12.2.	Catégorie : Procédés - Matériels	44
2.12.3.	Catégorie : Qualité - Mesure de la Qualité	44
2.12.4.	Catégorie : Qualité des Viandes	45
2.13.	Espèce : Volailles - Pintade	45
2.13.1.	Catégorie : Biotechnologies - Reproduction - Génétique	45
2.13.2.	Catégorie : Qualité des Viandes	45

2.14.	Espèce : Volailles - Poule pondeuse	46
2.14.1.	Catégorie : Alimentation	46
2.14.2.	Catégorie : Bâtiment	46
2.14.3.	Catégorie : Bien-être.....	46
2.15.	Espèce : Volailles - Poulet de chair	46
2.15.1.	Catégorie : Qualité - Mesure de la Qualité	46
2.15.2.	Catégorie : Alimentation	47
2.15.3.	Catégorie : Hygiène	47
2.15.4.	Catégorie : Nouveaux Produits.....	47
2.15.5.	Catégorie : Qualité - Mesure de la Qualité	47
2.15.6.	Catégorie : Qualité des Viandes	48

ETUDES TECHNIQUES SOUTENUES PAR L'OFFICE DE L'ELEVAGE

1. ETUDES EN COURS

1.1. ESPECE : BOVIN

1.1.1. Catégorie : Biotechnologies - Reproduction - Génétique

TITRE :

Qualvigène. Détection et validation des gènes impliqués dans les qualités de la viande bovine des trois principales races à viande en France.

Mots clés : génomique, banque ADN, qualité, tendreté

Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE

Auteurs :

Statut : En cours (30/06/2008)

N° de fiche : 727

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f727.htm>)

1.1.2. Catégorie : Procédés-Matériels

TITRE : Robotisation Automatisation Mécanisation des opérations unitaires dans les filières viande

Mots clés : robotisation, automatisation, mécanisation filière viande

Source : ADIV

Statut : En cours (31/12/2009)

N° de fiche : à paraître

1.1.3. Catégorie : Qualité des Viandes

TITRE : Statut et comportement à la cuisson de deux-oligoéléments de la viande bovine, le fer et le sélénium, respectivement pro et anti-oxydant

Mots clés : fer, sélénium, cuisson, viande bovine, pro-oxydant et anti-oxydant

Source : ADIV

Auteurs :

Statut : En cours (30/03/2008)

N° de fiche : 737

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f737.htm>)

1.1.4. Catégorie : Qualité - Mesure de la Qualité

TITRE :

Mise au point d'un indicateur de protéolyse pour le suivi de la fabrication et la prédiction des qualités sensorielles du jambon sec

Mots clés : porc jambon sec protéolyse analyse

Source : INRA

Auteurs : Véronique Santé-Lhoutellier

Statut : En cours (01/03/2008)

N° de fiche : 732

1.1.5. Catégorie : Hygiène

TITRE : Défauts de conditionnements des viandes bovines : mise en place d'un observatoire, caractérisation des problèmes rencontrés et collecte des souches impliquées

Mots clés : viandes bovines, conditionnement, altérations, origine, défauts

Source : ADIV

Statut : en cours (31/12/2009)

N° de fiche : à paraître

1.2. ESPECE : ŒUF

1.2.1. Catégorie : Hygiène

TITRE : Maîtrise du risque Bacillus sp dans la filière œuf destinés aux ovoproduits : influence des pratiques d'élevage

Source : ITAVI

Auteurs :

Statut : En cours (30/06/2009)

N° de fiche : à paraître

1.3. ESPECE : PORCIN

1.3.1. Catégorie : Hygiène

TITRE : Ecologie microbienne du chorizo français

Mots clés : chorizo, écologie microbienne qualité sécurité

Source : ADIV

Statut : en cours (30/06/2008)

N° de fiche : à paraître

1.3.2. Catégorie : Hygiène

TITRE : Origine et thermorésistance des Leuconostoc au cours du process du jambon cuit supérieur

Mots clés : thermorésistance, leuconostoc, bactéries lactiques, jambon

Source : ADIV

Statut : en cours (30/06/2008)

N° de fiche : à paraître

1.3.3. Catégorie : Appui technique

TITRE : Utilisation des auxiliaires technologiques, information et actualisation des connaissances

Mots clés : Auxiliaires technologiques, abattoirs, porcs, réglementation

Source : IFIP

Statut : en cours (30/06/2008)

N° de fiche : à paraître

1.3.4. Catégorie : Qualité des viandes

TITRE : Tri et étude des rendements de fabrication des jambons déstructurés

Source : ADIV/IFIP
Statut : en cours (31/12/2009)

N° de fiche : à paraître

1.4. ESPECE : VOLAILLES

1.4.1. Catégorie : Caractérisation

TITRE : Influence des facteurs de production sur le potentiel glycolytique musculaire : impact sur la qualité des viandes de volaille

Mots clés : influence production potentiel glycolytique musculaire viandes volaille

Source : ITAVI

Auteurs : Vérane GIGAUD

Statut : En cours (30/06/2008)

N° de fiche : 754

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f754.htm>)

1.4.2. Catégorie : Hygiène

TITRE : Evolutions réglementaires et entérites non spécifiques chez la volaille de chair

Mots clés :

sanitaire, dinde, pintade, entérite non spécifique, trouble digestif, coccidiose, histomonose, entérite nécrotique, dysbactériose, diarrhée, litières grasses, dindon

Source : ITAVI

Auteurs : I BOUVAREL, D CHEVALIER

Statut : En cours (30/06/2008)

N° de fiche : 703

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f703.htm>)

1.4.3. Catégorie : Qualité des viandes

TITRE : Contaminations et expositions des volailles aux contaminants chimiques

Source : ITAVI

Statut : en cours (31/12/2009)

N° de fiche : à paraître

1.5. ESPECE : SEME QUARTIER

1.5.1. Catégorie : Environnement-Réduction des nuisances

TITRE : Etude d'acceptabilité de l'aptitude à la transformation et de mise au point de nouveaux produits tripers

Mots clés : Emballages réduction coûts abats triperie

Source : ADIV

Statut : en cours (31/12/2008)

N° de fiche : à paraître

2. ETUDES TERMINEES

2.1. ESPECE : 5EME QUARTIER

2.1.1. Catégorie : Froid

TITRE :

CRITERES TECHNIQUES POUR LA REALISATION DES CHAMBRES FROIDES A ABATS

Mots clés :

cinquieme quartier abat qualité hygiene froid chambre froide conception foie bovin tête veau

Source : ADIV

Auteurs : A. MIEHE - GEORGET

Statut : Clos (01/08/03)

N° de fiche : 688

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f688.htm>)

2.2. ESPECE : 5EME QUARTIER

2.2.1. Catégorie : Valorisation des Co-produits

TITRE :

Propreté des cuirs et maîtrise de l'hygiène des produits carnés en élevage (action 2004-2005, 1ère année)

Mots clés : cuir, gros bovin, propreté, état des lieux

Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE

Auteurs :

Statut : clos (30/06/2005)

N° de fiche : 713

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f713.htm>)

2.2.2. Catégorie : Valorisation des Co-produits

TITRE : Inventaire des potentialités de valorisation alimentaire des coproduits animaux : observation des pays étrangers

Mots clés : co-produits, valorisation déchets inventaire international stabilisation microbiologique

Source : ADIV

Statut : clos (30/06/2007)

N° de fiche : à paraître

2.2.3. Catégorie : Valorisation des Co-produits

TITRE : Inventaire des potentialités de valorisation alimentaire des coproduits animaux : observation des pays étrangers

Mots clés : co-produits, valorisation déchets inventaire international stabilisation microbiologique

Source : ADIV

Statut : clos (30/06/2007)

N° de fiche : à paraître

TITRE : Etude des traitements de réduction de volume des co-produits aniamux par filtration, essorage, pressage
Mots clés : co-produit réduction de volume filtration essorage pressage microbiologique
Source : ADIV
Statut :clos (30/06/2007)

N° de fiche : à paraître

2.2.4. Catégorie : Hygiène - Matériels

TITRE : optimisation du conditionnement des abats et étude de la croissance bactérienne en vue de valider la DLC des abats
Mots clés : Produits tripiers – Mélanges gazeux – Organoleptique – UVCI - DLC – Flores pathogènes – Flores d'altération
Source : ADIV
Auteurs : Vanessa COPPET
Statut :Clos (31/03/2006)

N° de fiche : 735

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f735.htm>)

2.2.5. Catégorie : Qualité des Viandes

TITRE : Elaboration d'un guide de bonnes pratiques et de traçabilité pour les produits tripiers i ssus de gros bovins et de veaux
Mots clés : guide, bonnes pratiques, traçabilité, abats, bovin, veau
Source : ADIV
Auteurs : M. SAUDAN
Statut :Clos (DECEMBRE 2002)

N° de fiche : 615

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f615.htm>)

2.2.6. Catégorie : Valorisation des Co-produits

TITRE : APPROCHE TECHNICO-ECONOMIQUE DE TRAITEMENT DU SANG A L'ABATTOIR POUR FACILITER SON ENLEVEMENT
Mots clés : abattoir co-produit sang traitement
Source : ADIV
Auteurs : M. SAUDAN
Statut :Clos (19/08/03)

N° de fiche : 616

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f616.htm>)

2.3. ESPECE : BOVIN

2.3.1. Catégorie : Procédés - Matériels

TITRE :

MISE AU POINT D'UN SYSTEME DE FORMAGE DES STEAKS HACHES POUR LES ARTISANS

Mots clés : steak haché, fromage, artisan, viande bovine, moulage, matériau

Source : ADIV

Auteurs : A. MIEHE GEORGET, JP FRENCIA

Statut :clos (31/05/2005)

N° de fiche : 693

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f693.htm>)

2.3.2. Catégorie : Alimentation

TITRE : Autonomie protéique des exploitation bovines (année 2/2 - 2003)

Mots clés : OGM Italie exploitation bovin protéine protéagineux OGM Italie

Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE

Auteurs : Jean DEVUN, Jean-

Pierre FARIE, Philippe HAUREZ, Marion KENTZEL, Elodie CADOUX

Statut :Clos (30/06/04)

N° de fiche : 673

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f673.htm>)

TITRE : Autonomie protéique des exploitations bovines (compte rendu d'étape 2002 - année 1/2)

Mots clés : exploitation bovin protéine protéagineux OGM Italie

Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE

Auteurs : P. HAUREZ, J. DEVUN

Statut :Clos (30/06/03)

N° de fiche : 663

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f663.htm>)

2.3.3. Catégorie : appui technique

TITRE : Accompagnement et étude de faisabilité d'une AOC et d'une IGP en viande

Mots clés :

viande bovine signe officiel de qualité segmentation démarcation AOC IGP territoire é
tiquetage.

Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE

Auteurs :

Statut :Clos (30/06/03)

N° de fiche : 661

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f661.htm>)

TITRE : La Vente Directe de viande bovine : éléments d'information et de réflexion

Mots clés : viande, bovin, vente, vente directe, valorisation

Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE

Auteurs : Isabelle MOEVI

Statut :Clos (30/06/03)

N° de fiche : 660

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f660.htm>)

TITRE :

Appui technique aux entreprises d'abattage et de transformation pour la mise en œuvre de l'HACCP en viande bovine (1999)

Mots clés : bovin appui technique
Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE
Auteurs : Paul TRIBOT-LASPIERE
Statut :Clos (DÉCEMBRE 2001)

N° de fiche : 469

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f469.htm>)

TITRE :

Appui technique pour la mise en oeuvre de l'HACCP dans les entreprises d'abattage et de transformation (1996)

Mots clés : bovin HACCP
Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE
Auteurs : P. TRIBOT LASPIERE
Statut :Clos (MARS 2000)

N° de fiche : 450

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f450.htm>)

2.3.4. Catégorie : Bien-être

TITRE : Anesthésie électrique des bovins : bien-être animal, qualité de la viande et faisabilité économique.

Mots clés : bovin, abattoir, anesthésie électrique, qualité viande, bien-être, économie
Source : ADIV
Auteurs : M. FRENCIA
Statut :Clos (DÉCEMBRE 1998)

N° de fiche : 333

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f333.htm>)

TITRE : Quantification du problème des vaches laitières abattues non tariées

Mots clés : vache laitière, tarissement, finition, race laitière, grille d'appréciation, quantification, cahier des charges
Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE
Auteurs :
Statut :Clos (30/06/2005)

N° de fiche : 717

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f717.htm>)

TITRE :

Enquête sur l'état des lieux en matière de transport de longue durée des jeunes veaux : étude des flux

Mots clés : bovin bien-être veaux transport
Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE
Auteurs : A. BRULE, J.M. CHUPIN, J. LUCBERT, A. LE GALL
Statut :Clos (JUIN 2003)

N° de fiche : 601

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f601.htm>)

TITRE :

Aménagements des camions de transport de longue durée des animaux vivants (bovins)

Mots clés : bovin bien-être transport bétail stress abreuvement

Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE

Auteurs : A. AUPIAIS, J. CAPDEVILLE, J.M. CHUPIN, J. LUCBERT

Statut : Clos (MARS 2001)

N° de fiche : 549

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f549.htm>)

2.3.5. Catégorie : Biotechnologies - Reproduction - Génétique

TITRE : Programme de recherches en biotechnologies 1998 :

sexage, fécondation in-vitro, clonage, et transplantation embryonnaire.

Mots clés : bovin reproduction sexage FIV clonage embryon

Source : UNCEIA

Auteurs : Union Nationale des Coopératives D'élevage et d'Insémination Artificielle

Statut : Clos (JUIN 1998)

N° de fiche : 354

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f354.htm>)

2.3.6. Catégorie : Froid

TITRE : AÉRAULIQUE. La simulation numérique :

Outil d'amélioration et/ou de conception des ressuyages industriels de gros bovins

Mots clés : aéraulique, ressuyage, installation frigorifique, simulation numérique

Source : ADIV, INRA

Auteurs : L PICGIRARD, PS MIRADE

Statut : Clos (01/03/2004)

N° de fiche : 720

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f720.htm>)

2.3.7. Catégorie : hygiène

TITRE : E coli 0157 H7 dans la filière viande hachée de bœuf: plan d'échantillonnage sur minerais et prévalence en élevage français

Mots clés : Escherichai coli, shigatoxines, viande hachée, bœuf, portage sain prévalence, échantillonnage

Source : ENVL

Auteurs : Mme Vernozy-Rozand

Statut : Clos (septembre 2007)

N° de fiche : à paraître

TITRE : Etude comparative de méthodes de prélèvement sur carcasse de bovin pour la recherche et le dénombrement bactérien

Mots clés : Méthode prélèvement carcasse de bovin paquet hygiène dénombrement bactérien

Source : ADIV/AFSSA

Statut : Clos (septembre 2006)

N° de fiche : à paraître

TITRE : Stabilité bactériologique des abats :
état des lieux du niveau de contamination en début de stockage et étude multifactorielle du vieillissement des langues de bovins.

Mots clés : INTERBEV, abats, hygiène, langue, bovin

Source : ADIV

Auteurs : Mme KERDRAON, Mme CHRISTEANS

Statut :Clos (NOVEMBRE 2000)

N° de fiche : 534

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f534.htm>)

TITRE : « CHALLENGE-TEST » en Listeria sur produits carnés

Mots clés : hygiène microbiologie listeria monocytogenes risque croissance

Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE

Auteurs : P. CARTIER, C. GRIVEAU, V. HARDIT

Statut :Clos (30/06/04)

N° de fiche : 678

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f678.htm>)

TITRE : Prestation de l'institut de l'élevage au programme CERTIVIANDE (2001)

Mots clés : bovin

Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE

Auteurs : QUILICHINI

Statut :Clos (MARS 2002)

N° de fiche : 599

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f599.htm>)

TITRE :

Etat des lieux des niveaux de contamination des produits (viandes et abats) aux stades de la production et de la distribution (2000-2001)

Mots clés : bovin hygiène abat viande contamination microbiologie

Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE

Auteurs : Y. QUILICHINI, P. CARTIER, Paul TRIBOT-LASPIERRE

Statut :Clos (MARS 2002)

N° de fiche : 544

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f544.htm>)

TITRE : Plans de contrôle bactériologique en abattoir et en atelier de découpe bovins :
rationalisation et validation statistiques des procédures à mettre en oeuvre.

Mots clés : bovin, abattoir, hygiène, atelier de découpe, procédure, plan de contrôle

Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE

Auteurs : P. CARTIER, Y.M. CHATELIN

Statut :Clos (SEPTEMBRE 1999)

N° de fiche : 454

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f454.htm>)

TITRE :

Amélioration de la qualité hygiénique des carcasses de bovins au travers d'un traitement préalable du cuir (phase 1)

Mots clés : bovin, hygiène, dépouille, cuir

Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE, SOCOPA, CEMAGREF, INRA

Auteurs : P. CARTIER, Y. QUILICHINI, P. BEAUBOIS, J.P. CHANET

Statut :Clos (NOVEMBRE 2001)

N° de fiche : 547

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f547.htm>)

2.3.8. Catégorie : Hygiène - Autocontrôles

TITRE : Qualité microbiologiques des carcasses :
mise au point de contrôle de routine et évaluation de l'importance de la contamination
salmonellique (Année 2/2, !!!! cf. fiche 545 !!!!!)

Mots clés : bovin hygiène salmonelle
Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE
Auteurs : P. CARTIER
Statut :Clos (DECEMBRE 2002)

N° de fiche : 595

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f595.htm>)

2.3.9. Catégorie : Hygiène - Bonnes Pratiques d'Hygiène

TITRE :
Collaboration de l'institut de l'Elevage au programme CERTIVIANDE (bovins et ovins)

Mots clés : bovin, hygiène, certiviande
Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE
Auteurs : P. CARTIER
Statut :Clos (DDECEMBRE 2002)

N° de fiche : 548

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f548.htm>)

2.3.10. Catégorie : Hygiène - Méthodes de contrôle

TITRE : Qualité microbiologique des carcasses :
mise au point de contrôle de routine et évaluation de l'importance de la contamination
salmonellique.

Mots clés : bovin, hygiène, auto-contrôle, salmonelle
Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE
Auteurs : Y. QUILICHINI, P. CARTIER, S. RAYNAUD
Statut :Clos (DECEMBRE 2002)

N° de fiche : 545

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f545.htm>)

2.3.11. Catégorie : Procédés - Matériels

TITRE :
complément d'étude au dossier de demande d'autorisation du peroxyde d'hydrogène
en tant qu'auxiliaire technologique pour la décoloration d'abats blancs de bovins

Mots clés :
interbev, ADRIA, bovin, abat, décoloration, eau oxygénée, peroxyde d'hydrogène, aut
orisation
Source : ADRIA DE QUIMPER
Auteurs : Mme LE STER
Statut :Clos (JANVIER 2001)

N° de fiche : 509

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f509.htm>)

TITRE : Effet du procédé Tendercut TM sur la tendreté de la viande bovine

Mots clés : tendreté, abattoir, carcasse, bovin
Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE
Auteurs : Paul Tribot-Laspière
Statut :Clos (30/06/2005)

N° de fiche : 718

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f718.htm>)

2.3.12. Catégorie : Qualité - Mesure de la Qualité

TITRE : mesure de la tendreté par spectroscopie de fluorescence -
calibration de l'appareil portable

Mots clés :

Source : ADIV

Auteurs : JP FRENCIA

Statut :Clos (31/05/2005)

N° de fiche : 696

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f696.htm>)

TITRE :

Synthèse sur les méthodes de mesures de l'état d'engraissement des carcasses à l'abattoir, notamment celles de bovins

Mots clés : abattoir, gras, mesure, carcasse, engraissement

Source : ADIV

Auteurs : M. FRENCIA

Statut :Clos (JUILLET 2002)

N° de fiche : 585

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f585.htm>)

TITRE :

étude de validation de la détermination de la tendreté de la viande bovine par une méthode rapide non destructive, la spectroscopie de fluorescence frontale :

Mots clés : ADIV, INTERBEV, ENITA, bovin, tendreté, prédiction, méthode, spectroscopie

Source : ADIV

Auteurs : M. FRENCIA

Statut :Clos (DÉCEMBRE 2001)

N° de fiche : 602

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f602.htm>)

TITRE :

Etude de faisabilité de la détermination de la tendreté de la viande bovine par une méthode rapide non destructive : la spectroscopie de fluorescence frontale

Mots clés : ADIV, INTERBEV, ENITA, bovin, tendreté, prédiction, méthode, spectroscopie

Source : ADIV

Auteurs : J.P. FRENCIA

Statut :Clos (JUILLET 2000)

N° de fiche : 373

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f373.htm>)

TITRE :

mise au point d'un système de prévision non invasif de la durée de maturation des viandes bovines

Mots clés : INTERBEV, capteur, maturation, tendreté, bovin

Source : INRA

Auteurs : Jean Louis DAMEZ

Statut :Clos (JUIN 2002)

N° de fiche : 536

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f536.htm>)

TITRE : Codification de l'affranchi en viande bovine (étape 3, 2003)
Mots clés : muscle affranchi tendreté pratiques abattoir viande bovine
Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE
Auteurs : C. DENOYELLE
Statut :Clos (30/06/04)

N° de fiche : 675

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f675.htm>)

2.3.13. Catégorie : Qualité des Viandes

TITRE : aptitude à la transformation des muscles de l'avant
Mots clés : transformation, avant, caractérisation chimique et physique, produits crus, produits transformés
Source : ADIV
Auteurs : A PEYRON
Statut :Clos (31/05/2005)

N° de fiche : 697

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f697.htm>)

TITRE : Incidence d'un apport alimentaire d'acides gras poly-insaturés en cours d'engraissement sur les performances zootechniques et les qualités des viandes de gros bovins (2003-2004 : année 1/2)
Mots clés : alimentation nutrition santé graisses muscle gros bovins
Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE
Auteurs : Jérôme NORMAND, J. LUCBERT
Statut :Clos (30/06/04)

N° de fiche : 676

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f676.htm>)

TITRE : Cartographie des acides gras poly-insaturés dans les principaux types de viande bovine
Mots clés : alimentation nutrition santé graisses muscle gros bovins
Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE
Auteurs :
Statut :Clos (30/06/04)

N° de fiche : 677

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f677.htm>)

TITRE : Codification de l'affranchi (2002) :
le plat de tranche, le mouvant et le jumeau
Mots clés : Viande bovine muscle affranchi tendreté
Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE
Auteurs : C. DENOYELLE, G. COULON, F. TURIN, E. LE BIHAN, S. MASSELIN
Statut :Clos (30/06/03)

N° de fiche : 659

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f659.htm>)

TITRE :
Appréciation des caractéristiques bouchères des animaux en essai de production (2002)
Mots clés : caractéristiques bouchères bovin agneau
Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE
Auteurs : Jérôme NORMAND
Statut :Clos (30/06/03)

N° de fiche : 658

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f658.htm>)

TITRE :

Appréciation des caractéristiques bouchères des bovins en essai de production (2001

)

Mots clés : bovin caractéristique bouchère qualité viande

Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE

Auteurs : S. BROUARD

Statut :Clos (MARS 2002)

N° de fiche : 593

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f593.htm>)

TITRE :

Projet de Guide technique pH à destination des Entreprises d'abattage souhaitant mettre en place l'accord interprofessionnel relatif aux viandes à pH élevé

Mots clés : bovin, viande à pH élevé, guide technique,

Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE

Auteurs : Christophe DESNOYELLE

Statut :Clos (JUILLET 2002)

N° de fiche : 598

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f598.htm>)

TITRE :

EFFET DE LA SUSPENSION PELVIENNE SUR LA TENDRETE DE LA VIANDE BO

VINE :

Quantification du gain de tendreté procuré par cette technique et contraintes pratiques de mise en oeuvre

Mots clés : bovin tendreté suspension pelvienne

Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE

Auteurs : D. BASTIEN, Y. QUILICHINI

Statut :Clos (JUIN 2002)

N° de fiche : 600

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f600.htm>)

TITRE : Mise en place d'un « observatoire » de la couleur de viande des jeunes bovins

Mots clés : bovin qualité couleur jeune bovin

Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE

Auteurs : S. BROUARD

Statut :Clos (MARS 2001)

N° de fiche : 596

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f596.htm>)

TITRE :

Appréciation des caractéristiques bouchères des bovins en essai de production (2000

)

Mots clés : bovin caractéristique bouchère qualité viande

Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE

Auteurs : S. BROUARD

Statut :Clos (JUIN 2002)

N° de fiche : 542

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f542.htm>)

TITRE : Effet de la suspension pelvienne sur la tendreté de la viande bovine
Mots clés : bovin, qualité, tendreté, suspension pelvienne
Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE
Auteurs : Y. QUILICHINI
Statut :Clos (MARS 2001)

N° de fiche : 546

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f546.htm>)

TITRE :
Appréciation caractéristiques bouchères des bovins en essai de production (1999)
Mots clés : bovin, bœuf normand, luzerne, charolais, race rustique
Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE
Auteurs : Sylvie BROUARD
Statut :Clos (SEPTEMBRE 2001)

N° de fiche : 466

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f466.htm>)

TITRE : Relation entre l'âge des vaches de réforme et la qualité de la viande
Mots clés : bovin âge réforme
Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE
Auteurs : D. BASTIEN
Statut :Clos (JANVIER 2000)

N° de fiche : 467

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f467.htm>)

TITRE :
Appréciation caractéristiques bouchères des animaux en essai production (1998)
Mots clés : bovin caractéristique bouchère
Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE
Auteurs : S. BROUARD
Statut :Clos (MARS 2000)

N° de fiche : 462

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f462.htm>)

TITRE :
Incidence de l'âge à l'abattage des vaches sur la qualité des carcasses et des viandes.
Mots clés : bovin, élevage, âge, carcasses
Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE
Auteurs : D. BASTIEN
Statut :Clos (JANVIER 2000)

N° de fiche : 463

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f463.htm>)

TITRE :
Appréciation caractéristiques bouchères des animaux en essai production (1997)
Mots clés : bovin caractéristique bouchère
Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE
Auteurs : S. BROUARD
Statut :Clos (MARS 2000)

N° de fiche : 457

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f457.htm>)

2.4. ESPECE : LAPIN

2.4.1. Catégorie : Bien-être

TITRE : Impact du logement des lapines en cage rehaussée avec plate-forme ; analyse de la "motivation" des femelles

Mots clés : lapin cage bien-être

Source : ITAVI

Auteurs : L. Mirabito, V. Artarit, P. Galliot, C. Souchet

Statut :Clos (DÉCEMBRE 2000)

N° de fiche : 435

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f435.htm>)

TITRE : Etude des différents modes de logement de la lapine reproductrice

Mots clés : logement lapine bien-être

Source : ITAVI

Auteurs : Luc MIRABITO

Statut :Clos (30/06/04)

N° de fiche : 654

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f654.htm>)

TITRE : Productions alternatives de lapin de chair

Mots clés : lapin, bien-être, élevage, production alternative

Source : ITAVI

Auteurs : L. MIRABITO

Statut :Clos (30/06/2003)

N° de fiche : 607

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f607.htm>)

2.4.2. Catégorie : Qualité - Mesure de la Qualité

TITRE :

Elaboration d'une méthode standardisée pour les analyses sensorielles des viandes de lapin

Mots clés : lapin, analyse sensorielle, méthodologie

Source : ITAVI - INRA

Auteurs : Nathalie JEHL, Hervé JUIN, Sylvie COMBES, Laurent CAUQUIL

Statut :Clos (JUILLET 2000)

N° de fiche : 438

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f438.htm>)

TITRE : Evaluation Valeur nutritionnelle de la viande de lapin

Source : ITAVI

Statut :Clos (juin 2007)

N° de fiche : à paraître

2.4.3. Catégorie : Qualité des Viandes

TITRE : Variation de la qualité des carcasses de lapins

Mots clés : lapin carcasse qualité

Source : ITAVI

Auteurs : Nathalie JEHL

Statut :Clos (MARS 2001)

N° de fiche : 581

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f581.htm>)

2.5. ESPECE : MULTI-ESPECES

2.5.1. Catégorie : Alimentation

TITRE :

AUTOSUFFISANCE EN ALIMENTATION BIOLOGIQUE POUR LES PORCS ET LES VOLAILLES

Mots clés : matière première biologique monogastrique alimentation

Source : ITP, ITAVI, ITCF, AGPM, ITAB, CETIOM, UNIP, INRA

Auteurs : M. DUTERTRE (ITP)

Statut : En cours (01/03/04)

N° de fiche : 626

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f626.htm>)

2.5.2. Catégorie : Environnement - Réduction des Nuisances

TITRE :

Emballages de substitution non soumis à la taxation sur les activités polluantes

Mots clés : déchet emballage matériaux éco-
emballages innovation biodégradabilité produit filmogène

Source : ADIV

Auteurs : E. THOMAS

Statut : Clos (19/08/03)

N° de fiche : 614

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f614.htm>)

2.5.3. Catégorie : Valorisation des Co-produits

TITRE :

Mise au point d'un procédé d'extraction et de valorisation des coproduits animaux comme ingrédients ou hydrolysats fonctionnels

Mots clés : extraction valorisation coproduit porc volaille protéine ingrédients fonctionnels

Source : ADIV/INRA/UNIVERSITÉ BLAISE PASCAL

Auteurs :

Statut : Clos (30/06/2005)

N° de fiche : 695

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f695.htm>)

2.6. ESPECE : ŒUF

2.6.1. Catégorie : Bien-être

TITRE :

Adaptation des élevages de poules pondeuses aux contraintes réglementaires européennes (1ère année)

Mots clés :

œuf, cage conventionnelle, cage aménagée, perchoir, réseau, logement, surface disponible

Source : ITAVI

Auteurs : L MIRABITO, S COIGNARD, A TRAVEL

Statut :Clos (30/06/2005)

N° de fiche : 701

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f701.htm>)

2.6.2. Catégorie : Environnement - Réduction des Nuisances

TITRE : Aménagement de la zone frontale d'élevages de pondeuses avec parcours

Mots clés :

poule pondeuse, bâtiment, parcours, pollution, déjection, zone frontale, azote, phosphore, jardin d'hiver, fosse avec caillebotis

Source : ITAVI

Auteurs : Sophie Lubac

Statut :Clos (30/06/2005)

N° de fiche : 699

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f699.htm>)

2.7. ESPECE : OVIN

2.7.1. Catégorie : Qualité des Viandes

TITRE :

Saisonnalité de la production et besoins liés aux démarches de qualité dans le secteur ovin

Mots clés : ovin saisonnalité approvisionnement démarches qualité SOQ

Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE

Auteurs : J. LUCBERT

Statut :clos (30/06/04)

N° de fiche : 674

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f674.htm>)

2.7.2. Catégorie : Hygiène - Autocontrôles

TITRE : Mise en place des principes de l'HACCP sur la filière ovine : auto-contrôles de l'hygiène des opérations d'abattage

Mots clés :

Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE

Auteurs : P. CARTIER

Statut :Clos (30/06/04)

N° de fiche : 662

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f662.htm>)

2.7.3. Catégorie : Logistique

TITRE :

Adaptation de la filière ovine face à l'obligation de démeduller les agneaux âgés de plus de 6 mois à l'abattage.

Mots clés : démedullation, agneau, fréquence des âges à l'abattage, ovin, ESB

Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE

Auteurs : Jerome NORMAND, Sylvie BROUARD

Statut :Clos (JUIN 2002)

N° de fiche : 613

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f613.htm>)

2.7.4. Catégorie : Qualité des Viandes

TITRE : Appréciation de la qualité du gras de couverture des agneaux :

Codification d'une grille de notation de la fermeté des gras de couverture des carcasses d'agneaux et Guide pratique de la mesure de la qualité du gras en entreprise.

Mots clés : ovin, qualité, gras, agneau

Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE

Auteurs : J. NORMAND

Statut :Clos (OCTOBRE 2002)

N° de fiche : 543

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f543.htm>)

TITRE :

Aspects méthodologiques et Constitution d'une banque de données objectives sur les caractéristiques des carcasses et des viandes ovines françaises

Mots clés : ovin, qualité, méthodologie

Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE

Auteurs : Isabelle LEGRAND, Sylvie BROUARD

Statut :Clos (DÉCEMBRE 2001)

N° de fiche : 471

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f471.htm>)

2.8. ESPECE : PORCIN

2.8.1. Catégorie : Hygiène

TITRE :

Incidence de l'éviscération automatique sur la qualité bactériologique des carcasses (2002-2003)

Mots clés : hygiène eviscération automatisme

Source : ITP

Auteurs : Mme LACOSTE

Statut :clos (30/06/04)

N° de fiche : 619

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f619.htm>)

TITRE : Mode d'élevage et qualité hygiénique des carcasses
Mots clés : porc, hygiène
Source : ITP
Auteurs : B. MINVIELLE
Statut :clos (30/10/03)

N° de fiche : 553

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f553.htm>)

2.8.2. Catégorie : Identification - Traçabilité

TITRE : Identification des porcs du sevrage à l'abattage (2002)
Mots clés : identification, traçabilité, porc charcutier, matériel, tatouage
Source : ITP
Auteurs : M. DAGORN
Statut :clos (30/07/2003)

N° de fiche : 617

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f617.htm>)

2.8.3. Catégorie : Appui Technique

TITRE : Aide a la mise en place de la méthode HACCP dans les abattoirs de petite et moyenne taille
Mots clés : HACCP abattoir
Source : ITP
Auteurs : A BOZEC, A LACOSTE
Statut :Clos (30/06/04)

N° de fiche : 621

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f621.htm>)

TITRE : Appui aux entreprises des zones à faible densité
Mots clés : Porc, appui technique
Source : ITP
Auteurs : B. MINVIELLE
Statut :Clos (SEPTEMBRE 2001)

N° de fiche : 556

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f556.htm>)

2.8.4. Catégorie : Bien-être

TITRE : Evaluation du bien-être des porcs lors de l'anesthésie au CO2 par la mesure des battements cardiaques et l'analyse du comportement des animaux dans deux abattoirs industriels
Mots clés : porc bien-être qualité stress abattage étourdissement
Source : ITP
Auteurs : G. BATAILLE, J. BOULARD, M. BOUYSSIERE, B. MINVIELLE, P. CHEVILLON
Statut :Clos (DECEMBRE 2001)

N° de fiche : 552

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f552.htm>)

TITRE : préparation des animaux à l'anesthésie
Mots clés : porc, bien-être, qualité
Source : ITP
Auteurs : Y. HOUIX
Statut :Clos (MARS 2001)

N° de fiche : 557

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f557.htm>)

2.8.5. Catégorie : Biotechnologies - Reproduction - Génétique

TITRE : Programme de recherche en technologie de la semence porcine
Mots clés : porc semence fertilité
Source : UNCEIA
Auteurs : M. BARBEZANT
Statut :Clos (DÉCEMBRE 2001)

N° de fiche : 589

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f589.htm>)

2.8.6. Catégorie : Caractérisation

TITRE :
Caractérisation de la composition chimique des muscles de jambons. Conséquences pour la réponse en transformation.
Mots clés : composition chimique muscle jambon réponse transformation
Source : CTSCCV
Auteurs : VENDEUVRE
Statut :Clos (01/12/03)

N° de fiche : 686

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f686.htm>)

2.8.7. Catégorie : Environnement - Réduction des Nuisances

TITRE : Traitement des odeurs de porcherie par diffusion d'ozone
Mots clés : FNCBV, ENSCR, ITP, ADEME, porc, environnement, bien-être, nuisances,odeur, ozone, porcherie, bâtiment
Source : FNCBV, ENSCR, ITP
Auteurs : D. DELZESCAUX, A. LAPLANCHE, N. GUINGAND
Statut :Clos (NOVEMBRE 1999)

N° de fiche : 356

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f356.htm>)

2.8.8. Catégorie : hygiène

TITRE :
Synthèse des travaux pour la maîtrise de Listeria monocytogenes dans la filière porcine
Mots clés : hygiène listeria porc
Source : ADIV - ITP - AFSSA - CTSCCV
Auteurs :
M. SIRAMI, Me CHRISTIEANS, M. FOSTIER, M. FRAVALOT, Me GIOVANNACCI, M. GARRY, M. VENDEUVRE
Statut :Clos (NOVEMBRE 2000)

N° de fiche : 584

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f584.htm>)

TITRE :

Modélisation du comportement de flores technologiques et de listeria monocytogenes dans le saucisson sec en vue de la sécurité du produit – phase I

Mots clés : modélisation, saucisson sec, listeria monocytogenes, process, contamination

Source : ADIV/ADRIA DE QUIMPER

Auteurs : Vanessa COPPET - Véronique HUCHET

Statut :Clos (21/04/2006)

N° de fiche : 745

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f745.htm>)

TITRE :

Validation de modèles en conditions limites de croissance/décroissance de Listeria monocytogenes dans de la viande de porc crue traitée en salaison modèle « lardons » :

Influence d'acides organiques et de phénols de la fumée de fumage

Mots clés :

porc hygiene Listeria monocytogenes salaison lardons acide organique phénol fumage

Source : CTSCCV

Auteurs : P. GARRY, V. ZULIANI

Statut :Clos (31/03/05)

N° de fiche : 635

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f635.htm>)

TITRE :

Etude de l'écologie de Salmonella et de Listeria monocytogenes dans la filière porcine - Mise au point d'un dispositif de surveillance de l'abattage à la transformation

Mots clés : porc hygiène Listeria

Source : CTSCCV, AFSSA

Auteurs : I. GIOVANNACCI, G. ERMEL, P. GARRY, M. VENDEUVRE,

Statut :Clos (MARS 2002)

N° de fiche : 487

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f487.htm>)

TITRE :

Analyse du risque lié aux salmonelles dans les abattoirs et ateliers de découpe de porcs

Mots clés : salmonelle, abattoir, atelier de découpe, microbiologie

Source : ECOLE VÉTÉRINAIRE DE LYON (ENVL), ITP

Auteurs : Me VERNZOY, M. BOUVET, Me ROSSEL

Statut :Clos (NOVEMBRE 2001)

N° de fiche : 611

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f611.htm>)

TITRE : Conservation longue durée de la viande de porc sous vide pour l'exportation

Mots clés : Conservation longue durée sous vide exportation atmosphère froid

Source : ITP

Auteurs : A. BOZEC, A. LE ROUX, B. MINVIELLE, A. VAUTIER, A. LACOSTE

Statut :Clos (30/06/04)

N° de fiche : 672

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f672.htm>)

TITRE :

Valorisation des résultats des contrôles microbiologiques des carcasses et pièces de découpe réalisées par les entreprises d'abattage-découpe (données 2002)

Mots clés : auto-contrôle microbiologique carcasses découpe

Source : ITP

Auteurs : A. LACOSTE

Statut :Clos (30/06/04)

N° de fiche : 668

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f668.htm>)

TITRE :

Valorisation des résultats des contrôles microbiologiques des carcasses et pièces de découpe réalisées par les entreprises d'abattage-découpe

Mots clés : porc, hygiène, microbiologie, autocontrôle, référence

Source : ITP

Auteurs : Alain LE ROUX

Statut :Clos (30/06/03)

N° de fiche : 680

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f680.htm>)

TITRE : Nettoyage-désinfection des porcheries d'attente à l'abattoir :
lutte contre la contamination des porcs par les Salmonelles

Mots clés : Nettoyage-désinfection porcherie attente abattoir Salmonelle

Source : ITP

Auteurs : C MIRCOVICH, B MINVIELLE

Statut :Clos (30/06/2004)

N° de fiche : 622

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f622.htm>)

TITRE : Nettoyage-désinfection des camions de transport frigorifique

Mots clés : hygiène Nettoyage-désinfection camion transport frigo

Source : ITP

Auteurs : A LE ROUX, B MINVIELLE

Statut :Clos (01/03/04)

N° de fiche : 620

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f620.htm>)

TITRE :

Observation de la qualité bactériologique des jambons livrés par des entreprises françaises et étrangères à quelques salaisons nationales

Mots clés : porc jambon hygiène salaisonnerie approvisionnement

Source : ITP

Auteurs : A LE ROUX, A. LACOSTE

Statut :Clos (31/10/03)

N° de fiche : 682

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f682.htm>)

TITRE : Nettoyage désinfection des bandes transporteuses

Mots clés : hygiène abattage découpe convoyage transport nettoyage désinfection

Source : ITP

Auteurs : Stéphanie de MONTZEY

Statut :Clos (31/03/02)

N° de fiche : 641

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f641.htm>)

TITRE :

Maîtrise de la contamination par *Listeria monocytogenes* dans la filière porcine :
Contrôle de la contamination des locaux de ressuage et de découpe

Mots clés : porc hygiène listeria ressuage découpe contamination contrôle

Source : ITP

Auteurs : R. ROSSEL, A. LEROUX, B. MINVIELLE, Y. RUGRAFF

Statut :Clos (OCTOBRE 2002)

N° de fiche : 407

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f407.htm>)

TITRE : Conservation longue durée de la viande de porc

Mots clés : porc conservation exportation

Source : ITP

Auteurs : S. de Montzey, B. Minvielle, A. le Roux, J. Boulard

Statut :Clos (JANVIER 2001)

N° de fiche : 411

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f411.htm>)

TITRE :

Valorisation des résultats 1998 des contrôles de la qualité microbiologiques des carcasses et pièces de découpe de porc

Mots clés : porc, hygiène

Source : ITP

Auteurs : R. ROSSEL, A. LEROUX

Statut :Clos (AOÛT 1999)

N° de fiche : 397

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f397.htm>)

TITRE : Maîtrise de la contamination par *Listeria monocytogenes* (1ere année)

Mots clés : porcin, hygiène, listeria

Source : ITP

Auteurs : R. ROSSEL

Statut :Clos (JANVIER 2001)

N° de fiche : 404

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f404.htm>)

TITRE :

Valorisation des résultats 1997 des contrôles microbiologiques des carcasses et pièces de découpe réalisés par les entreprises

Mots clés : porc, hygiène

Source : ITP

Auteurs : I. CORREGE

Statut :Clos (JUIN 1998)

N° de fiche : 389

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f389.htm>)

TITRE : conservation de la viande de porc conditionnée en portions consommateurs

Mots clés :

porc, côtes de porc avec os, portion consommateur, conditionnement, DARFRESH, sous-vide, operculage, groupage

Source : ITP

Auteurs : I. CORRIGE, S. de MONTZEY

Statut :Clos (JUIN 1998)

N° de fiche : 390

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f390.htm>)

2.8.9. Catégorie : Hygiène - Autocontrôles

TITRE :

Elaboration d'un nouveau plan de contrôle microbiologique des carcasses et pièces de découpe en rapport avec les évolutions de la réglementation européenne (CERTIVIANDE résultats 2004)

Mots clés : autocontrôle, microbiologie, HACCP, abattage, certiviande

Source : ITP

Auteurs : A LE ROUX, B MINVIELLE

Statut :Clos (30/06/2005)

N° de fiche : 708

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f708.htm>)

TITRE : Valorisation des contrôles microbiologiques en entreprises

Mots clés : porc, hygiène

Source : ITP

Auteurs : R. ROSSEL

Statut :Clos (SEPTEMBRE 2001)

N° de fiche : 555

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f555.htm>)

TITRE :

Valorisation des résultats 1999 des contrôles microbiologiques des carcasses et pièces de découpe réalisées par les entreprises

Mots clés : porc

Source : ITP

Auteurs : R. ROSSEL

Statut :Clos (DÉCEMBRE 2000)

N° de fiche : 413

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f413.htm>)

2.8.10. Catégorie : Hygiène - Bonnes Pratiques d'Hygiène

TITRE : Collaboration de l'ITP au Programme CERTIVIANDE

Mots clés : porc, hygiène

Source : ITP

Auteurs : S. De MONTZEY, R. ROSSEL

Statut :Clos (MARS 2002)

N° de fiche : 550

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f550.htm>)

2.8.11. Catégorie : Hygiène - Matériels

TITRE : traitement spécifique des carcasses par double flambage

Mots clés : porc, hygiène, flambage, décontamination, process, gélatine

Source : ITP

Auteurs : Mme de MONTZEY, MM. MINVIELLE, BOULARD et LE ROUX

Statut :Clos (DÉCEMBRE 2001)

N° de fiche : 554

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f554.htm>)

TITRE :

Intérêt d'une désinfection par voie aérienne dans les ateliers de découpe et chambres froides

Mots clés :

porc, hygiène, désinfection, nettoyage, par voie aérienne, atelier de découpe, chambre froide

Source : ITP

Auteurs : S. MONTZEY, I. CORRIGE, Y. RUGRAFF

Statut :Clos (AVRIL 1998)

N° de fiche : 381

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f381.htm>)

2.8.12. Catégorie : Identification - Traçabilité

TITRE :

Système de vision pour la lecture automatique de différents types d'identifiants sur produits carnés

Mots clés :

traçabilité vision artificielle lecture automatique analyse image pièce découpe atelier

Source : CEMAGREF

Auteurs : Christophe COLLEWET;Philippe Loisel;Armel Davenel

Statut :Clos (01/12/2005)

N° de fiche : 694

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f694.htm>)

TITRE : Identification des porcs du sevrage à l'abattage (année 2003)

Mots clés : identification traçabilité

Source : ITP

Auteurs : J. DAGORN

Statut :Clos (30/06/04)

N° de fiche : 667

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f667.htm>)

TITRE : Identification des porcs du sevrage à l'abattage (programme 2001)

Mots clés : porc, traçabilité, identification, tatouage, zeitler, kobimark

Source : ITP

Auteurs : M. DAGORN

Statut :Clos (SEPTEMBRE 2001)

N° de fiche : 603

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f603.htm>)

TITRE : Identification du sevrage à l'abattage : test de matériels

Mots clés : porc, traçabilité

Source : ITP

Auteurs : J. DAGORN

Statut :Clos (SEPTEMBRE 2001)

N° de fiche : 551

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f551.htm>)

2.8.13. Catégorie : Procédés - Matériels

TITRE :

Intérêts et limites des tests prédictifs de la stabilité à l'oxydation des lipides des produits carnés

Mots clés :

porc, gras, lipide, oxydation, test prédictif, bardière, jambon, qualité produit, stockage, saucisson sec, jambon sec

Source : ADIV

Auteurs : L. PICGIRARD

Statut : Clos (DÉCEMBRE 1999)

N° de fiche : 338

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f338.htm>)

2.8.14. Catégorie : Qualité - Mesure de la Qualité

TITRE :

Amélioration de la précision des futures méthodes de classement des carcasses de porcs

Mots clés : Pesée classement carcasses pièces porc IRM

Source : CEMAGREF

Auteurs : Armel DAVENEL

Statut : Clos (10/02/03)

N° de fiche : 640

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f640.htm>)

TITRE : Evaluation de la qualité de pièces de porc par vision active et mesures IRM

Mots clés : vision active, IRM, porc, vision couleur

Source : CEMAGREF

Auteurs : Mme MARTY-MAHE, M. COLLEWET

Statut : Clos (01/08/04)

N° de fiche : 627

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f627.htm>)

TITRE :

Caractérisation du profil d'acides gras du tissu adipeux de porc à partir d'un signal infrarouge

Mots clés : porc acide gras infrarouge

Source : CTSCCV

Auteurs : A. RIPOCHE, J.L. VENDEUVRE

Statut : Clos (2000)

N° de fiche : 472

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f472.htm>)

TITRE :

Mise au point d'une machine de tri des jambons face au problème des viandes déstructurées.

Mots clés : porc jambon viande déstructurées tri machine

Source : ENV LYON - FICT

Auteurs : M. FRANCK, M. LE TYRANT

Statut : Clos (SEPTEMBRE 2002)

N° de fiche : 591

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f591.htm>)

TITRE : Méthodes de classement des porcs (année 2003)

Mots clés : pesée classement marquage

Source : ITP

Auteurs : G. DAUMAS
Statut :Clos (30/06/04)

N° de fiche : 669
(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f669.htm>)

TITRE : Approche préventive du problème des viandes déstructurées (année 2002)
Mots clés : viande déstructurée prévention porc
Source : ITP
Auteurs : B. FOSTIER
Statut :Clos (30/11/03)

N° de fiche : 683
(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f683.htm>)

TITRE : Méthode de classement des porcs (2002)
Mots clés : pesée classement marquage
Source : ITP
Auteurs : G. DAUMAS
Statut :Clos (30/06/03)

N° de fiche : 681
(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f681.htm>)

2.8.15. Catégorie : Qualité des Viandes

TITRE : La maturation de la viande de porc : Comparaison Label Rouge - Standard
Mots clés : tendreté maturation label
Source : ITP
Auteurs : Mme LACOSTE
Statut :clos (31/12/2003)

N° de fiche : 618
(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f618.htm>)

TITRE :
Approche explicative, diagnostique et préventive des viandes déstructurées dans la filière porcine
Mots clés : porc, qualité, viande déstructurée, jambon, facteur de risque, physiopathologie
Source : ITP, CTSCCV, INRA, ENVL
Auteurs : B. FOSTIER
Statut :clos (DÉCEMBRE 2003)

N° de fiche : 560
(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f560.htm>)

TITRE : ALTERATIONS BACTERIENNES DANS LE JAMBON CUIT SUPERIEUR
Mots clés :
Source : ADIV
Auteurs : V. COPPET, S. CHRISTIEANS
Statut :Clos (31/12/2004)

N° de fiche : 728
(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f728.htm>)

TITRE : Caractérisation chimique des muscles de jambon frais :
influence de l'âge, du pH ultime et du type génétique

Mots clés : porc jambon composition chimique

Source : CTSCCV

Auteurs : B. BOUTTEN

Statut :Clos (DÉCEMBRE 2000)

N° de fiche : 489

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f489.htm>)

TITRE : Le jambon déstructuré :
état des lieux, caractérisation biochimique et histologique

Mots clés : porc, jambon déstructuré, viande, caractérisation, ITP, INRA SRP

Source : INSTITUT TECHNIQUE DU PORC - INRA SAINT-GILLES

Auteurs : M. KERISIT, B. LEBRET, P. LE STRAT, J. BOULARD

Statut :Clos (FÉVRIER 2000)

N° de fiche : 402

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f402.htm>)

TITRE :

Contribution à la constitution de données sur les valeurs nutritionnelles des viandes et produits carnés, à l'usage des organisations professionnelles, économiques et publiques

Mots clés : valeur nutritionnelle, base de données, CIQUAL, composition

Source : ITP

Auteurs : A VAUTIER

Statut :Clos (30/06/2005)

N° de fiche : 707

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f707.htm>)

TITRE : Coches de réforme :

recherche de références et état des lieux de la filière coche (Abattoir, découpe, salaison)

Mots clés : Coche réforme abattage découpe salaison

Source : ITP

Auteurs : P. FROTIN, J. BOULARD, A. LE ROUX, A. BOZEC

Statut :Clos (30/06/04)

N° de fiche : 670

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f670.htm>)

TITRE :

Entreprises d'abattage et de découpe des zones à faible densité de production porcine : amélioration technologique et hygiénique (2003)

Mots clés : entreprise abattage découpe audit diagnostic faible densité

Source : ITP

Auteurs : Pierre FROTIN, Michel BOUYSSIERE, Patrick CHEVILLON, Arnaud BOZEC

Statut :Clos (13/07/2004)

N° de fiche : 671

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f671.htm>)

TITRE :

La qualité technologique des viandes produites par des porcs élevés sur parcours

Mots clés : porc élevage plein-air parcours qualité viande

Source : ITP

Auteurs :

A. VAUTIER, G. BATAILLE, M. BOUYSSIERE, B. MINVIELLE, P. CHEVILLON, A. LA

COSTE

Statut :Clos (20/06/2003)

N° de fiche : 623

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f623.htm>)

TITRE : Les facteurs de croissance et produits alternatifs en alimentation porcine

Mots clés : porc, facteur de croissance, alimentation, efficacité, économie

Source : ITP

Auteurs : Claudie GOURMELEN, Eric ROYER, Yannick RUGRAFF

Statut :Clos (MARS 2002)

N° de fiche : 612

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f612.htm>)

TITRE :

Caractérisation chimique des muscles de jambon frais et des jambons cuits pour une meilleure maîtrise de la transformation :

influence de l'âge à l'abattage et de la classe de pH ultime

Mots clés : porc jambon transformation Caractérisation chimique

Source : ITP, CTSCCV

Auteurs : B. MINVIELLE, Y. HOUIX, B. BOUTTEN, J. BOULARD

Statut :Clos (NOVEMBRE 2001)

N° de fiche : 409

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f409.htm>)

2.8.16. Catégorie : Valorisation du Sang

TITRE : Système de collecte et de traçabilité du sang

Mots clés : abattoir sang hygiène traçabilité

Source : ITP

Auteurs : Alain LE ROUX, Patrick CHEVILLON, Stéphanie de MONTZEY

Statut :Clos (11/06/2003)

N° de fiche : 642

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f642.htm>)

2.9. ESPECE : PRODUITS CARNES

2.9.1. Catégorie : Environnement - Réduction des Nuisances

TITRE :

L'énergie, l'eau et les déchets dans les secteur des abattoirs d'animaux de boucherie

Mots clés : FNEAP, ADEME, abattoir, énergie, eau, déchet, sous-produit, co-produit

Source : FNEAP

Auteurs : J. PUJOL, E. CLAVIER

Statut :Clos (DÉCEMBRE 1997)

N° de fiche : 531

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f531.htm>)

2.9.2. Catégorie : Froid

TITRE : AUDIT DE LA CHAÎNE DU FROID

Mots clés :

chaîne du froid, transport, distribution, consommateur, réfrigérateur, temps de séjour, capteur, méthode, viande fraîche, charcuterie

Source : CEMAGREF

Auteurs :

Statut : Clos (10/10/03)

N° de fiche : 691

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f691.htm>)

2.9.3. Catégorie : hygiène

TITRE : DEVENIR DE LISTERIA MONOCYTOGENES DANS LE SAUCISSON SEC

Mots clés : charcuterie, saucisson, listeria, hygiène

Source : ADIV

Auteurs : Delphine THEVENOT, Souad CHRISTEANS

Statut : Clos (OCTOBRE 2004)

N° de fiche : 586

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f586.htm>)

TITRE :

Critères microbiologiques des ingrédients carnés entrant dans la composition des saucissons secs

Mots clés : ingrédients saucissons secs microbiologie

Source : CTSCCV

Auteurs : M. VENDEUVRE

Statut : Clos (JANVIER 2002)

N° de fiche : 488

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f488.htm>)

TITRE : pré-étude n°2 pour la désinfection des bandes transporteuses par l'ozone

Mots clés :

FNCBV, ITP, ADIV, ozone, hygiène, bandes transporteuses, tapis de découpe, désinfection

Source : FNCBV, ITP, ADIV

Auteurs : P. HALLIEZ

Statut : Clos (NOVEMBRE 2000)

N° de fiche : 537

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f537.htm>)

2.9.4. Catégorie : Hygiène - Bonnes Pratiques d'Hygiène

TITRE : Travaux normatifs concernant l'hygiène et la qualité dans les filières viandes

Mots clés :

CERTIVIANDE, FNCBV, FNICGV, SNIV, normalisation, porc, ovin, bovin, viande hachée, hygiène, qualité, norme, numéro de tuerie, traçabilité, abattage, transport, production, transformation viande fraîche, HACCP, procédure, DLC

Source : CERTIVIANDE

Auteurs : N. DOUZAIN (FNICGV), P. HALLIEZ (FNCBV-SNIV)

Statut : Clos (DÉCEMBRE 2002)

N° de fiche : 359

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f359.htm>)

2.9.5. Catégorie : Hygiène - Décontamination

TITRE :

perfectionnement de l'application du système lactoperoxydase à l'amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des viandes

Mots clés :

porc, volaille, bovin, abattoir, carcasse, découpe, lactoperoxydase, désinfection, décontamination, ADIV

Source : BIOSERAE

Auteurs : M. DEGRE

Statut :Clos (AOUT 2003)

N° de fiche : 379

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f379.htm>)

TITRE : Décontamination par lumière pulsée :

caractérisation du procédé et efficacité sur produits tests

Mots clés : Décontamination lumière pulsée

Source : CTCPA

Auteurs : A. MIMOUNI

Statut :Clos (MARS 2001)

N° de fiche : 572

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f572.htm>)

2.9.6. Catégorie : Hygiène - Matériels

TITRE :

Etude de faisabilité de l'utilisation de jets pulsés de plasma pour la désinfection des surfaces dans l'industrie de la viande

Mots clés :

BELETA, ADIV, CTSCCV, AFSSA, LGPPTS, procédé, désinfection, surface, plasma, hygiène

Source : BUREAU D'ÉTUDES LASERS ET TECHNIQUES AVANCÉES

Auteurs : M. R. LECLERC, M. R. MERARD

Statut :Clos (AVRIL 2001)

N° de fiche : 374

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f374.htm>)

2.9.7. Catégorie : Nouveaux Produits

TITRE : Produits nouveaux pour la viande bovine et ovine

Mots clés : ADIV, INTERBEV, bovin, ovin, produit nouveau

Source : ADIV

Auteurs : Michel SAUDAN

Statut :Clos (DÉCEMBRE 2002)

N° de fiche : 371

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f371.htm>)

2.9.8. Catégorie : Procédés - Matériels

TITRE :

Mise au point de produits à base de viande porcine et bovine et optimisation du processus DII (déshydratation par Immersion, Imprégnation)

Mots clés :

adiv interbev, procédé, nouveau produit, porc bovin, dii, d2i, déshydratation imprégnation immersion, matière première

Source : ADIV

Auteurs : J.SIRAMI, R.DJELVEH, P.LHOUTELLIER, J.B.SAUDAN

Statut :Clos (DÉCEMBRE 2001)

N° de fiche : 364

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f364.htm>)

TITRE : Etude d'un nouveau procédé d'appertisation pour plats cuisinés :

faisabilité du traitement thermique par technologie micro-ondes.

Mots clés : procédé appertisation plats cuisinés micro-ondes

Source : CTCPA

Auteurs : R. BABERIAN

Statut :Clos (MARS 2001)

N° de fiche : 571

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f571.htm>)

TITRE :

Mesure de la viscosité des produits alimentaires (sauces), au dessus de 100 degrés

Mots clés : viscosité sauces

Source : CTCPA

Auteurs : F. ZUBER

Statut :Clos (NOVEMBRE 2001)

N° de fiche : 575

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f575.htm>)

TITRE :

Validation d'un capteur embarqué miniaturisé 3D de mesure de température en ligne

Mots clés : capteur embarqué température

Source : CTCPA

Auteurs : Y. PLE

Statut :Clos (MARS 2001)

N° de fiche : 565

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f565.htm>)

TITRE :

détermination et validation d'un intégrateur chimique temps température (T.T.I.) utilisable pour les produits appertisés

Mots clés : intégrateur chimique temps température produits appertisés

Source : CTCPA

Auteurs : F. ZUBER

Statut :Clos (DÉCEMBRE 2001)

N° de fiche : 564

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f564.htm>)

Catégorie : Valorisation des Co-produits
TITRE : Faisabilité technico-économique de solutions de traitement à l'abattoir des sous-produits (co-produits) et déchets.
Mots clés : bovin, ovin, volaille, lapin, porc, abattoir, découpe, déchet, co-produit, valorisation, incinération, environnement, équarissage
Source : ADIV
Auteurs : M. SAUDAN
Statut : Clos (DÉCEMBRE 2000)

N° de fiche : 540

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f540.htm>)

2.10. ESPECE : VOLAILLES

2.10.1. Catégorie : Alimentation

TITRE :
Comment évaluer l'efficacité des additifs utilisés comme alternatives aux antibiotiques ?
Mots clés : volaille alimentation antibiotique additif
Source : ITAVI- INRA-ENITA BORDEAUX- ITAVI-GERNA
Auteurs : S. MALLET, M. LESSIRE (INRA), M. URDACI (ENITA Bordeaux), I. BOUVAREL (ITAVI)
Statut : Clos (30/06/03)

N° de fiche : 647

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f647.htm>)

2.10.2. Catégorie : Bien-être

TITRE :
ENQUETE SUR LES CONDITIONS DE RAMASSAGE ET DE TRANSPORT DES VOLAILLES
Mots clés : ramassage, transport, déchargement, pratiques, volailles de chair, animaux d'un jour, poules de réforme, poulettes démarrées, lapin
Source : ITAVI
Auteurs : A. DUSANTER
Statut : Clos (31/03/04)

N° de fiche : 690

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f690.htm>)

TITRE :
Influence du cloisonnement des bâtiments avicole sur le comportement des volailles et les performances obtenues en élevage : cas du poulet de chair.
Mots clés : volaille bâtiment comportement chair poulet cloisonnement
Source : ITAVI
Auteurs : J. CHAMPAGNE, L. MIRABITO
Statut : Clos (MAI 2000)

N° de fiche : 432

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f432.htm>)

TITRE :
Etude descriptive de l'occupation des parcours et de l'activité des poulets type "label rouge" dans cinq élevages du Sud-Est de la France

Mots clés : volaille, parcours, label, Sud-Est, bien-être
Source : ITAVI
Auteurs : Luc MIRABITO, Sophie LUBAC
Statut :Clos (AVRIL 2001)

N° de fiche : 434

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f434.htm>)

TITRE :

Influence du cloisonnement des bâtiments avicole sur le comportement des volailles et les performances obtenues en élevage : cas du poulet de chair.

Mots clés : volaille bâtiment comportement chair poulet cloisonnement
Source : ITAVI
Auteurs : ...
Statut :Clos (MAI 2000)

N° de fiche : 425

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f425.htm>)

TITRE :

Etude de la mise en place d'aménagements des bâtiments de dinde dans l'objectif d'enrichir le milieu et de réduire la fréquence des picages

Mots clés : bâtiment dinde picage
Source : ITAVI-ISA BEAUVAIS
Auteurs : L. MIRABITO, C. BRUNET
Statut :Clos (30/06/03)

N° de fiche : 649

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f649.htm>)

2.10.3. Catégorie : Environnement - Réduction des Nuisances

TITRE :

mise au point d'un prototype de traitement du fumier de volailles avec combustion et valorisation énergétique à la ferme

Mots clés : UNICOPA, Constructions Danno Launay, EARL KILIVIHAN, volaille, environnement, énergie, combustion, fumier, élevage
Source : EARL DE KILIVIHAN
Auteurs : M. KERHOUS
Statut :Clos (DÉCEMBRE 2000)

N° de fiche : 376

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f376.htm>)

TITRE : Utilisation de parcours en aviculture :

1) Typologie des élevages volailles de chair à parcours et politique agro-environnementale. 2) Maîtrise des déjections en élevage de poulets label. 3) Etude du comportement des poules pondeuses sur parcours

Mots clés : parcours Typologie politique agro-environnementale déjections label comportement pondeuses
Source : ITAVI
Auteurs : C AUBERT
Statut :Clos (30/06/04)

N° de fiche : 656

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f656.htm>)

TITRE : Environnement et valorisation des fumiers de volailles -
optimisation de l'alimentation des volailles suite à la suppression des farines animales :
Caractérisation des fumiers, lisiers et fientes de volailles (2001)
Mots clés : environnement déjection fumier alimentation caractérisation
Source : ITAVI
Auteurs : Claude AUBERT
Statut :Clos (30/06/2003)

N° de fiche : 646

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f646.htm>)

TITRE : Réduction des nuisances olfactives en aviculture.
Mots clés : volaille odeur nuisance
Source : ITAVI
Auteurs : Me DUSSOUCHET
Statut :Clos (JUIN 2000)

N° de fiche : 436

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f436.htm>)

TITRE : Amélioration de la maîtrise de déjections en élevage de canards prêts à gaver
Mots clés : environnement palmipède déjection
Source : ITAVI - CH AGRI PAYS DE LA LOIRE
Auteurs : C. AUBERT, D. CHEVALIER
Statut :Clos (30/06/03)

N° de fiche : 648

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f648.htm>)

2.10.4. Catégorie : hygiène

TITRE : Les Campylobacter dans la filière avicole :
caractérisation génomique et origine de la contamination des élevages
Mots clés :
AFSSA, CNEVA, SYNALAF, microbiologie , volaille, poulet, label rouge, campylobact
er, élevage, plan de maîtrise
Source : AFSSA PLOUFRAGAN
Auteurs : Me RIVOAL, Me ERMEL, M. COLIN
Statut :Clos (JANVIER 2000)

N° de fiche : 331

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f331.htm>)

2.10.5. Catégorie : Logistique

TITRE : Etude du temps de travail en élevage de volailles reproductrices
Mots clés : économie activité temps travail élevage reproduction
Source : ITAVI
Auteurs :
Statut :Clos (30/06/04)

N° de fiche : 657

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f657.htm>)

2.10.6. Catégorie : Procédés - Matériels

TITRE : Optimisation de l'opération de salage des foies gras crus
Mots clés : foie gras, salage
Source : CTCPA
Auteurs : G. CORDIER
Statut :Clos (31/03/2002)

N° de fiche : 722

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f722.htm>)

2.10.7. Catégorie : Qualité - Mesure de la Qualité

TITRE :
Evaluation de la teneur en eau des carcasses et des produits de découpe de dinde en fonction des variations des paramètres zootechniques et technologiques d'abattage
Mots clés :
CIDEF, CNEVA ploufragan, teneur en eau, carcasse, découpe, dinde, normes de commercialisation, eau ajoutée, composition chimique, matière première, zootechnie, abattage, muscle
Source : CIDEF
Auteurs : Sabine MOREAU
Statut :Clos (DÉCEMBRE 1999)

N° de fiche : 342

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f342.htm>)

2.10.8. Catégorie : Qualité des Viandes

TITRE :
Contribution à la constitution de données sur les valeurs nutritionnelles des viandes et produits carnés à l'usage des organisations professionnelles, économiques et publiques
Mots clés : valeur nutritionnelle, composition, CIQUAL
Source : ITAVI
Auteurs : N. JEHL, M. DEBUT
Statut :Clos (30/06/2005)

N° de fiche : 704

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f704.htm>)

TITRE : Risques liés à l'utilisation des « graisses végétales ».
Mots clés : qualité, graisse végétale, cahier des charges, contaminant, analyse
Source : ITAVI
Auteurs : I. BOUVAREL
Statut :Clos (MARS 2003)

N° de fiche : 609

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f609.htm>)

TITRE :
Amélioration du suivi du poids des poulets de chair en élevage en vue d'un meilleur ajustement aux débouchés
Mots clés : poulet, poids, élevage
Source : ITAVI
Auteurs : BOUVAREL
Statut :Clos (14/11/2002)

N° de fiche : 625

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f625.htm>)

TITRE : La suppression des antibiotiques facteurs de croissance en aviculture :
Etat des lieux et solutions alternatives

Mots clés : volaille, antibiotique, solution alternative, pratiques,

Source : ITAVI

Auteurs : M. BELLOT & I. BOUVAREL

Statut :Clos (AVRIL 2000)

N° de fiche : 433

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f433.htm>)

TITRE : Les filières d'approvisionnement des produits élaborés de volailles :
un enjeu majeur pour l'aviculture française

Mots clés : volaille découpe transformation approvisionnement

Source : ITAVI, AND

Auteurs : JEHL, MAGDELAINE (ITAVI), RENAULT (AND)

Statut :Clos (18/03/03)

N° de fiche : 632

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f632.htm>)

TITRE : Gestion de l'eau en élevage de volailles

Mots clés : eau élevage volailles

Source : ITAVI, CRA PAYS DE LA LOIRE, CRAVI

Auteurs : I. BOUVAREL, S. QUATREHOMME, A. BERTHELOT

Statut :Clos (MAI 2001)

N° de fiche : 578

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f578.htm>)

TITRE : Influence du type génétique et des conditions de pré-
abattage sur la qualité technologique de la viande de poulet

Mots clés : bien-être, génétique, qualité technologique

Source : ITAVI, INRA-SRA, CTSCCV, SYSAAF

Auteurs : BOUVAREL

Statut :Clos (14/11/2002)

N° de fiche : 624

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f624.htm>)

TITRE : Evaluation de l'efficacité d'additifs comme alternative aux antibiotiques

Mots clés : VOLAILLES antibiotique additif flore intestinal

Source : ITAVI, INRA-SRA, ENITA DE BORDEAUX

Auteurs : Isabelle BOUVAREL, Srege MALLETT, Maria URDACI

Statut :Clos (MARS 2003)

N° de fiche : 579

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f579.htm>)

2.10.9. Catégorie : Valorisation des Co-produits

TITRE : Gestion et devenir des co-
produits gras dans les ateliers de transformation de palmipèdes gras

Mots clés :

Source : CTCPA

Auteurs : X. JOLY

Statut :Clos (31/03/2002)

N° de fiche : 723

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f723.htm>)

2.11. ESPECE : VOLAILLES - DINDE

2.11.1. Catégorie : Bien-être

TITRE : Mise en place d'un modèle d'élevage de dindes moins intensif : avantages et inconvénients

Mots clés : volaille dinde élevage désintensification

Source : ITAVI

Auteurs : Isabelle BOUVAREL, Luc MIRABITO

Statut :Clos (DECEMBRE 2001)

N° de fiche : 577

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f577.htm>)

2.11.2. Catégorie : Hygiène

TITRE :

Influence des ruptures de la chaîne du froid sur la croissance de *Listeria monocytogenes*, de *salmonella* et des flores d'altération dans des produits de découpe de dinde ; Impact de la dose initiale de *L. mono.* sur la croissance microbienne.

Mots clés : volaille, dinde, listeria, salmonelle, froid, découpe

Source : CIDEF-AFSSA PLOUFRAGAN

Auteurs : K. RIVOAL, G. SALVAT

Statut :Clos (JUIN 2002)

N° de fiche : 587

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f587.htm>)

TITRE : Gestion de la qualité de l'eau de boisson en élevages de dindes de chair

Source : ITAVI

Statut :Clos (juin 2007)

N° de fiche : à paraître

2.11.3. Catégorie : Procédés - Matériels

TITRE : Etourdissement gazeux des dindes :

impact sur les qualités sanitaires, sensorielles et technologiques des produits

Mots clés : Dinde narcose gaz étourdissement bien-être qualité

Source : CIDEF, INRA-SRV

Auteurs : M. LE POTIER, Me SANTE

Statut :Clos (JUIN 2002)

N° de fiche : 590

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f590.htm>)

2.11.4. Catégorie : Qualité - Mesure de la Qualité

TITRE :

Propriétés technologiques et sensorielles des filets de dinde triés par vision numérique

Mots clés : dinde filet transformation tri vision dégustation

Source : CIDEF

Auteurs : V SANTE

Statut :Clos (15/12/2003)

N° de fiche : 724

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f724.htm>)

TITRE : Validation d'une méthode proche infra-rouge pour mesurer la teneur en eau et en protéines des découpes et produits élaborés de volailles (dinde)

Mots clés : dinde, poulet, infra-rouge, protéines, eau

Source : CIDEF

Auteurs : Sabine MOREAU

Statut :Clos (AVRIL 2002)

N° de fiche : 610

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f610.htm>)

TITRE : tri découpe de dinde par analyse de la couleur de la viande de dinde - prédiction du rendement de transformation et relation avec l'acceptabilité par le consommateur

Mots clés : dinde découpe tri couleur produits élaborés rendement viande cru achat

Source : CIDEF - INRA - CEMAGREF - ADIV MARKETING

Auteurs : V. SANTE, I. SEBASTIAN, P. MARTY-

MAHE, P. LOISEL, D. BROSSARD, G. LEPOTTIER, G. MONIN

Statut :Clos (30/11/03)

N° de fiche : 630

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f630.htm>)

2.11.5. Catégorie : Qualité des Viandes

TITRE : Du ramassage à l'abattage :

Comment réduire les lésions traumatiques chez les dindons ? LE GUIDE PHOTOGRAPHIQUE "DESCRIPTION, PROVENANCE ET CONSEQUENCES DES LESIONS TRAUMATIQUES : HEMATOMES ET FRACTURES"

Mots clés : volaille dinde défaut lésion traumatique

Source : ITAVI

Auteurs : I. BOUVAREL, F. BARON

Statut :Clos (MARS 2001)

N° de fiche : 580

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f580.htm>)

TITRE : Utilisation raisonnée d'antibiotiques en élevages de dindes

Mots clés : antibiotique dinde élevage pratiques aviculture, médicaments, dépenses

Source : ITAVI, CRA PAYS DE LOIRE

Auteurs :

Statut :Clos (JUIN 2004)

N° de fiche : 650

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f650.htm>)

TITRE : Pratiques vétérinaires et dépenses de santé en élevage avicole

Mots clés : Dinde, pratiques vétérinaire, additifs alimentaires, santé, élevage, volaille,

Source : ITAVI-CHAMBRE REG. D'AGRICULTURE PAYS DE LA LOIRE

Auteurs :

I. BOUVAREL (ITAVI), A. BERTHELOT (CHAMBRE REG. D'AGRICULTURE PAYS DE LA LOIRE), B. OLIVIER (ESA)

Statut :Clos (MARS 2002)

N° de fiche : 604

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f604.htm>)

2.12. ESPECE : VOLAILLES - PALMIPÈDES

2.12.1. Catégorie : Hygiène - Décontamination

TITRE :

Etude de la faisabilité du traitement thermique de foie gras par technologie micro-ondes

Mots clés : foie gras micro-ondes traitement thermique

Source : CTCPA

Auteurs : G. CORDIER

Statut :Clos (MARS 2001)

N° de fiche : 573

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f573.htm>)

2.12.2. Catégorie : Procédés - Matériels

TITRE :

Valorisation et transfert des résultats de l'étude sur les techniques d'émulsification de s blocs de foies gras

Mots clés : émulsification foies gras

Source : CTCPA

Auteurs : R. BABERIAN

Statut :Clos (MARS 2001)

N° de fiche : 568

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f568.htm>)

TITRE :

QUELLE METHODE ET QUELS PARAMETRES TECHNIQUES POUR OPTIMISER L'ETOURDISSEMENT AVANT L'ABATTAGE DES CANARDS ET DES OIES GAVES ?"

Mots clés : ETOURDISSEMENT ABATTAGE CANARDS OIES bien-être

Source : ENSA DE TOULOUSE

Auteurs : M. Xavier FERNANDEZ

Statut :Clos (MAI 2004)

N° de fiche : 592

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f592.htm>)

2.12.3. Catégorie : Qualité - Mesure de la Qualité

TITRE :

Valorisation et transfert des résultats de l'étude sur le défaut de présentation des foies gras appertisés (points blancs)

Mots clés : foies gras appertisés points blancs

Source : CTCPA

Auteurs : R. BERBERIAN

Statut :Clos (MARS 2001)

N° de fiche : 569

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f569.htm>)

TITRE : Descripteurs sensoriels de foie gras

Mots clés : Descripteurs sensoriels foie gras

Source : CTCPA

Auteurs : J.C. LOMBARD

Statut :Clos (DECEMBRE 2001)

N° de fiche : 566

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f566.htm>)

2.12.4. Catégorie : Qualité des Viandes

TITRE : Etude des problèmes de conservation des foies gras frais sous vide
Mots clés : conservation foies gras sous vide
Source : CTCPA
Auteurs : G. CORDIER
Statut :Clos (MARS 2001)

N° de fiche : 574
(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f574.htm>)

TITRE : Etude « Points Blancs » -
Contribution à la compréhension des mécanismes physico-chimiques du phénomène
Mots clés : palmipèdes gras
Source : CTCPA, CRITT CATAR
Auteurs : Bernadette ROY (CTCPA), Régis BARBERIAN (CTCPA/CA3)
Statut :Clos (DECEMBRE 2001)

N° de fiche : 506
(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f506.htm>)

2.13. ESPECE : VOLAILLES - PINTADE

2.13.1. Catégorie : Biotechnologies - Reproduction - Génétique

TITRE :
MISE AU POINT D'UNE METHODE DE CONGELATION DE LA SEMENCE DE PINTADE

Mots clés : pintade, reproduction, semence, congélation
Source : CIP - INRA - SYSAAF
Auteurs :

M. CHAMPAGNE, M. SEIGNEURIN, M. REFFAY, Mme BLESBOIS, M. BRILLARD
Statut :Clos (JANVIER 2004)

N° de fiche : 588
(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f588.htm>)

2.13.2. Catégorie : Qualité des Viandes

TITRE : Amélioration de la qualité de carcasse des pintades de chair standard :
lésions cutanées et techniques d'élevage en production

Mots clés : qualité, carcasse, pintade
Source : ITAVI - CH. AGRICULTURE PAYS DE LA LOIRE
Auteurs : I. BOUVAREL, D. CHEVALIER, A. BERTHELOT
Statut :Clos (JANVIER 2002)

N° de fiche : 606
(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f606.htm>)

2.14. ESPECE : VOLAILLES - POULE PONDEUSE

2.14.1. Catégorie : Alimentation

TITRE : Développement des systèmes d'alimentation séparée mère-jeune
Mots clés : système alimentation séparée mère jeune
Source : ITAVI
Auteurs : Luc Mirabito
Statut :Clos (30/06/2006)

N° de fiche : 750

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f750.htm>)

2.14.2. Catégorie : Bâtiment

TITRE : Perspectives d'évolution des filières ponte en France, au Royaume-Uni, en Allemagne et aux pays-bas, face aux nouvelles contraintes réglementaires.
Mots clés : volaille poule bâtiment œuf Allemagne, Royaume-Uni, pays-bas, ponte, évolution
Source : ITAVI
Auteurs : Luc MIRABITO
Statut :Clos (NOVEMBRE 2001)

N° de fiche : 576

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f576.htm>)

2.14.3. Catégorie : Bien-être

TITRE : Application de la première étape de la directive 1999/74/CE : étude de l'efficacité de différents systèmes de raccourcissement des griffes - bilan et perspectives d'évolution du parc de bâtiments et de matériels
Mots clés :
Source : ITAVI
Auteurs :
Statut :Clos (JUIN 2004)

N° de fiche : 652

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f652.htm>)

2.15. ESPECE : VOLAILLES - POULET DE CHAIR

2.15.1. Catégorie : Qualité - Mesure de la Qualité

TITRE : Adaptation de la viande de poulet à la transformation : mise au point d'une méthode de tri des carcasses sur la chaîne de découpage
Mots clés :
Qualité contrôle volaille poulet transformation tri carcasses découpes couleur colorimétrie
Source : CTSCCV / ITAVI
Auteurs : Bruno BOUTTEN / Laurent DROUET, Nathalie JEHL
Statut :En cours (31/03/05)

N° de fiche : 638

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f638.htm>)

2.15.2. Catégorie : Alimentation

TITRE : Approche multiple des relations nutrition-rejets chez la volaille
Mots clés : relation nutrition rejets poulet de chair
Source : ITAVI
Auteurs : Isabelle Bouvarel
Statut :Clos (30/06/2006)

N° de fiche : 746
(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f746.htm>)

2.15.3. Catégorie : Hygiène

TITRE : Validation des facteurs de risques de la contamination par Campylobacter des élevages de poulet de chair standard
Mots clés : campylobacter élevages de poulets de chair, facteurs de risque
Source : ITAVI
Auteurs : J PUTERFLAM
Statut :Clos (15/09/04)

N° de fiche : 655
(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f655.htm>)

2.15.4. Catégorie : Nouveaux Produits

TITRE : Caractéristiques des produits élaborés à base de poulets
Mots clés : volaille caractéristique produit élaboré
Source : ITAVI
Auteurs : Me JHEL
Statut :Clos (MAI 2000)

N° de fiche : 431
(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f431.htm>)

2.15.5. Catégorie : Qualité - Mesure de la Qualité

TITRE : Adaptation de la viande de poulet à la transformation :
mise en place d'une méthode de tri à l'abattoir
Mots clés : découpe poulet tri couleur transformation rendement cuisson vision
Source : ITAVI
Auteurs :
Statut :Clos (JUIN 2004)

N° de fiche : 651
(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f651.htm>)

TITRE : Adaptation de la viande de poulet à la transformation :
mise en place d'une méthode de tri à l'abattoir
Mots clés : tri en ligne, vidéo capture, abattoir, indice de luminosité
Source : ITAVI/CTSCCV
Auteurs : Bruno Boutten
Statut :Clos (30/06/2005)

N° de fiche : 753
(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f753.htm>)

2.15.6. Catégorie : Qualité des Viandes

TITRE : Caractérisation des lésions traumatiques chez le dindon :
Effets de différentes conditions de ramassage et d'abattage.

Mots clés : volaille, ramassage, qualité, défaut

Source : ITAVI

Auteurs : M. BERNADET, I. BOUVAREL, C. BOCQUIER

Statut :Clos (AVRIL 2000)

N° de fiche : 437

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f437.htm>)

TITRE : Développement musculaire et nutrition des poulets de chair -
adaptation à l'industrie de transformation

Mots clés :

volaille, developpement, muscle, transformation, label, certifié, standard, croissance

Source : ITAVI - INRA SRA - HUBBARD ISA - ADIV

Auteurs : Isabelle BOUVAREL

Statut :Clos (JUIN 2002)

N° de fiche : 605

(Adresse Internet = <http://www.office-elevage.fr/dei/f605.htm>)