

**LISTE DES ETUDES TECHNIQUES  
SOUTENUES PAR L'OFIVAL**

**-Septembre 2004-**

**AIDE AU DEVELOPPEMENT  
TECHNOLOGIQUE ET A  
L'INNOVATION**

**AIDE A L'ADAPTATION DES  
PRODUITS AUX  
MARCHES**



## LISTE DES ETUDES TECHNIQUES SOUTENUES PAR L'OFIVAL 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'OFIVAL 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'OFIVAL : <http://www.ofival.fr> (rubrique "Information", sous-rubrique "Etudes Techniques"). Un résumé est disponible pour chaque étude. Pour aller encore plus loin, l'OFIVAL vous invite à prendre contact directement avec les auteurs.

---

**L'OFIVAL 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'OFIVAL 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 OFIVAL sont disponibles sur le site internet de l'OFIVAL à la rubrique DOCUMENTATION, sous rubrique FORMULAIRES : <http://www.ofival.fr/formulaires/formulair.htm> .

<b>TABLE DES MATIERES</b>
---------------------------

1.	<i>études en projet</i> .....	3
1.1.	Espèce : Produits carnés.....	3
2.	<i>études en cours</i> .....	3
2.1.	Espèce : 5ème quartier .....	3
2.2.	Espèce : Bovin .....	3
2.3.	Espèce : Lapin .....	5
2.4.	Espèce : Multi-Espèces .....	5
2.5.	Espèce : Ovin .....	5
2.6.	Espèce : Porcin.....	6
2.7.	Espèce : Produits carnés.....	9
2.8.	Espèce : Volailles.....	9
2.9.	Espèce : Volailles - Dinde.....	11
2.10.	Espèce : Volailles - Palmipèdes .....	11
2.11.	Espèce : Volailles - Poulet de chair.....	12
3.	<i>études terminées</i> .....	12
3.1.	Espèce : 5ème quartier .....	12
3.2.	Espèce : bovin .....	13
3.3.	Espèce : Lapin .....	21
3.4.	Espèce : Multi-Espèces .....	22
3.5.	Espèce : ovin .....	23
3.6.	Espèce : Porcin.....	23
3.7.	Espèce : Produits carnés.....	31
3.8.	Espèce : Volailles.....	34
3.9.	Espèce : Volailles - Dinde.....	38
3.10.	Espèce : Volailles - Palmipèdes .....	40
3.11.	Espèce : Volailles - Pintade.....	41
3.12.	Espèce : Volailles - Poule pondeuse.....	42
3.13.	Espèce : Volailles - Poulet de chair.....	43
4.	<i>INDEX</i> .....	43
4.1.	INDEX PAR especes .....	43
4.2.	INDEX PAR themes .....	44
4.3.	INDEX PAR SOURCES.....	44

## ETUDES TECHNIQUES SOUTENUES PAR L'OFIVAL

### 1. ETUDES EN PROJET

#### 1.1. ESPECE : PRODUITS CARNES

##### 1.1.1. Catégorie : Hygiène

TITRE : DEVENIR DE LISTERIA MONOCYTOGENES DANS LE SAUCISSON SEC

Mots clés : charcuterie, saucisson, listeria, hygiène

Source : ADIV

Auteurs : Souad CHRISTEANS, Delphine THEVENOT

Statut : Projet (OCTOBRE 2004)

N° de fiche : 586

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

### 2. ETUDES EN COURS

#### 2.1. ESPECE : 5EME QUARTIER

##### 2.1.1. Catégorie : Valorisation des Co-produits

TITRE :

Propreté des cuirs et maîtrise de l'hygiène des produits carnés en élevage (action 20 04-2005, 1ère année)

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

Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE

Auteurs :

Statut : En cours (30/06/2005)

N° de fiche : 713

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

#### 2.2. ESPECE : BOVIN

##### 2.2.1. Catégorie : Bien-être

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 : En cours (30/06/2005)

N° de fiche : 717

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

### 2.2.2. Catégorie : Hygiène

TITRE : Prestation de l'institut de l'élevage au programme CERTIVIANDE (2001)  
Mots clés : bovin  
Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE  
Auteurs : QUILICHINI  
Statut : En cours (MARS 2002)  
N° de fiche : 599  
(Adresse Internet = <http://www.ofival.fr/dei/f599.htm>)

### 2.2.3. 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 : En cours (31/05/2005)  
N° de fiche : 697  
(Adresse Internet = <http://www.ofival.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 : En cours (30/06/04)  
N° de fiche : 676  
(Adresse Internet = <http://www.ofival.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 : En cours (30/06/04)  
N° de fiche : 677  
(Adresse Internet = <http://www.ofival.fr/dei/f677.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 : En cours (MARS 2002)  
N° de fiche : 593  
(Adresse Internet = <http://www.ofival.fr/dei/f593.htm>)

## **2.3. ESPECE : LAPIN**

### **2.3.1. Catégorie : Bien-être**

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

Mots clés : logement lapine bien-être

Source : ITAVI

Auteurs : Luc MIRABITO

Statut : En cours (30/06/04)

N° de fiche : 654

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

## **2.4. ESPECE : MULTI-ESPECES**

### **2.4.1. 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.ofival.fr/dei/f626.htm>)

## **2.5. ESPECE : OVIN**

### **2.5.1. 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 : En cours (30/06/04)

N° de fiche : 674

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

## 2.6. ESPECE : PORCIN

### 2.6.1. 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 : Mme LACOSTE

Statut : En cours (30/06/04)

N° de fiche : 621

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

### 2.6.2. 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 : En Cours (01/12/03)

N° de fiche : 686

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

### 2.6.3. Catégorie : Hygiène

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 : En cours (30/06/04)

N° de fiche : 668

(Adresse Internet = <http://www.ofival.fr/dei/f668.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 : Mme LACOSTE

Statut : En cours (30/06/2004)

N° de fiche : 622

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

TITRE : Nettoyage-désinfection des camions de transport frigorifique  
Mots clés : hygiène Nettoyage-désinfection camion transport frigo  
Source : ITP  
Auteurs : Mme LACOSTE  
Statut : En cours (01/03/04)  
N° de fiche : 620  
(Adresse Internet = <http://www.ofival.fr/dei/f620.htm> )

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 : En cours (30/06/04)  
N° de fiche : 619  
(Adresse Internet = <http://www.ofival.fr/dei/f619.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. LACOSTE  
Statut : En Cours (31/10/03)  
N° de fiche : 682  
(Adresse Internet = <http://www.ofival.fr/dei/f682.htm> )

TITRE : Mode d'élevage et qualité hygiénique des carcasses  
Mots clés : porc, hygiène  
Source : ITP  
Auteurs : B. MINVIELLE  
Statut : En Cours (30/10/03)  
N° de fiche : 553  
(Adresse Internet = <http://www.ofival.fr/dei/f553.htm> )

#### **2.6.4. 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 :  
Statut : En cours (01/12/2005)  
N° de fiche : 694  
(Adresse Internet = <http://www.ofival.fr/dei/f694.htm> )

TITRE : Identification des porcs du sevrage à l'abattage (2002)  
Mots clés : identification, traçabilité, porc charcutier, matériel, tatouage  
Source : ITP  
Auteurs : M. DAGORN  
Statut : En cours (30/07/2003)  
N° de fiche : 617  
(Adresse Internet = <http://www.ofival.fr/dei/f617.htm> )

### **2.6.5. Catégorie : Qualité - Mesure de la Qualité**

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 : En cours (01/08/04)  
N° de fiche : 627  
(Adresse Internet = <http://www.ofival.fr/dei/f627.htm> )

TITRE : Méthodes de classement des porcs (année 2003)  
Mots clés : pesée classement marquage  
Source : ITP  
Auteurs : G. DAUMAS  
Statut : En cours (30/06/04)  
N° de fiche : 669  
(Adresse Internet = <http://www.ofival.fr/dei/f669.htm> )

TITRE : La maturation de la viande de porc : Comparaison Label Rouge - Standard  
Mots clés : tendreté maturation label  
Source : ITP  
Auteurs : Mme LACOSTE  
Statut : En cours (31/12/2003)  
N° de fiche : 618  
(Adresse Internet = <http://www.ofival.fr/dei/f618.htm> )

TITRE : Approche préventive du problème des viandes déstructurées (année 2002)  
Mots clés : viande déstructurée prévention porc  
Source : ITP  
Auteurs : B. FOSTIER  
Statut : En Cours (30/11/03)  
N° de fiche : 683  
(Adresse Internet = <http://www.ofival.fr/dei/f683.htm> )

### **2.6.6. Catégorie : Qualité des Viandes**

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 : A. LACOSTE

Statut : En cours (30/06/04)

N° de fiche : 670

(Adresse Internet = <http://www.ofival.fr/dei/f670.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 : En cours (DÉCEMBRE 2003)

N° de fiche : 560

(Adresse Internet = <http://www.ofival.fr/dei/f560.htm> )

## **2.7. ESPECE : PRODUITS CARNES**

### **2.7.1. 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 : En cours (10/10/03)

N° de fiche : 691

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

## **2.8. ESPECE : VOLAILLES**

### **2.8.1. Catégorie : Bien-être**

TITRE :

ENQUÊTE 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 : En cours (31/03/04)

N° de fiche : 690

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

### **2.8.2. Catégorie : Environnement - Réduction des Nuisances**

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 :

Statut : En cours (30/06/04)

N° de fiche : 656

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

### **2.8.3. Catégorie : Hygiène**

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

Mots clés :

sanitaire, dinde, pintade, entérite, trouble digestif, coccidiose, histomonose, entérite nécrotique, dysbactériose

Source : ITAVI

Auteurs :

Statut : En cours (30/06/2005)

N° de fiche : 703

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

### **2.8.4. 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 : En cours (30/06/04)

N° de fiche : 657

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

### **2.8.5. Catégorie : Qualité - Mesure de la Qualité**

TITRE :

Qualité technologique de la viande de poulet et caractéristiques histologiques du muscle

Mots clés : poulet, transformation, muscle, qualité

Source : ITAVI

Auteurs :

Statut : En cours (15/12/03)

N° de fiche : 608

(Adresse Internet = <http://www.ofival.fr/dei/f608.htm> )

### **2.8.6. 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 :

Statut : En cours (30/06/2005)

N° de fiche : 704

(Adresse Internet = <http://www.ofival.fr/dei/f704.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 MALLET, Maria URDACI

Statut : En cours (MARS 2003)

N° de fiche : 579

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

## **2.9. ESPECE : VOLAILLES - DINDE**

### **2.9.1. 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 : En cours (JUIN 2002)

N° de fiche : 590

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

## **2.10. ESPECE : VOLAILLES - PALMIPEDES**

### **2.10.1. Catégorie : Procédés - Matériels**

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. FERNANDEZ

Statut : En cours (MAI 2004)

N° de fiche : 592

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

## **2.11. ESPECE : VOLAILLES - POULET DE CHAIR**

### **2.11.1. Catégorie : Hygiène**

TITRE :

Validation des facteurs de risques de la contamination par *Campylobacter jejuni* et coli des élevages de poulet de chair standard

Mots clés : campylobacter

Source : ITAVI

Auteurs :

Statut : En cours (30/06/04)

N° de fiche : 655

(Adresse Internet = <http://www.ofival.fr/dei/f655.htm> )

### **2.11.2. 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 : En cours (JUIN 2004)

N° de fiche : 651

(Adresse Internet = <http://www.ofival.fr/dei/f651.htm> )

## **3. ETUDES TERMINEES**

### **3.1. ESPECE : 5EME QUARTIER**

#### **3.1.1. Catégorie : Froid**

TITRE :

CRITERES TECHNIQUES POUR LA REALISATION DES CHAMBRES FROIDES A ABATS

Mots clés :

cinquieme quartier abat qualité hygiène 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.ofival.fr/dei/f688.htm> )

### 3.1.2. Catégorie : Qualité des Viandes

TITRE :

Elaboration d'un guide de bonnes pratiques et de traçabilité pour les produits tripiers issus 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.ofival.fr/dei/f615.htm> )

### 3.1.3. 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.ofival.fr/dei/f616.htm> )

## 3.2. ESPECE : BOVIN

### 3.2.1. 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.ofival.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.ofival.fr/dei/f663.htm> )

### 3.2.2. Catégorie : appui technique

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.ofival.fr/dei/f660.htm>)

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 étiquetage.  
Source : INSTITUT DE L'ELEVAGE  
Auteurs :  
Statut : Clos (30/06/03)  
N° de fiche : 661  
(Adresse Internet = <http://www.ofival.fr/dei/f661.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.ofival.fr/dei/f469.htm>)

TITRE : Appui technique pour la mise en œuvre 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.ofival.fr/dei/f450.htm>)

### 3.2.3. 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.ofival.fr/dei/f333.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.ofival.fr/dei/f601.htm> )

TITRE :

Aménagements des camions de transport de longue de 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.ofival.fr/dei/f549.htm> )

### **3.2.4. 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.ofival.fr/dei/f354.htm> )

### **3.2.5. Catégorie : Froid**

TITRE : AÉRAULIQUE. La simulation numérique :

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

Mots clés : aéraulique, ressuage, 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.ofival.fr/dei/f720.htm> )

### 3.2.6. Catégorie : hygiène

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.ofival.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.ofival.fr/dei/f678.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.ofival.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.ofival.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.ofival.fr/dei/f547.htm> )

### 3.2.7. 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.ofival.fr/dei/f662.htm> )

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.ofival.fr/dei/f595.htm> )

### 3.2.8. 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.ofival.fr/dei/f548.htm> )

### 3.2.9. 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.ofival.fr/dei/f545.htm> )

**3.2.10. 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, autorisation

Source : ADRIA DE QUIMPER

Auteurs : Mme LE STER

Statut :Clos (JANVIER 2001)

N° de fiche : 509

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

**3.2.11. Catégorie : Qualité - Mesure de la Qualité**

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.ofival.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.ofival.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.ofival.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.ofival.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.ofival.fr/dei/f675.htm> )

**3.2.12. Catégorie : Qualité des Viandes**

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.ofival.fr/dei/f658.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.ofival.fr/dei/f659.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.ofival.fr/dei/f596.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.ofival.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.ofival.fr/dei/f600.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.ofival.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.ofival.fr/dei/f546.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.ofival.fr/dei/f467.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.ofival.fr/dei/f466.htm> )

TITRE :

Incidence de l'âge à l'abattage des vaches sur la qualité des carcasses et des viande s.

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.ofival.fr/dei/f463.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.ofival.fr/dei/f462.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.ofival.fr/dei/f457.htm> )

### **3.3. ESPECE : LAPIN**

#### **3.3.1. 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.ofival.fr/dei/f435.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.ofival.fr/dei/f607.htm> )

### **3.3.2. 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.ofival.fr/dei/f438.htm> )

### **3.3.3. 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.ofival.fr/dei/f581.htm> )

## **3.4. ESPECE : MULTI-ESPECES**

### **3.4.1. 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.ofival.fr/dei/f614.htm> )

### **3.5. ESPECE : OVIN**

#### **3.5.1. 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.ofival.fr/dei/f613.htm> )

#### **3.5.2. 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.ofival.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.ofival.fr/dei/f471.htm> )

### **3.6. ESPECE : PORCIN**

#### **3.6.1. Catégorie : Appui Technique**

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.ofival.fr/dei/f556.htm> )

### 3.6.2. 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.ofival.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.ofival.fr/dei/f557.htm> )

### 3.6.3. 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.ofival.fr/dei/f589.htm> )

### 3.6.4. 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.ofival.fr/dei/f356.htm> )

### 3.6.5. 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.ofival.fr/dei/f584.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.ofival.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 VERNOZY, M. BOUVET, Me ROSSEL

Statut :Clos (NOVEMBRE 2001)

N° de fiche : 611

(Adresse Internet = <http://www.ofival.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.ofival.fr/dei/f672.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.ofival.fr/dei/f680.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.ofival.fr/dei/f641.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.ofival.fr/dei/f411.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.ofival.fr/dei/f407.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.ofival.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.ofival.fr/dei/f404.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.ofival.fr/dei/f390.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.ofival.fr/dei/f389.htm> )

**3.6.6. Catégorie : Hygiène - Autocontrôles**

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.ofival.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.ofival.fr/dei/f413.htm> )

**3.6.7. 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.ofival.fr/dei/f550.htm> )

**3.6.8. 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.ofival.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.ofival.fr/dei/f381.htm> )

### 3.6.9. Catégorie : Identification - Traçabilité

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.ofival.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.ofival.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.ofival.fr/dei/f551.htm> )

### 3.6.10. 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.ofival.fr/dei/f338.htm> )

**3.6.11. 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.ofival.fr/dei/f640.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.ofival.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.ofival.fr/dei/f591.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.ofival.fr/dei/f681.htm> )

**3.6.12. Catégorie : Qualité des Viandes**

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.ofival.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.ofival.fr/dei/f402.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.ofival.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. L. ACOSTE  
Statut :Clos (20/06/2003)

N° de fiche : 623  
(Adresse Internet = <http://www.ofival.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.ofival.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.ofival.fr/dei/f409.htm> )

### **3.6.13. 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.ofival.fr/dei/f642.htm> )

## **3.7. ESPECE : PRODUITS CARNES**

### **3.7.1. 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.ofival.fr/dei/f531.htm> )

### **3.7.2. Catégorie : hygiène**

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.ofival.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.ofival.fr/dei/f537.htm> )

### 3.7.3. 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.ofival.fr/dei/f359.htm> )

### 3.7.4. 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.ofival.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.ofival.fr/dei/f572.htm> )

### 3.7.5. 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.ofival.fr/dei/f374.htm> )

### 3.7.6. 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.ofival.fr/dei/f371.htm> )

### 3.7.7. 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.ofival.fr/dei/f364.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.ofival.fr/dei/f564.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.ofival.fr/dei/f575.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.ofival.fr/dei/f571.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.ofival.fr/dei/f565.htm> )

### **3.7.8. 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.ofival.fr/dei/f540.htm> )

## **3.8. ESPECE :VOLAILLES**

### **3.8.1. 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.ofival.fr/dei/f647.htm> )

### 3.8.2. Catégorie : Bien-être

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.ofival.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.ofival.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.ofival.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.ofival.fr/dei/f649.htm> )

### 3.8.3. 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.ofival.fr/dei/f376.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.ofival.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.ofival.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.ofival.fr/dei/f648.htm> )

### 3.8.4. 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, campylobacter, 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.ofival.fr/dei/f331.htm> )

### 3.8.5. 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.ofival.fr/dei/f342.htm> )

### 3.8.6. Catégorie : Qualité des Viandes

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.ofival.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.ofival.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.ofival.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.ofival.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.ofival.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.ofival.fr/dei/f624.htm> )

### **3.9. ESPECE : VOLAILLES - DINDE**

#### **3.9.1. 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.ofival.fr/dei/f577.htm> )

### 3.9.2. 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.ofival.fr/dei/f587.htm> )

### 3.9.3. Catégorie : Qualité - Mesure de la Qualité

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.ofival.fr/dei/f610.htm> )

### 3.9.4. 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.ofival.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.ofival.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.ofival.fr/dei/f604.htm> )

### **3.10. ESPECE :VOLAILLES - PALMIPEDES**

#### **3.10.1. 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.ofival.fr/dei/f573.htm> )

#### **3.10.2. 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.ofival.fr/dei/f568.htm> )

#### **3.10.3. 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.ofival.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.ofival.fr/dei/f566.htm> )

#### **3.10.4. 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.ofival.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.ofival.fr/dei/f506.htm> )

### **3.11. ESPECE : VOLAILLES - PINTADE**

#### **3.11.1. 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.ofival.fr/dei/f588.htm> )

### **3.11.2. 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. AGRI PAYS DE LA LOIRE

Auteurs : I. BOUVAREL, D. CHEVALIER, A. BERTHELOT

Statut : Clos (JANVIER 2002)

N° de fiche : 606

(Adresse Internet = <http://www.ofival.fr/dei/f606.htm> )

## **3.12. ESPECE : VOLAILLES - POULE PONDEUSE**

### **3.12.1. 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.ofival.fr/dei/f576.htm> )

### **3.12.2. 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.ofival.fr/dei/f652.htm> )

### 3.13. ESPECE : VOLAILLES - POULET DE CHAIR

#### 3.13.1. 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.ofival.fr/dei/f431.htm>)

#### 3.13.2. 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.ofival.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.ofival.fr/dei/f605.htm>)

## 4. INDEX

Les chiffres à droites correspondent aux numéros de pages.

### 4.1. INDEX PAR ESPECES

Bovin	3
Lapin	5, 21
Ovin	5
Porcin	6, 23
Produits carnés	3, 9, 31
Volailles	9, 11, 12, 34, 38, 40, 41, 42, 43

Volailles - Dinde	11, 38
Volailles - Palmipèdes	11, 40
Volailles - Pintade	41
Volailles - Poule pondeuse	42
Volailles - Poulet de chair	12, 43

## 4.2. INDEX PAR THEMES

Alimentation	5, 13, 35
Appui Technique	6, 23
Bâtiment	43
Bien-être	3, 5, 9, 14, 21, 24, 36, 39, 43
Biotechnologies - Reproduction - Génétique	15, 24, 42
Caractérisation	6, 29, 30, 37, 44
Environnement - Réduction des Nuisances	10, 22, 24, 31, 37
Froid	9, 12, 15
Hygiène	3, 4, 6, 10, 12, 17, 27, 32, 40, 41
Hygiène - Autocontrôles	17, 27
Hygiène - Bonnes Pratiques d'Hygiène	17, 27, 32
Hygiène - Décontamination	32, 41
Hygiène - Matériels	27, 32
Hygiène - Méthodes de contrôle	17
Identification - Traçabilité	7, 28
Logistique	10, 23
Nouveaux Produits	33, 44
Procédés - Matériels	11, 18, 28, 33, 41
Qualité - Mesure de la Qualité	8, 10, 12, 18, 22, 29, 38, 40, 41
Qualité des Viandes	4, 5, 8, 11, 13, 19, 22, 23, 29, 38, 40, 42, 43, 44
Valorisation des Co-produits	3, 13, 35
Valorisation du Sang	31

## 4.3. INDEX PAR SOURCES

ADIV	3, 4, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 22, 25, 28, 31, 32, 33, 34, 43
ADRIA DE QUIMPER	18
AFSSA	25, 32, 36
AGPM	5

BELETA	32
BIOSERAÉ	32
CEMAGREF	7, 8, 9, 16, 29
CERTIVIANDE	4, 17, 27, 32
CIDÉF	11, 37, 39
CIP	41
CTCPA	32, 33, 34, 40, 41
CTSCCV	6, 9, 25, 29, 30, 31, 32, 38
ÉCOLE VÉTÉRINAIRE DE LYON	25
FICT	29
FNCBV	24, 31, 32
INRA	5, 9, 15, 16, 19, 22, 30, 34, 41, 43
INSTITUT DE L'ÉLEVAGE	3, 4, 5, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 23
INTERBEV	16, 18, 19, 33
ITAVI	5, 9, 10, 11, 12, 21, 22, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 42, 43
ITP	5, 6, 7, 8, 9, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31
SOCOPA	16
SYNALAF	36
SYSAAF	38, 41
UNCEIA	15, 24