

11<sup>èmes</sup> JOURNEES  
« SCIENCES DU MUSCLE  
et TECHNOLOGIES DES VIANDES »

## SOMMAIRE

➔ CONFERENCE INTRODUCTIVE

Page 11

La recherche et le développement en Europe dans le domaine de la qualité et de la technologie de la viande et les produits carnés.  
ANTOINE CLINQUART (Université de Liège)

**SESSION 1 Socio-Economie de la filière .....Page 21**  
**Animateurs : Pascal Mainsant (Inra-Ivry) et Bernard Fostier (Ifip)**

➔ CONFERENCES

- |         |  |
|---------|--|
| E-CONF1 | L'élevage français et la viande bovine à l'horizon 2012 :<br>Quelles évolutions possibles après la réforme de la PAC ?<br>GUESDON J.C., PERROT C.                                    |
| E-CONF2 | Discussions à l'OMC : risques pour les filières viandes en Europe<br>Le cas de la viande porcine, à la lumière des autres viandes<br>RIEU M.   |
| E-CONF3 | Recherche d'explications aux divergences d'évolutions entre les 2 approches de<br>la consommation des viandes, les approches par bilan et les approches par<br>panels<br>MAINSANT P. |

➔ COMMUNICATIONS

- |        |  |
|--------|--|
| E-COM1 | Evaluation globale du bien-être animal en vue de son intégration dans des démarches<br>qualité<br>BOTREAU R., CAPDEVILLE J., PERNY P., VEISSIER I. |
| E-COM2 | Construction de la démarcation d'un produit slovène traditionnel, le jambon sec de<br>karst ("kraški pršut")<br>ČANDEK-POTOKAR M., SANS P.         |

➤ **CONFERENCES**

- 
- |         |   |
|---------|---|
| N-CONF1 | La place de la viande et des produits à base de viande comme aliments-vecteurs dans les apports nutritionnels de la population française<br>VOLATIER J.L., DUFOUR A.              |
| N-CONF2 | Prévention de la formation de composés néoformés dans la viande cuite et les produits à base de viande en fonction de leur mode de préparation ou de fabrication<br>VENDEVRE J.L. |

➤ **COMMUNICATIONS**

- 
- |        |   |
|--------|---|
| N-COM1 | Effet de la conservation de la viande bovine sur les processus de peroxydations lipidique et protéique<br>DURAND D., SAVARY-AUZÉLOUX I., ORTIGUES-MARTY I., THOMAS E., SCISLOWSKI V., PEYRON A., BAUCHART D.          |
| N-COM2 | Effet des antioxydants végétaux sur la peroxydation lipidique de bœuf haché au cours de la conservation<br>THOMAS E., SCISLOWSKI V., RENERRE M., GATELLIER P., GLADINE C., SAVARY-AUZÉLOUX I., BAUCHART D., DURAND D. |
| N-COM3 | Les valeurs nutritionnelles de la viande de porc : analyses sur 9 pièces UVC<br>VAUTIER A.  |
| N-COM4 | Effet de régimes riches en acides gras omega-3 sur la composition de la longe de porcs abattus à 110 et 160 kg p.v.<br>MUSELLA M., DOUARD V., CORINO C., MOUROT J.  |

➤ **POSTERS**

- 
- |         |   |
|---------|---|
| N-POS1  | Composition en acides gras et vitamine E dans les viandes de poulets de chair nourris aux glands de chêne vert<br>BOUDEROUA K., SELSELET-ATTOU G., MOUROT J.  |
| N-POS2  | Effet des acides gras n-3 sur la qualité nutritionnelle de la viande de lapin<br>MOUROT J., BLOCHET J.E., KOUBA M.  |
| N-POS3  | L'effet du poids vif à l'abattage sur les caractéristiques chimiques, physiques et sensorielles de la longe du porc.<br>CANNATA S., RATTI S., ROSSI R., CORINO C.   |
| N-POS4  | Caractérisation des qualités sensorielles et chimiques du jambon d'Ardenne IGP, en relation avec le procédé de fabrication<br>COLLARD C., SINDIC M., DEROANNE C.  |
| N-POS5  | Etude de l'incidence d'ALKOSEL® sur la qualité du jambon de Bayonne I.G.P.<br>ROBERT N., BAULEZ M., CHEVAUX E., DUTERTRE C.   |
| N-POS6  | Qualité nutritionnelle des lipides du pâté de campagne<br>GUILLEVIC M., BLOCHET J.E., LE MINOUS A.E., MOUROT J.   |
| N-POS7  | Effet de la cuisson ou de la transformation sur la teneur en acides gras n-3 de quelques produits animaux.<br>MOUROT J., GUILLEVIC M., MOUNIER A., KERHOAS N., WEILL P.   |
| N-POS8  | Effets de la conservation de la viande bovine sur les teneurs en différents micronutriments d'intérêt pour l'homme.<br>SAVARY-AUZÉLOUX I., ORTIGUES-MARTY I., BAUCHART D., THOMAS E., SCISLOWSKI V., PEYRON A., DURAND D. |
| N-POS9  | Impact de différents modes de cuisson de la viande bovine sur les processus de peroxydations lipidiques<br>DURAND D., GRUFFAT D., ORTIGUES-MARTY I., SAVARY-AUZÉLOUX I., THOMAS E., PEYRON A., BAUCHART D.                |
| N-POS10 | Effets des modes de conservation de la viande bovine sur les lipides et leur contenu en acides gras polyinsaturés<br>BAUCHART D., THOMAS E., SCISLOWSKI V., PEYRON A., DURAND D.  |
| N-POS11 | Les tissus adipeux, notamment intermusculaires, sont le siège de la synthèse et de la bioconversion du 9cis, 11trans CLA chez le bouvillon.<br>GRUFFAT D., REMOND C., DURAND D., LOREAU O., BAUCHART D.                   |

**SESSION 3** **Génomique et qualités des viandes**.....Page 109  
**Animateurs : Michel Duclos (Inra-Tours) et Gilles Renand (Inra-Jouy en Josas)**

🔥 **CONFERENCES**

- 
- G-CONF1 La génomique appliquée à l'amélioration des animaux d'élevage. Présentation des projets financés dans le cadre du programme « AGENAE ».  
SELLIER P.
- G-CONF2 Approches combinées de génomique positionnelle (recherche de QTL) et expressionnelle (étude du transcriptome) pour identifier des gènes contrôlant la qualité de la viande chez le poulet.  
LE BIHAN-DUVAL E., BERRI C., PITEL F., NADAF J., SIBUT V., JENKINS C., DUCLOS M.J.

🔥 **COMMUNICATIONS**

- 
- G-COM1 MUGENE : Approche intégrée combinant la génétique, la génomique et la biologie musculaire pour prédire la qualité de la viande bovine selon le potentiel de croissance des animaux et les facteurs d'élevage.  
HOCQUETTE J.F. et collaborateurs, MORZEL M. et collaborateurs, LEVEZIEL H. et collaborateurs, RENAND G. et collaborateurs
- G-COM2 Localisation de QTL influençant le taux de lipides intramusculaires dans une population F2 DUROC x Large White.  
SANCHEZ M.P., BASSO B., BILLON Y., GILBERT H., IANNUCELLI N., LARZUL C., RIQUET J., BIDANEL J.P., MILAN D., LE ROY P.
- G-COM3 Analyse protéomique du pectoralis major de deux types génétiques de dindes.  
MOLETTE C., LAURENT N., PICHEREAUX C., REMIGNON H., BABILE R., FERNANDEZ X.
- G-COM4 Expression génique dans le muscle semimembranosus d'ovins porteurs de la mutation "Texel Belge".  
HAMELIN M., FORESTIER L., MILENKOVIC D., LAVILLE E.
- G-COM5 Qualités des carcasses et des viandes de jeunes bovins charolais hétérozygotes pour la mutation q204x de la myostatine.  
RENAND G., LEVEZIEL H., PAYET N., HOCQUETTE J.F., LEPETIT J., DENOYELLE C., DODELIN V., MALAFOSSE A.

🔥 **POSTERS**

- 
- G-POS1 Propriétés contractiles et métaboliques du muscle long dorsal de 15 races bovines européennes.  
HOCQUETTE J.F., JURIE C., PICARD B., ALBERTI P., CHRISTENSEN M., FAILLA S., GIGLI S., LEVEZIEL H., SAÑUDO C., ERTBJERG P., NUTE, G.R., WILLIAMS J.L.
- G-POS2 Marqueurs de tendreté de la viande de taurillons Blonde d'Aquitaine révélés par l'analyse du protéome.  
PICARD B., CHAMBON C., MEUNIER B., JACOB H., JURIE C.
- G-POS3 Etude du développement musculaire bovin par analyse protéomique.  
CHAZE T., PICARD B.
- G-POS4 Identification des spécificités fonctionnelles des adipocytes intramusculaires par une approche protéomique chez le Porc.  
GONDRET F., GUITTON N., LOUVEAU I.

**SESSION 4** **Hygiène et sécurité sanitaire** .....Page 145  
**Animateurs : Jean-Pierre Frencia (Adiv Association) et Philippe Fravallo (Afssa-Ploufragan)**

🔥 **CONFERENCES**

- 
- H-CONF1 Les écosystèmes microbiens dans les produits carnés  
LABADIE J.
- H-CONF2 Portage sain et excréation fécale par les ruminants de souches d'Escherichia coli entérohémorragiques responsables de toxi-infections alimentaires.  
MARTIN C.

## 🔥 COMMUNICATIONS

- 
- |        |  |
|--------|--|
| H-COM1 | La spectroscopie de fluorescence : un outil pour l'identification des bactéries lactiques<br>YAAKOUBI K., AMMOR S., HAYDERSAH J., DUFOUR E., CHEVALLIER I.   |
| H-COM2 | Intérêt d'un ferment dans un produit fermier<br>TALON R., LEROY S., LEBERT I., LEBECQUE A.   |
| H-COM3 | Modélisation du comportement de flores technologiques et de <i>listeria monocytogenes</i> dans le saucisson sec en vue de la sécurité du produit – phase I<br>COPPET V., CHRISTIEANS S., HUCHET V. |
| H-COM4 | Statut de dangerosité des carcasses de porcs vis-à-vis du danger <i>campylobacter spp.</i><br>LAROUCHE M., MINVIELLE B., LEBIGRE M., DESMONTS M. H., MIRCOVICH C., MAGRAS C.                       |

## 🔥 POSTERS

- 
- |        |  |
|--------|--|
| H-POS1 | Approche protéomique pour la caractérisation de souches de <i>listeria monocytogenes</i> : recherche de marqueurs de risque<br>DUMAS E., MEUNIER B., BERDAGUE J.L., CHAMBON C., HEBRAUD M.                                 |
| H-POS2 | Physiologie de la croissance en biofilm de <i>staphylococcus xylosus</i> par une approche protéomique<br>PLANCHON S., LEROY S., CHAMBON C., CHAFSEY I., HÉBRAUD M., TALON R.   |
| H-POS3 | Optimisation du conditionnement des abats et étude de la croissance bactérienne en vue de valider la DLC des abats<br>COPPET V., CHRISTIEANS S.  |
| H-POS4 | Altérations microbiennes liées aux bactéries lactiques hétérofermentaires dans le jambon cuit supérieur<br>COPPET V., CHRISTIEANS S.   |
| H-POS5 | Activités anti-bactériennes des bactéries lactiques isolées d'ateliers fermiers de salaison<br>YAAKOUBI K., AMMOR S., HAYDERSAH J., CHEVALLIER I.  |
| H-POS6 | Influence de la méthode de récupération, de la matrice carnée et de la souche sur le rendement de récupération de <i>campylobacter spp.</i> implantés sur viande de porc<br>FOSSE J., LAROUCHE M., FEDERIGHI M., MAGRAS C. |
| H-POS7 | Utiliser la vapeur surchauffée pour décontaminer la surface de carcasses de volailles<br>KONDJOYAN A., PORTANGUEN S.   |

**SESSION 5 Bases biologiques de la qualité des viandes .....Page 181**  
**Animateurs : Cécile Berri (Inra - Tours) et Claudia Terlouw (Inra - Clermont-Ferrand)**

## 🔥 CONFERENCES

- 
- |         |  |
|---------|--|
| B-CONF1 | Caractéristiques des muscles et de la viande des principales races bovines allaitantes du Massif Central<br>PICARD B., JURIE C., BAUCHART D., DRANSFIELD E., OUALI A., MARTIN J.F., JAILLER R., LEPETIT J., CULIOLI J. |
| B-CONF2 | Relations entre le métabolisme post mortem et les qualités des viandes : apports de la protéomique<br>MORZEL M., TERLOUW C., LAVILLE E.  |

## 🔥 COMMUNICATIONS

- 
- |        |  |
|--------|--|
| B-COM1 | Effet de l'oxydation sur l'agrégation et la protéolyse des protéines myofibrillaires<br>GATELLIER PH., SAYD T., CHELH I., SANTE LHOUTELLIER V.   |
| B-COM2 | Relation entre les caractéristiques du collagène et le persillé de la viande bovine<br>LISTRAT A., PISSAVY A.L., JURIE C., LETHIAS C., BOULESTEIX P., HOCQUETTE J.F.                   |
| B-COM3 | Qualité de la chair chez des truites ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> ) à haut et bas rendements en filet<br>BUGEON J., LEFEVRE F., CARDINAL M., UYANIK A., DAVENEL A., HAFFRAY P.         |
| B-COM4 | Effet de l'âge sur les dépôts de lipides dans le filet de canard mulard<br>CHARTRIN P., BORDEAU T., BERNADET M.D., GUY G., HOCQUETTE J.F., RIDEAU N., MOUROT J., DUCLOS M.J., BAEZA E. |

- B-COM5 Etude de l'organisation spatiale du tissu conjonctif par analyse d'image pour la prévision de la tendreté du muscle bovin  
EL JABRI M., ABOUELKARAM S., REGRAG A., DAMEZ J-L., ROUX D.

 **POSTERS**

- 
- B-POS1 Etude de l'influence des paramètres de pré-abattage sur le pH de carcasses de porcs  
SINDIC M., MERTENS G., RENKENS M., DEROANNE C.
- B-POS2 Influence des facteurs ante-mortem sur la qualité technologique des filets de poulet de type standard et label  
GIGAUD V., DEBUT M., BERRI C., LEBIHAN-DUVAL E., TRAVEL A., BORDEAU T.
- B-POS3 Effet du délai entre abattage et découpe sur la qualité des filets de poulets labels, certifiés et standards  
BERRI C., LE BIHAN-DUVAL E., LEPETIT J., BAEZA E., BORDEAU T., PEYRIN F., CORMIER D., GIGAUD V.
- B-POS4 Impact de la teneur en lipides musculaires et de la triploïdie sur la texture de la chair de truite arc-en-ciel : Intérêt de lignées divergentes sélectionnées  
LEFEVRE F., BUGEON J., CARDINAL M., LABBE L., MEDALE F., QUILLET E.
- B-POS5 Effets du mode d'élevage sur les performances, le comportement des animaux et la qualité de viande chez deux génotypes de porcs  
LEBRET B., MEUNIER-SALAUN M.C., FOURY A., MORMEDE P., DRANSFIELD E., DOURMAD J.Y.
- B-POS6 Qualité des carcasses de caprins créoles abattus à poids différents  
LIMEA L., ALEXANDRE G., ARQUET R., GRAVILLON G., BOCAGE B., LAVILLE E.
- B-POS7 Production de veaux roses Salers : caractéristiques zootechniques et qualités organoleptiques de la viande selon la nature du fourrage et le niveau de complémentation  
SERRANO E., JAILLER R., DUBROEUCQ H., AGABRIEL J., MICOL D.
- B-POS8 Traçabilité de l'alimentation à base de fourrages par l'empreinte des caroténoïdes, des terpènes et de la SPIR chez les jeunes bovins  
SERRANO E., CORNU A., ANDUEZA D., CHAUVEAU B., PRACHE S., PRADEL P., MICOL D.
- B-POS9 Typologie des viandes selon la qualité sensorielle chez la génisse de race charolaise : relations avec les performances à l'abattage des animaux  
OURY M. P., AGABRIEL J., BLANQUET J., LABOURÉ H., MICOL D., PICARD B., ROUX M., DUMONT R.
- B-POS10 Mise en évidence de quatre isoformes de chaîne lourde de myosine dans les fibres musculaires de génisses de race charolaise  
OURY M. P., PICARD B., DELAMARCHE F., BARBOIRON C., DUMONT R.
- B-POS11 Caractéristiques musculaires des bovins de l'A.O.C. taureau de Camargue  
PICARD B., FIOT I., DURAND D., MICOL D., SANTE-LHOUTELLIER V.
- B-POS12 Etude de la stabilité de la couleur et de l'oxydation des lipides dans les viandes A.O.C. de taureau de Camargue  
SANTE-LHOUTELLIER V., GATELLIER PH., PICARD B., FIOT I., DURAND D., MICOL D.
- B-POS13 Contribution à l'étude du déterminisme biologique du pH ultime dans le muscle de poulet  
FERNANDEZ X., EL RAMMOUZ R., SANTE-LHOUTELLIER V., MOLETTE C., REMIGNON H., BABILE R.
- B-POS14 Hydrophobicité des protéines myofibrillaires : application au modèle PSE  
THERON L., GATELLIER Ph., DEISS V., SAYD T., SANTE-LHOUTELLIER V.
- B-POS15 La carte protéomique : un outil pour la détermination de marqueurs des qualités de la viande de porc  
KWASIBORSKI A., SAYD T., CHAMBON C., LAVILLE E., SANTE-LHOUTELLIER V., TERLOUW C.
- B-POS16 Effet du sexe sur l'expression des protéines sarcoplasmiques  
KWASIBORSKI A., SAYD T., CHAMBON C., SANTE-LHOUTELLIER V., ROCHA D., TERLOUW C.
- B-POS17 Etude des transporteurs d'acides gras dans les adipocytes isolés de muscle et de tissu adipeux sous-cutané chez le porc  
GARDAN D., LOUVEAU I., GONDRET F.

 **POSTERS**

- 
- |        |   |
|--------|---|
| P-POS1 | Comment modéliser la cuisson de la viande - Présentation des études préliminaires sur les transferts chaleur-matière<br>KONDJOYAN A., PEYRON A.   |
| P-POS2 | Etude d'un procédé d'extraction et de fractionnement de protéines issues de co-produits animaux pour une utilisation en tant qu'ingrédients fonctionnels<br>LEMOINE E., SELMANE D., VIAL C., SANTE-LHOUELLIER V., DJELVEH G., PEYRON A. |
| P-POS3 | Le procédé « Tendercut » : un impact non négligeable sur la tendreté de la viande de gros bovins<br>TRIBOT LASPIERE P.  |
| P-POS4 | Application des hautes pressions pour le magret de canard fumé-séché<br>LUCAN A., ZUBER F.  |
| P-POS5 | Influence de l'indice de graisse sur la qualité de quatre produits carnés<br>HADORN R., EBERHARD P., GUGGISBERG D., PICCINALI P., SCHLICHTHERLE-CERNY H., SCHERRER D., BEE G.   |
| P-POS6 | La mesure de la couleur de la viande<br>RENERRE M.  |
| P-POS7 | Caractérisation histologique et ultrastructurale de l'effet du sel sur la viande de boeuf hachée<br>LABAS R., ASTRUC T., CHANIER L., VENDEUVRE J. L., MARTIN J. L., TAYLOR R.   |
| P-POS8 | Caractérisation des tissus adipeux de découpe des bovins<br>PICGIRARD L.  |