

# VIANDES & PRODUITS CARNÉS

REVUE DES INSTITUTS DE RECHERCHES ET DES CENTRES TECHNIQUES DES FILIÈRES VIANDES ET PRODUITS CARNÉS

## SCIENCE ET TECHNIQUE

---

Vaches de réforme en France : Un âge à l'abattage très variable selon la race et le bassin de production

Les spectres de fluorescence frontale : Une empreinte digitale de la viande

Sensibilité à l'halothane : Un effet négatif sur les qualités sensorielles

## ÉCONOMIE

---

Pertes de marché au Royaume-Uni et en Allemagne : La compétitivité de la filière volaille chair française reste bonne

