



### **OPÉRATION DE PRÉ-ABATTAGE ET D'ANESTHÉSIE : LA RÉDUCTION DES STRESS AMÉLIORE LE BIEN-ÊTRE DES PORCS**

*CHEVILLON P.*

La réduction du stress des porcs de la case d'engraissement à l'abattage doit être un objectif permanent pour améliorer le bien-être du porc. Des mesures matérielles, logistiques et humaines s'imposent au stade de l'élevage, du transport et de l'abattage.

### **VIANDE ET NUTRITION PROTÉIQUE : UNE PLACE CONFORTÉE PAR LES NOUVELLES CONNAISSANCES**

*PATUREAU MIRAND P.,  
RÉMOND D.*

Les besoins de l'Homme en protéines sont de mieux en mieux connus. Les viandes font partie des aliments frais les plus riches en protéines (jusqu'à 80 % de l'énergie sous forme de protéines). L'équilibre de leur composition en acides aminés indispensables et leur utilisation digestive élevée leur confèrent une haute valeur nutritionnelle. Cependant de nouveaux aspects de cette qualité nutritionnelle doivent être pris en compte pour une utilisation plus rationnelle.

### **DOUCHAGE EN PORCHERIE D'ABATTOIR : DE NOMBREUX AVANTAGES SUR TOUTE LA LIGNE**

*VANDENBERGHE S.,  
CHEVILLON P.*

Le douchage des porcs en abattoir en été améliore le bien-être du porc, la propreté des porcs ainsi que la qualité de l'anesthésie : les conditions de travail des porchers d'abattoir sont également améliorées.

### **CONSOMMATION DE VIANDE BOVINE : UNE PLACE CONTESTÉE DANS LES PAYS DÉVELOPPÉS**

*SANS P.*

Dans de nombreux pays à économie développée, la place de la viande bovine dans la consommation des viandes est en régression depuis le milieu des années 1970. Cette contribution propose une analyse des principaux facteurs (économiques et sociologiques) permettant d'expliquer cette érosion et propose quelques éléments de perspective à l'horizon 2020. L'effet combiné des variables économiques (prix, revenu) et sociologiques (santé, "valeurs sociétales" notamment) conduit à des perspectives peu encourageantes pour le développement de la consommation de viande bovine dans les pays développés.