

## ECONOMIE

Pertes de marché au Royaume-Uni et en Allemagne : La compétitivité de la filière volaille chair française reste bonne MAGDELAINE P., GONNIER V. ....	23-29
Viande de gros bovins : La démarcation qualité, vers quelles stratégies ? DE FONTGUYON G. ....	87-89
Innovation produit en viande bovine : Une des voies de sortie de crise BARRE D. ....	149-156
Segmentation par la qualité : Les certifications de conformité des produits se sont imposées en porc MAINSANT P. ....	157-160
Consommation alimentaire aux USA : La domination du poulet VIGNAL J.P. ....	179-184
Aléas du marché : Les éleveurs de bovins limousins s'adaptent aux contraintes LIENARD G., LHERM M., PIZAIN M.-C., LE MARECHAL J.-Y., BOUSSANGE B., BELARD J.-F. ....	185-194
Consommation de viande de bœuf : Le retour à la normale favorise les races à viande MAINSANT P. ....	195-199

## SCIENCE ET TECHNIQUE

Vaches de réforme en France : Un âge à l'abattage très variable selon la race et le bassin de production BASTIEN D. ....	3-8
Les spectres de fluorescence frontale : Une empreinte digitale de la viande DUFOUR E., FRENCIA J.-P. ....	9-14
Sensibilité à l'halothane FERNANDEZ X., GILBERT S., VENDEUVRE J.-L. ....	15-22
Tracer l'alimentation des bovins : Déchiffrer le message des composés volatils des tissus adipeux CORNU A., KONDJOYAN N., FRENCIA J.-P., BERDAGUE J.-L. ....	35-38
Durée de vie de la langue de bœuf : Fort impact de la contamination initiale KERDRAON C., THOMAS E. ....	39-43

Les verrats piétrains de statut halothane négatif : Un vrai potentiel pour l'industrie porcine européenne GARNIER J.-P., SOSNICKI A. ....	44-48
Microbiologie des aliments en industrie : Optimiser le recours au laboratoire d'analyses dans une démarche d'assurance sécurité BORNERT G., BOUHDA Y., LEROUX D. ....	49-53
Sélection du poulet de chair : Les ultrasons pour prédire le développement musculaire LE BIHAN-DUVAL E., BERRI C., SEIGNEURIN F., REFFAY M. ....	59-62
Vaches de réforme : Un impact de l'âge sur la qualité des carcasses BASTIEN D. ....	63-68
Qualité de la viande : Vers des mesures d'évaluation non destructives DAMEZ J.-L., LEPETIT J. ....	69-74
Industrialisation du secteur viande bovine : La nécessaire stratégie d'innovations BARRE D. ....	75-86
Opération de pré-abattage et d'anesthésie : La réduction des stress améliore le bien-être des porcs CHEVILLON P. ....	95-102
Viande et nutrition protéique : Une place confortée par les nouvelles connaissances PATUREAU MIRAND P., REMOND D. ....	103-107
Douchage en porcherie d'abattoir : De nombreux avantages sur toute la ligne VANDENBERGHE S., CHEVILLON P. ....	109-115
Consommation de viande bovine : Une place contestée dans les pays développés SANS P. ....	117-121
Réactivité des porcs au stress à l'abattage : Prédominance de l'allèle de sensibilité à l'halothane TERLOUW C., LUDRIK A., SCHOUTEN W., VAESSEN S., FERNANDEZ X., ANDANSON S., PERE M.-C. ....	127-139
E.coli verotoxiques : E. coli O157 :H7 et autres : Pas de risque majeur en abattage - découpe de porc ROSSEL R., LE ROUX A., DE MONTZEY S., BOUVET J., MONTET M.-P., VERNZOY-ROZAND C. ....	137-147
Anesthésie des porcs au CO2 : Mieux vaut une conduite en groupe BATAILLE G., BOULARD J., BOUYSSIÈRE M., MINVIELLE B., CHEVILLON P. ....	167-178

## INDEX DES AUTEURS 2001

(Les premiers auteurs sont en gras)

ANDANSON S. ....	127-139	KONDJOYAN N. ....	35-38
<b>BARRE D.</b> ....	149-156	<b>LE BIHAN-DUVAL E.</b> ....	59-62
<b>BARRE D.</b> ....	75-86	LE MARECHAL J.-Y. ....	185-194
<b>BASTIEN D.</b> ....	3-8	LE ROUX A. ....	137-147
<b>BASTIEN D.</b> ....	63-68	LEPETIT J. ....	69-74
<b>BATAILLE G.</b> ....	167-178	LEROUX D. ....	49-53
BELARD J.-F. ....	185-194	LHERM M. ....	185-194
BERDAGUE J.-L. ....	35-38	<b>LIENARD G.</b> ....	185-194
BERRI C. ....	59-62	LUDRIK A. ....	127-139
<b>BORNERT G.</b> ....	49-53	<b>MAGDELAINE P.</b> ....	23-29
BOUHDA Y. ....	49-53	<b>MAINSANT P.</b> ....	157-160
BOULARD J. ....	167-178	<b>MAINSANT P.</b> ....	195-199
BOUSSANGE B. ....	185-194	MINVIELLE B. ....	167-178
BOUVET J. ....	137-147	MONTET M.-P. ....	137-147
BOUYSSIÈRE M. ....	167-178	<b>PATUREAU MIRAND P.</b> ....	103-107
<b>CHEVILLON P.</b> ....	95-102	PERE M.-C. ....	127-139
CHEVILLON P. ....	109-115	PIZAIN M.-C. ....	185-194
CHEVILLON P. ....	167-178	REFFAY M. ....	59-62
<b>CORNU A.</b> ....	35-38	REMOND D. ....	103-107
<b>DAMEZ J.-L.</b> ....	69-74	<b>ROSSEL R.</b> ....	137-147
<b>DE FONTGUYON G.</b> ....	87-89	<b>SANS P.</b> ....	117-121
DE MONTZEY S. ....	137-147	SCHOUTEN W. ....	127-139
<b>DUFOUR E.</b> ....	9-14	SEIGNEURIN F. ....	59-62
<b>FERNANDEZ X.</b> ....	15-22	SOSNICKI A. ....	44-48
FERNANDEZ X. ....	127-139	<b>TERLOUW C.</b> ....	127-139
FRENCIA J.-P. ....	9-14	THOMAS E. ....	39-43
FRENCIA J.-P. ....	35-38	VAESSEN S. ....	127-139
<b>GARNIER J.-P.</b> ....	44-48	<b>VANDENBERGHE S.</b> ....	109-115
GILBERT S. ....	15-22	VENDEUVRE J.-L. ....	15-22
GONNIER V. ....	23-29	VERNOZY-ROZAND C. ....	137-147
<b>KERDRAON C.</b> ....	39-43	<b>VIGNAL J.P.</b> ....	179-184