

VOL. 23 (2)

# VIANDES & PRODUITS CARNÉS

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

## SCIENCE ET TECHNIQUE

---

Viande bovine  
et micro-organisme pathogène :  
La température et la durée de  
stockage sont des facteurs  
déterminants

Utilisation des vitrines  
réfrigérées par les artisans :  
L'âge moyen des vitrines  
réfrigérées est de 14 ans

Foie gras et plats cuisinés :  
Micro onde pour une bonne  
qualité sensorielle

## ECONOMIE

---

Tour d'Europe des produits  
bouchers : Chercher l'innovation  
chez nos voisins

