



## **VIANDE BOVINE ET MICRO-ORGANISME PATHOGÈNE : ATTENTION À LA TEMPÉRATURE ET À LA DURÉE DE STOCKAGE**

*CHRISTIEANS S.*

La température (7°C-8°C versus 2°C) et la durée de stockage donnent l'occasion aux germes pathogènes de se développer dans la viande bovine, notamment les monocytogènes, salmonelles et E.coli 5157 :H7. Il faut donc maîtriser la chaîne du froid et sensibiliser le consommateur aux risques dans son réfrigérateur. La viande bovine ne semble pas constituer un substrat favorable au développement de campylobacter, contrairement à la viande de volaille.

## **UTILISATION DES VITRINES RÉFRIGÉRÉES PAR LES ARTI- SANS : L'ÂGE MOYEN DES VITRINES RÉFRIGÉRÉES EST DE 14 ANS**

*J.-P. FRENCIA*

Cette étude décrit les résultats d'une enquête réalisée auprès des artisans bouchers français afin de connaître les caractéristiques des vitrines réfrigérées et les habitudes d'utilisation. Les résultats obtenus montrent que 20 % des vitrines réfrigérées ont moins de 5 ans mais une proportion identique a plus de 20 ans. Environ 1/3 des équipements devra être remplacé à cause des fluides frigorigènes qu'ils contiennent. Plus de 60 % des bouchers sont satisfaits de leurs équipements. Les problèmes les plus fréquents concernent la maîtrise de l'hygrométrie dans les vitrines réfrigérées.

## **FOIE GRAS ET PLATS CUISINES : MICRO ONDE POUR UNE BONNE QUALITÉ SENSORIELLE**

*E.MASSOUBRE*

Les industriels des filières plats cuisinés et foie gras souhaitent améliorer les qualités sensorielles des gammes de produits stérilisés. Il s'agit de

réduire l'écart qualitatif existant entre ces produits et leurs homologues pasteurisés, distribués au rayon frais.

Les évolutions sensorielles sont particulièrement attendues sur les réponses goût, couleur et texture des produits.

La présente étude s'inscrit dans le cadre d'un projet de recherche collectif.

Le CTCPA, en collaboration avec M.E.S et Barriquand étudie la faisabilité d'un autoclave à énergie mixte vapeur - micro-ondes.

Les objectifs de ce partenariat sont :

- d'améliorer la qualité sensorielle de produits stérilisés cibles (foie gras, plat cuisiné) ;
- d'étudier la faisabilité technique d'un tel procédé.

## **TOUR D'EUROPE DES PRODUITS BOUCHERS : CHERCHER L'INNOVATION CHEZ NOS VOISINS**

*N. JABY*

En France aujourd'hui, malgré une évolution structurelle considérable enregistrée au cours des 25 dernières années à l'aval de la filière, la viande bovine reste distribuée et consommée sous un nombre limité de types de produits. Pour la viande ovine, le phénomène est encore plus marqué.

Cette situation "d'activité quasi mono-produit", comparativement à d'autres filières alimentaires (lait, fruits et légumes,...) mais aussi à d'autres filières viandes (porc, volaille) qui disposent de gammes de produits bien plus étendues, rend évidemment ces viandes très sensibles à toute attaque en terme d'image.

C'est dans ce contexte que l'Adiv a été conduite à confronter l'offre française de produits carnés aux linéaires relevés chez ses principaux voisins européens : Allemagne, Angleterre, Espagne, Italie et Pays-Bas.