



CONSERVATION DES ABATS : TROUVER DES COMPROMIS

GEORGET – MIEHE A.

Les chambres froides à abats sont généralement conçues sur la base de critères techniques établis pour le refroidissement et la conservation des viandes. Les abats à surface lisse (foie de bœuf, tête de veau...) présentent assez souvent des défauts d'aspect (dessèchement notamment).

L'objectif de ce projet était de définir les conditions de ressuage et les paramètres de conservation qui permettent de garantir une bonne présentation commerciale des abats, sans nuire à une bonne conservation d'un point de vue microbiologique.

Pour deux types d'abats (un abat rouge : le foie de bœuf, et un abat blanc : la tête de veau), différents facteurs représentatifs des conditions de traitement utilisées dans les abattoirs et triperies ont été testés : prétraitements (trempage, douchage), vitesse d'air et hygrométrie de la chambre froide, mode de conservation/conditionnement.

Les résultats de l'étude indiquent que les niveaux d'hygrométrie et de vitesse d'air appliqués ont en général un effet significatif vis-à-vis de l'aspect et de la microbiologie des abats.

La définition de critères techniques à préconiser pour l'élaboration des chambres froides à abats, reste très complexe : il faut en effet tenir compte des conditions de séchage du produit, mais aussi et surtout de sa durée de vie ultérieure.

COLLECTE ET TRAÇABILITÉ DU SANG DE PORC : PRIVILÉGIER LES SYSTÈMES INDIVIDUELS

LE ROUX A., CHEVILLON P., DE MONTZEY S.

Dans cette étude, la majorité des entreprises sont équipées de trocart pour la collecte du sang. Le sang récolté à la saignée est conforme aux critères microbiologiques fixés par la législation dans 59% des cas. La totalité des résultats obtenus au niveau des cuves tampons et du sang alimentaire est conforme à l'arrêté du 10 février 1984. Dans tous les ateliers, le système de traçabilité fonctionne. La complexité des systèmes de collecte et de transfert ne permet pas une maîtrise totale du nettoyage – désinfection.

PORC PLEIN-AIR : LA QUALITÉ TECHNOLOGIQUE MISE EN CAUSE

VAUTIER A., BATAILLE G., BOUYSSIERE M., MINVIELLE B., CHEVILLON P.

L'objectif de cette étude était de comparer la qualité technologique des carcasses issues d'une pro-

duction « plein-air » à engraissement sur parcours, avec celle des carcasses issues de la production conventionnelle en bâtiments. Nous avons associés aux mesures de pH-métrie, l'enregistrement des fréquences cardiaques de manière à estimer la réactivité au stress des animaux de l'élevage à l'anesthésie et de comparer les deux types de production. Les résultats de l'étude des fréquences cardiaques montrent que les porcs élevés en plein-air ont des fréquences cardiaques moyennes plus faibles sur l'ensemble de l'expérimentation. Toutefois, lors d'un stress de forte intensité comme lors de la phase de la conduite à l'anesthésie, phase de l'expérimentation la plus stressante, les porcs produits en plein-air présentent une amplitude de réaction supérieure aux porcs élevés en bâtiments. Cette différence se retrouve au niveau de la qualité des viandes avec une plus forte proportion de viandes « tendance PSE » et « PSE » pour le mode de production en plein-air. De plus, les moyennes des pH ultimes des viandes produites en plein-air sont significativement inférieures à celles de la production en bâtiment. Malgré les bénéfices en terme d'image que peuvent apporter la production en plein-air, ce mode de production alternatif a tendance à dégrader la qualité technologique des viandes.

7 ANS D'ACCORDS DU GATT POUR LES VIANDES : UN IMPACT TRÈS VARIABLE SELON LES SECTEURS

BOUSSIER D., LEBOIS S., BARRAL M-B., TRÉGARO Y., DESSAGNE C., BLANCHARD A.

Les accords du Gatt signés à Marrakech en 1994 ont imposé à l'Union européenne de revoir son système de protection à l'importation, de réduire ses aides à l'exportation et de modifier la forme de son soutien à l'agriculture. Dans le domaine des viandes et des œufs, ces changements n'ont pas eu les mêmes conséquences selon les secteurs. La filière volaille a été la plus touchée. D'une part, la diminution des droits de douanes s'est traduite par un très fort développement des importations. D'autre part, l'accord a réduit les exportations de poulets entiers entièrement dépendantes des aides. À l'opposé, l'impact sur le secteur porcin dont les exportations ont continué à progresser malgré la baisse des aides n'est pas perceptible. D'une façon générale, l'accord n'a pas provoqué une accélération des échanges internationaux de viandes mais il servira de base à la poursuite du processus de réforme du commerce des produits agricoles dont les conséquences sur les filières viandes pourraient être plus sérieuses à l'avenir.