

PRATIQUE

Identification des porcs belges: Le Sanitel couvre tous les élevages

DAGORN J.127-129

Porcs néerlandais: La traçabilité s'affine

DAGORN J.130-132

SCIENCE ET TECHNIQUE

Élimination de la moelle épinière: Efficacité des méthodes d'ablation de la moelle épinière des bovins

FRENCIA J.-P.3-8

État d'engraissement des carcasses: Différentes méthodes de mesure

THOMAS E.9-18

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

CHRISTIEANS S.39-45

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

FRENCIA J.-P.46-48

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

MASSOUBRE E.49-52

Conservation des abats: Trouver des compromis

GEORGET-MIEHE A.67-73

Collecte et traçabilité du sang de porc: Privilégier les systèmes individuels

LE ROUX A., CHEVILLON P.,

DE MONTZEY S.74-76

Porc plein-air: La qualité technologique mise en cause

VAUTIER A., BATAILLE G.,

BOUYSSIERE M., MINVIELLE B.,

CHEVILLON P.77-80

Amélioration du salage: Du sel micronisé pour le foie gras

CORDIER G.91-96

Une mine d'éléments essentiels: Le jambon de Bayonne

ROBERT N., LANORE D.97-101

Jambons livrés en salaison: Des disparités nationales

LE ROUX A.133-137

Tendreté des vaches de réforme: Pas d'effet de l'âge

BASTIEN D.139-142

Muscles de jambon: De fortes variétés individuelles

BOUTTEN B.143-149

Déchets gras de palmipèdes: Une possible valorisation énergétique

JOLY X.155-159

Avantages diététiques: Le lapin doit apprivoiser le consommateur

DALLE ZOTTE A.161-167

ÉCONOMIE

Consommation alimentaire aux USA: De nombreuses voies d'innovation pour le bœuf

VIGNAL J.-P.19-22

Élevages allaitants limousins: Agrandissement, croissance des cheptels dont la valeur baisse

LIENARD G., LHERM M., PIZAIN M.-C.,

LE MARÉCHAL J.-Y., BOUSSANGE B.,

BÉLARD J.-F.23-33

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

JABY N.53-61

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.81-86

Viande bovine: L'Union Européenne doit tirer profit de la taille de son marché intérieur

CHATELLIER V., GUYOMARD H.,

LE BRIS K.103-112

Marché dynamique des PEV: Faible compétitivité européenne

MAGDELAINE P., JEHL N.,

RENAULT C.113-122

Alourdir les carcasses: Pas d'intérêt majeur pour les marchés

standards

AUBRY A.169-172

Produits transformés Label Rouge: Le porc

Label Rouge coûte cher

GOURMELEN C., ROUSSEAU P.173-176

Consommation européenne de viandes: Le porc garde la tête

MAROUBY H.177-179

INDEX DES AUTEURS vol. 23 (6)

(Les premiers auteurs sont en gras)

AUBRY A.	169-172	GUYOMARD H.	103-112
BARRAL M-B.	81-86	JABY N.	53-61
BASTIEN D.	139-142	JEHL N.	113-122
BATAILLE G.	77-80	JOLY X.	155-159
BÉLARD J-F.	23-33	LANORE D.	97-101
BLANCHARD A.	81-86	LE BRIS K.	103-112
BOUSSANGE B.	23-33	LE MARÉCHAL J.-Y.	23-33
BOUSSIER D.	81-86	LE ROUX A.	133-137
BOUTTEN B.	143-149	LEBOIS S.	81-86
BOUYSSIERE M.	77-80	LE ROUX A.	74-76
CHATELLIER V.	103-112	LHERM M.	23-33
CHEVILLON P.	74-76	LIENARD G.	23-33
CHEVILLON P.	77-80	MAGDELAINE P.	113-122
CHRISTIEANS S.	39-45	MAROUBY H.	177-179
CORDIER G.	91-96	MASSOUBRE E.	49-52
DAGORN J.	127-129	MINVIELLE B.	77-80
DAGORN J.	130-132	PIZAINÉ M.-C.	23-33
DALLE ZOTTE A.	161-167	RENAULT C.	113-122
DE MONTZEY S.	74-76	ROBERT N.	97-101
DESSAGNE C.	81-86	ROUSSEAU P.	173-176
FRENCIA J.-P.	3-8	THOMAS E.	9-18
FRENCIA J.-P.	46-48	TRÉGARO Y.	81-86
GEORGET-MIEHE A.	67-73	VAUTIER A.	77-80
GOURMELEN C.	173-176	VIGNAL J.-P.	19-22