

## PRATIQUE

Dégustation du foie gras : Grilles et guide pratique pour optimiser l'évaluation sensorielle  
RIPOLL-SANTINI N.,  
LABAU M-P. .... 3-6

## SCIENCE ET TECHNIQUE

La viande des ruminants : De nouvelles approches pour améliorer et maîtriser la qualité

HOCQUETTE J-F., ORTIGUES-MARTY I., PICARD B., DOREAU M., BAUCHART D., MICOL D. .... 7-18

Aménagement des bâtiments de dindes : Des solutions alternatives pour diminuer les lésions

MIRABITO L., BRUNEL C. .... 19-26

Les redevances sur l'eau : Vers une Maîtrise de la pollution et une gestion durable

DEVILLERS P-H., GEORGET A. 27-30

Saucissons secs fermiers : Diversité des ateliers du Massif Central

RASON J., LEBECQUE A.,  
LEGER L., DUFOUR E. .... 31-41

Filets de dinde : Un tri avant découpe de plus en plus performant grâce à la vision numérique

SANTÉ-LHOUTELLIER V.,  
SEBASTIÁN I., MARTY-MAHÉ P.,  
LOISEL PHILIPPE, BROSSARD D.,  
JOUAN V., LE POTTIER G.,  
GILBERT S., MONIN G. .... 47-50

Suspension pelvienne : Un impact important sur la tendreté des gros bovins

BASTIEN D. .... 51-54

Contamination et filière porcine : Les matières premières jouent un rôle important

GIOVANNACCI I., VENDEUVRE J-L.,  
ERMEL G., PISSAVIN C., TOQUIN M-T., MICHEL Y., CARLIER V. .... 55-61

Viandes déstructurées : Plusieurs facteurs de risque sont mis en évidence

MINVIELLE B., HOUIX Y.,  
LEBRET B., BOULARD J.,  
CLOCHEFERT N. .... 63-68

Décontamination des carcasses de porc : Double flambage : intérêt et efficacité du procédé

MINVIELLE B., LE ROUX A.,  
DE MONTZEY S. .... 83-87

Pintades et lésions cutanées : Améliorer la qualité des carcasses en modifiant les pratiques d'élevage

CHEVALIER D., BOUVAREL I.,  
BERTHELOT A.,  
MIRABITO L. .... 89-97

Jambon cuit supérieur : Identification des micro-organismes impliqués dans l'apparition des défauts

COPPET V. .... 98-102

Mousses charcutières : Un foisonnement différent selon la nature de la matière grasse

DUROSSET P. .... 103-106

La codification de l'affranchi : Un moyen de réduire la variabilité de la tendreté intra-musculaire

DENOYELLE C. .... 119-125

Viandes déstructurées : Effets combinés des durées de transport et d'attente sur la fréquence d'apparition du défaut

MINVIELLE B., BOULARD J.,  
VAUTIER A., HOUIX Y. .... 126-130

Refroidissement des carcasses de viande : Validation de la simulation de l'aérodynamique pour améliorer et/ou concevoir les ressuages de gros bovins

PICGIRARD L.,  
MIRADE P.S. .... 131-136

Exportation en frais : Conservation longue durée de la viande de porc

BOZEC A., MINVIELLE B.,  
LE ROUX A., VAUTIER A. .... 137-143

Fabrication du foie gras : Mise en place d'un contrôle en ligne pour améliorer la qualité

BABERIAN R.,  
CORDIER G. .... 145-148



Tri en ligne couleur : Un moyen rapide et non invasif pour évaluer la qualité de la viande de poulet

BOUTTEN B., DROUET L.,  
JEHL N. . . . .155-162

Viande hachée artisanale : Qualité, DLC et challenges tests

CHRISTIEANS S. . . . .163-168

Viandes déstructurées : Effets du système d'abattage et des conditions météorologiques

VAUTIER A., MINVIELLE B.,  
BOULARD J.,  
BOUYSSIERE M.,  
HOUIX Y. . . . .169-173

Abats rouges : Optimisation du conditionnement des abats

COPPET V.,  
CHRISTIEANS S. . . . .175-184

Saucisson et contamination :  
Comportement de *L. monocytogenes*  
dans des saucissons expérimentalement contaminés

THEVENOT D., DELIGNETTE-  
MULLER M.L., CHRISTIEANS S.,  
VERNOZY-ROZANDA C. . . .185-189

Races bovines bouchères : Stratégies d'orientation des viandes par analyse factorielle

CUVELIER C., CLINQUART A.,  
CABARAUX J.F., ISTASSE L.,  
HORNICK J.L. . . . .195-200

Jambon de Bayonne IGP : Un affinage plus long améliore ses qualités sensorielles

ROBERT N., BASLY S.,  
DUTERTRE C. . . . .201-204

Maturation des viandes : Une nouvelle donne pour la compréhension de la maturation des viandes

OUALI A., HERRERA-MENDEZ C-H.,  
BECILA S.,  
BOUDJELLAL A. . . . .205-213

Viande de porc : Une maturation plus longue pour une viande plus tendre

VAUTIER A., BOULARD J.,  
HOUIX Y., LE ROUX A.,  
MINVIELLE B., BOZEC A . . .215-218

Truie de réforme : Influence de l'âge sur la qualité de la viande

FROTIN P., GUILLARD A-S.,  
BOULARD J., MINVIELLE B.,  
VAUTIER A., KUTSCHERA M.,  
MARTIN J-L. ,  
MEKHTICHE L. . . . .219-222

Mongolie : Caractéristiques Qualité de la viande en Mongolie

KHUUKHENKHUU B.,  
BADAMKHAND L. . . . .223-226

## ÉCONOMIE

Marchés à terme : Des marchés financiers pour gérer le risque de prix du porc : mythe ou réalité ?

ROGUET C., RIEU M. . . . .69-74

Promotions boucherie des GMS : Elles seraient capables de stimuler fortement la demande à court terme

MAINSANT P. . . . .107-113