

Préface

11èmes Journées
" Sciences du Muscle et
Technologies des Viandes "

4 et 5 octobre 2006
à Clermont-Ferrand
www.jsmtv.org



APPEL À COMMUNICATIONS ET PROGRAMME

La première annonce des prochaines Journées " Sciences du Muscle et Technologies des Viandes " a été diffusée en août 2005 dans le numéro 24-4 de la revue " Viandes et produits Carnés ", en même temps que le bilan de l'édition précédente ayant eu lieu à Rennes en octobre 2004. Depuis le contenu du programme scientifique des 11èmes Journées a été défini. Il s'articule autour de 5 sessions et d'une table ronde :

- Socio-économie de la filière
- Valeur nutritionnelle et valeur santé des viandes et des produits carnés
- Génomique et qualités des viandes
- Hygiène et sécurité sanitaire
- Bases biologiques de la qualité des viandes
- Table ronde : innovation produits - innovation procédés

Chaque session comprendra une ou plusieurs conférences par des intervenants invités, des communications orales courtes et des communications par affiche. En outre des ateliers de présentation-discussion des communications par affiche seront organisés par thème.

Les équipes francophones de recherche appliquée des secteurs publics, professionnels et privés sont invitées à présenter une communication à ces 11èmes JSMTV. Pour cela, les personnes intéressées doivent envoyer, avant le 30 juin 2006, le texte de leur communication à l'adresse électronique communications@jsmtv.org, en respectant les recommandations aux auteurs décrites sur le site <http://jsmtv.org/comm11.htm>.

Pour toute information concernant l'organisation des 11èmes Journées, il est recommandé de se reporter au site www.jsmtv.org qui contient en outre le programme et les actes des 9èmes et 10èmes JSMTV. Les inscriptions doivent être envoyées à : inscriptions@jsmtv.org

En espérant une participation nombreuse des différents acteurs de la Filière Viande,

Pour le comité d'organisation
Joseph Culioli
INRA-Clermont-Ferrand

PROGRAMME DES CONFERENCES

- ✓ La recherche et le développement en Europe dans le domaine de la qualité et de la technologie de la viande et les produits carnés. Antoine Clinquart (Université de Liège)

SESSION 1 : SOCIO-ECONOMIE DE LA FILIERE

- ✓ Consommation des viandes : critiques des sources statistiques. Pascal Mainsant (Inra-Ivry)
- ✓ Réforme de la Politique Agricole Commune (PAC) : conséquences sur les systèmes de production. Philippe Choteau (Institut de l'Elevage)
- ✓ Politique de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) : conséquences sur les systèmes de production. Michel Rieu (ITP)

SESSION 2 : VALEUR NUTRITIONNELLE ET VALEUR SANTE DES VIANDES ET DES PRODUITS CARNES

- ✓ La place de la viande et des produits à base de viande comme aliments vecteurs dans les apports nutritionnels de la population française. Jean Luc Volatier (AFSSA-DERNS)
- ✓ Estimation et prévention des risques nutritionnels (de la viande) et des produits à base de viande en fonction de leur mode de (préparation ou) de fabrication. Jean Luc Venduvre (CTSCCV).

SESSION 3 : GENOMIQUE ET QUALITES DES VIANDES

- ✓ La génomique appliquée à l'amélioration des animaux d'élevage. Présentation des projets financés dans le cadre du programme AGENAE. Pierre Sellier (INRA-Jouy en Josas).
- ✓ Approches combinées de génomique positionnelle (recherche de QTL) et expressionnelle (étude du transcriptome) pour identifier des gènes contrôlant la qualité des viandes (cas du poulet). Elisabeth Le Bihan Duval (INRA-Tours)

SESSION 4 : HYGIENE ET SECURITE SANITAIRE

- ✓ Ecologie microbienne des ateliers de fabrication. Jean Labadie (INRA-Theix)
- ✓ Toxinogénèse et facteurs de virulence : effets génétiques et environnementaux. Christine Vernozy Ecole Vétérinaire de Lyon (ENVL)

SESSION 5 : BASES BIOLOGIQUES DE LA QUALITE DES VIANDES

- ✓ Caractéristiques des muscles et de la viande des principales races bovines allaitantes du Massif Central. Brigitte Picard (INRA-Clermont-Ferrand)
- ✓ Relations entre le métabolisme post mortem et les qualités des viandes : rôle de l'état des protéines. Martine Morzel (INRA-Theix)

TABLE RONDE : INNOVATION PRODUITS - INNOVATION PROCÉDES

Participants : un équipementier, trois transformateurs (porcs et bœufs, volailles, poisson), un représentant des consommateurs, un distributeur.