

# SCIENCE ET TECHNIQUE

Résidus dans la viande de porc : Résultats des plans français de 2001 à 2004

MIRCOVICH C., BOZEC A. ....	3-6
Alimentation et taux de sel : Vers des plats cuisinés moins salés	
LABAU M.P. ....	7-12
Foie gras de canard : Canards de Barbarie, mulard et hinny : quelles sont les particularités sensorielles de leur foie gras ?	
CHARTRIN P., BORDEAU T., METEAU K., JUIN H., BERNADET M.D., GUY G., LARZUL C., MOUROT J., DUCLOS M.J., BAEZA E., ....	13-17
Viande de volailles : Sa valeur nutritionnelle présente bien des atouts	
BRUNEL V., JEHL N., DROUET L., PORTHEAU M.-C. ....	18-22
Réchauffement climatique et effet de serre : Diagnostiquer et maîtriser la pollution des entreprises	
DEVILLERS P.H. ....	23-25
Viande de lapin et oméga 3 : Une alimentation riche en luzerne permet d'enrichir la viande des lapins en oméga 3	
COMBES S., CAUQUIL L. ....	31-35
Dindons et environnement : Stratégies alimentaires de réduction des rejets azotés et phosphorés	
TRAVEL A., BOUVAREL I., AUBERT C., MARICHAL V., LESSIRE M., LESCOAT P., CHAGNEAU A.-M., HALLOUIS J.-M. ....	36-42
Elevage estival de porcs en extérieur : Effet de la génétique et des conditions d'abattage sur le comportement, la physiologie et les qualités des viandes	
TERLOUW C., ASTRUC T., BERNE A., HAYE E., LAVILLE E., LHOUTELLIER-SANTE V., MONIN G., MORZEL M., SAYD T., HAMELIN M., VERNIN P. ....	43-53
Salmonelles dans la filière porcine : Mise en œuvre d'un plan de lutte pour 2009	
CORREGE I., DUBROCA S., MINVIELLE B., SALAÜN Y. ....	55-58
Anesthésie gazeuse des porcs : Réponses physiologiques et comportementales à différents mélanges gazeux	
DEISS V., ASTRUC T., FERREIRA C., TERLOUW C. ....	71-82
Engraissement des porcs : Enquête sur la qualité technologique des tissus gras de porcs recevant des rations à base de maïs humide	
ALBAR J., COQUELIN C., CAZAUX J.-G., ROYER E., VAUTIER A., ALIBERT L., MOUROT J. ....	83-89
Une bactérie adaptée à la viande : Du génome de <i>Lactobacillus sakei</i> à la bio-conservation des produits carnés	
ZAGOREC M., CHAILLOU S., CHAMPOMIER-VERGES M.C., CRUTZ-LE COQ A.-M. ....	91-94
Hypertrophie des fibres musculaires : Conséquence pour la qualité technologique du filet de poulet	
BERRI C., LE BIHAN-DUVAL E., DEBUT M., SANTE-LHOUTELLIER V., HAJ HATTAB N., JEHL N., JEGO Y., DUCLOS M.J. ....	95-98
Tendreté de la viande bovine : Vers un système de mesure autonome pour la détermination de l'état de maturation	
DAMEZ J.-L., CLERJON S., ABOUELKARAM S., LEPETIT J. ....	111-117
Le procédé " Tendercut " : Un impact non négligeable sur la tendreté de la viande de gros bovins	
TRIBOT LASPIERE P., CHATELIN Y.M. ....	119-122
Harmonisation des mesures de l'Aw : Vers une méthode standard de mesure de l'activité de l'eau des magrets séchés/fumés	
CORDIER G. ....	123-126

Qualité microbienne du saucisson : Modélisation de <i>Listeria monocytogenes</i> dans le saucisson sec	
COPPET V., CHRISTIEANS S., HUCHET V. ....	127-132
Anesthésie gazeuse des porcs : Qualités des viandes de porcs étourdis avec différents mélanges gazeux	
TERLOUW C., ASTRUC T., DEISS V., FERREIRA C., ESPINOSA L. ....	133-140
Introduction au programme européen TRADISAUSAGE	
DUFOUR E. ....	147-149
Diversité des pratiques fermières	
LEBECQUE A., RASON J., LEGER L., DUFOUR E. ....	150-156
Habitudes d'achat, de consommation et de conservation des consommateurs de produits fermiers	
LEBECQUE A., RASON J. ....	157-161
Analyse des points critiques des ateliers fermiers de fabrication	
CHEVALLIER I. ....	162-164
Ecosystèmes microbiens des saucissons et de l'environnement	
LEBERT I., LEROY S., GIAMMARINARO P., CHACORNAC J.P., TALON R. ....	165-170
Identification et caractérisation de la flore d'intérêt technologique : bactéries lactiques et staphylocoques à coagulase négative	
LEROY S., LEBERT I., CHACORNAC J.P., CHEVALLIER I., TALON R. ....	171-175
Développement d'un ferment indigène pour améliorer la sécurité et maintenir la typicité des saucissons	
LEBERT I., LEROY S., LEBECQUE A., CHACORNAC J.P., TALON R. ....	177-180
Recommandations pratiques d'hygiène pour la fabrication du saucisson sec artisanal. Guide pratique	
CHRISTIEANS S., FRENCIA J.-P., COPPET V. ....	181-185
Principaux résultats du projet européen Tradisausage	
TALON R. ....	187-188
Les lipides dans la viande de veau : Métabolisme lipidique et qualité des acides gras de la viande chez le veau préruminant	
BAUCHART D., DURAND D., GRUFFAT D. ....	196-205
Réforme des vaches laitières en France: Quantification des abattages en cours de lactation et évaluation des conséquences pour les abattoirs	
MEFFE N., BASTIEN D. ....	206-210
Tri de la viande de porc : Peut-on prédire le pH ultime des longes et échine à partir de la mesure sur le jambon?	
CHEVILLON P., VAUTIER A. ....	212-214
Anesthésie gazeuse des porcs : Expertise d'un abattoir équipé du système BACK LOADER d'anesthésie en groupe au CO <sub>2</sub>	
TERLOUW C., ASTRUC T., DEISS V., FERREIRA C., CHEVILLON P., VAUTIER A. ....	216-223
<i>Listeria monocytogenes</i> : Prévalence de <i>Listeria monocytogenes</i> dans 13 charcuteries salaisons et leurs produits	
THEVENOT D., DELIGNETTE-MULLER M.L., CHRISTIEANS S., VERNOSY-ROZAND C. ....	224-228

# ÉCONOMIE

Marché du porc : Abaissement des protections par l'OMC et compétitivité des importations	
MAROUBY H., RIEU M., VAN FERNEIJ J.P. ....	59-63
Des marges avant aux marges arrière, de la loi Galland de 1996 à la loi Dutreil de 2005	
MAINSANT P. ....	99-104



# INDEX DES AUTEURS vol. 25

(Les premiers auteurs sont en gras)

ABOUELKARAM S. ....	111-117	HAJ HATTAB N. ....	95-98
<b>ALBAR J.</b> .....	<b>83-89</b>	HALLOUIS J-M. ....	36-42
ALIBERT L. ....	83-89	HAMELIN M. ....	43-53
ASTRUC T. ....	216-223	HAYE E. ....	43-53
ASTRUC T. ....	43-53	HUCHET V. ....	127-132
ASTRUC T. ....	71-82	JEGO Y. ....	95-98
ASTRUC T. ....	133-140	JEHL N. ....	18-22
AUBERT C. ....	36-42	JEHL N. ....	95-98
BAEZA E. ....	13-17	JUIN H. ....	13-17
BASTIEN D. ....	206-210	<b>LABAU M.P.</b> .....	<b>7-12</b>
<b>BAUCHART D.</b> .....	<b>196-205</b>	LARZUL C. ....	13-17
BERNADET M.D. ....	13-17	LAVILLE E. ....	43-53
BERNE A. ....	43-53	LE BIHAN-DUVAL E. ....	95-98
<b>BERRI C.</b> .....	<b>95-98</b>	LEBECQUE A. ....	177-180
BORDEAU T. ....	13-17	<b>LEBECQUE A.</b> .....	<b>150-156</b>
BOUVAREL I. ....	36-42	<b>LEBECQUE A.</b> .....	<b>157-161</b>
BOZEC A. ....	3-6	LEBERT I. ....	171-175
<b>BRUNEL V.</b> .....	<b>18-22</b>	<b>LEBERT I.</b> .....	<b>165-170</b>
CAUQUIL L. ....	31-35	<b>LEBERT I.</b> .....	<b>177-180</b>
CAZAUX J.-G. ....	83-89	LEGER L. ....	150-156
CHACORNAC J.P. ....	165-170	LEPETIT J. ....	111-117
CHACORNAC J.P. ....	171-175	<b>LEROY S.</b> .....	<b>171-175</b>
CHACORNAC J.P. ....	177-180	LEROY S. ....	165-170
CHAGNEAU A-M. ....	36-42	LEROY S. ....	177-180
CHAILLOU S. ....	91-94	LESCOAT P. ....	36-42
CHAMPOMIER-VERGES M.C. ....	91-94	LESSIRE M. ....	36-42
<b>CHARTRIN P.</b> .....	<b>13-17</b>	LHOUELLIER-SANTE V. ....	43-53
CHATELIN Y.M. ....	119-122	<b>MAINSANT P.</b> .....	<b>99-104</b>
CHEVALLIER I. ....	171-175	MARICHAL V. ....	36-42
<b>CHEVALLIER I.</b> .....	<b>162-164</b>	<b>MAROUBY H.</b> .....	<b>59-63</b>
CHEVILLON P. ....	216-223	<b>MEFFE N.</b> .....	<b>206-210</b>
<b>CHEVILLON P.</b> .....	<b>212-214</b>	METEAU K. ....	13-17
CHRISTIEANS S. ....	224-228	MINVIELLE B. ....	55-58
CHRISTIEANS S. ....	127-132	<b>MIRCOVICH C.</b> .....	<b>3-6</b>
<b>CHRISTIEANS S.</b> .....	<b>181-185</b>	MONIN G. ....	43-53
CLERJON S. ....	111-117	MORZEL M. ....	43-53
<b>COMBES S.</b> .....	<b>31-35</b>	MOUROT J. ....	83-89
COPPET V. ....	181-185	MOUROT J. ....	13-17
<b>COPPET V.</b> .....	<b>127-132</b>	PORTHEAU M-C. ....	18-22
COQUELIN C. ....	83-89	RASON J. ....	150-156
<b>CORDIER G.</b> .....	<b>123-126</b>	RASON J. ....	157-161
<b>CORREGE I.</b> .....	<b>55-58</b>	RIEU M. ....	59-63
CRUTZ-LE COQ A.-M. ....	91-94	ROYER E. ....	83-89
<b>DAMEZ J.-L.</b> .....	<b>111-117</b>	SALAÜN Y. ....	55-58
DEBUT M. ....	95-98	SANTE-LHOUELLIER V. ....	95-98
DEISS V. ....	216-223	SAYD T. ....	43-53
DEISS V. ....	133-140	TALON R. ....	171-175
<b>DEISS V.</b> .....	<b>71-82</b>	TALON R. ....	165-170
DELIGNETTE-MULLER M.L. ....	224-228	TALON R. ....	177-180
<b>DEVILLERS P.H.</b> .....	<b>23-25</b>	<b>TALON R.</b> .....	<b>187-188</b>
DROUET L. ....	18-22	TERLOUW C. ....	71-82
DUBROCA S. ....	55-58	<b>TERLOUW C.</b> .....	<b>43-53</b>
DUCLOS M.J. ....	95-98	<b>TERLOUW C.</b> .....	<b>133-140</b>
DUCLOS M.J. ....	13-17	<b>TERLOUW C.</b> .....	<b>216-223</b>
DUFOUR E. ....	150-156	<b>THEVENOT D.</b> .....	<b>224-228</b>
<b>DUFOUR E.</b> .....	<b>147-149</b>	<b>TRAVEL A.</b> .....	<b>36-42</b>
DURAND D. ....	196-205	<b>TRIBOT LASPIERE P.</b> .....	<b>119-122</b>
ESPINOSA L. ....	133-140	VAN FERNEIJ J.P. ....	59-63
FERREIRA C. ....	216-223	VAUTIER A. ....	212-214
FERREIRA C. ....	71-82	VAUTIER A. ....	216-223
FERREIRA C. ....	133-140	VAUTIER A. ....	83-89
FRENCIA J.-P. ....	181-185	VERNIN P. ....	43-53
GIAMMARINARO P. ....	165-170	VERNOZY-ROZAND C. ....	224-228
GRUFFAT D. ....	196-205	<b>ZAGOREC M.</b> .....	<b>91-94</b>
GUY G. ....	13-17		