

SCIENCE ET TECHNIQUE

Filières porcs lourds et porcs légers :
Caractéristiques et débouchés
BOZEC A., AZARD A., VAUTIER A.,
AUBRY A., FROTIN P.3-10

Viande de porc : Génétique et qualité de la viande
de porc : quelles perspectives ?
SELLIER P.11-16

Filets de poulet standard : Conditions
environnementales *ante mortem* (ramassage -
transport - abattage) et qualité technologique
GIGAUD V., GEFFRARD A., BERRI C.,
LE BIHAN-DUVAL E., TRAVEL
A., BORDEAU T.17-20

Couleur de la viande de veau sous la mère : Un
impact limité de la mise aux normes " bien-être "
MARTINEAU C.21-25

Caractérisation sérologique et moléculaire
d'isolats de *Listeria monocytogenes* collectés
dans 13 charcuteries salaisons et leurs produits
THÉVENOT D., DELIGNETTE-MULLER
M.L., CHRISTIEANS S., LEROY S.,
KODJO A., VERNOZY-ROZAND C. ...27-31

Filière porc : Évolution de la qualité
technologique et sanitaire de la viande de porc
depuis 10 ans
CHEVILLON P.39-40

Réglementation : Les nouvelles modalités de
classement des porcs
DAUMAS G.41-43

Filière viande : La gestion des sous-produits
d'abattage et de découpe de la filière viande
DEVILLERS P.H., PEYRON A.,
ALEYRANGUES X.45-49

Viande de veau : Importance de l'évolution de la
couleur après 24 heures *post mortem*
MARTINEAU C.51-56

Viande de génisse de race Charolaise :
Différenciation de la qualité sensorielle liée aux
pratiques d'élevage
OURY M. P., AGABRIEL C., AGABRIEL J.,
BLANQUET J., MICOL D., PICARD B.,
ROUX M. , DUMONT R.57-61

Filière viande : Traitement de réduction de
volume des sous-produits d'abattage par
filtration, essorage, pressage
DEVILLERS P-H.; PEYRON A.67-71

Gestion de la qualité des magrets : Évaluation de
l'impact des ferments lors de la fabrication des
magrets séchés et fumés/séchés
LUCAN A.73-78

Qualité de la viande de porc : Comparaison de
différentes méthodes de mesure du caractère
exsudatif de la viande fraîche dans les
populations porcines françaises et canadiennes
MEROUR I., RIENDEAU L., MAIGNEL L.,
RIVEST J., VAUTIER A.79-84

Qualité du jambon frais : Mise en place d'un tri
qualité par vision pour jambon 4D et jambon
dépiécé dit 5D
BOUTTEN B.85-90

Les procédés de tempéage/décongélation :
Quelles incidences sur la qualité technologique
du minerai et la qualité organoleptique des
saucissons secs ?
THOMAS - PARAFITA E., LEMOINE E.,
AGOULON A., PAPILLON J., MARTIN J.L.,
FOUCAT L., CUVELIER G.91-97

Le pôle de compétitivité InnoViandes : Mieux
connaître le Pôle pour mieux l'utiliser
DENIS M., MENARD C.103-106

Décontamination des carcasses bovines :
Résultats du programme Adiv/SOCOPA dans le
cadre de UNIR (1996)
SIRAMI J.107-109

Le cas des carcasses de volailles : Intérêt
d'utiliser les traitements par de la vapeur d'eau
seule ou combinée avec de l'acide lactique pour
décontaminer la surface des viandes
KONDJOYAN A., PORTANGUEN S.,
LECOMPTE J.-Y., SARTER S.,
COLLIGNAN A.110-114

La décontamination : Le point sur les procédés
outre-Atlantique : Efficacité bactériologique des
traitements physiques et/ou chimiques dédiés à la
décontamination des carcasses
PEYRON A., RIVOLLIER M.,
CHRISTIEANS S.115-121

Qualité microbiologique de la viande bovine :
Maîtrise sanitaire des produits carnés : exemple
chez SOCOPA
BEAUBOIS P.123-126

Viande de porc : Maîtrise du niveau de contamination des carcasses en fin de chaîne : intérêt de l'acide lactique
LE ROUX A., MINVIELLE B.,
GAULT E.127-131

La décontamination des carcasses de volailles : Face aux traitements antimicrobiens, les professionnels de la filière demeurent vigilants
BRULHET B.133-134

L'Avis de L'Afssa : Décontamination des carcasses
KOOH P.135-138

Qualité du foie gras : Recensement et évaluation des méthodes de mesure du taux de fonte et du rendement
GOULLIEUX I.147-151

Qualités sensorielles de la viande bovine : Identification de marqueurs génomiques
BERNARD C., CASSAR-MALEK I.,
GENTES G., DELAUAUD A., DUNOYER N.,
MICOL D., RENAND G.,
HOCQUETTE J.-F.152-154

Les toxi-infections alimentaires collectives en France entre 1996 et 2005
CORREGE I.155-158

La vente directe en élevage bovin allaitant : Une plus-value économique moyennant des adaptations de la conduite d'élevage
INGRAND S., VEYSSET P.,
FONTENEAU M.159-165

Les « nœuds nerveux » en viande bovine : Une anomalie relativement fréquente sur le gîte noir
TRIBOT LASPIERE P., MICLARD J.,
CHEREL Y.166-172

Jambon de Bayonne : Impact de l'étuvage sur l'empreinte peptidique du jambon de Bayonne
THÉRON L., ROBERT N., DUTERTRE C.,
BERDAGUE J.L.,
SANTÉ-LHOUTELLIER V.179-182

Qualité du jambon cuit : Fréquence et degré de gravité des zones déstructurées dans le jambon cuit en Suisse
HUGENSCHMIDT G., HADORN R.,
SUTER M., SCHEEDER M.R.L.,
WENK C.183-187

Saucisses de Lyon : Fabrication sans additifs dotés de numéros E et avec une teneur réduite en sel
SUTER M., HADORN R.189-192

Poulets de chair : Contamination des élevages par Campylobacter : est-ce une fatalité ?
PUTERFLAM J., BOUVAREL I.,
RAGOT O., DROUET M.193-200

La propreté des bovins à l'abattoir : Une nouvelle exigence pour la filière
BASTIEN D.201-205

INDEX DES AUTEURS vol. 26

(Les premiers auteurs sont en gras)

AGABRIEL C.	57-61	KOOH P.	135-138
AGABRIEL J.	57-61	LE BIHAN-DUVAL E.	17-20
AGOULON A.	91-97	LE ROUX A.	127-131
ALEYRANGUES X.	45-49	LECOMPTE J.-Y.	110-114
AUBRY A.	3-10	LEMOINE E.	91-97
AZARD A.	3-10	LEROY S.	27-31
BASTIEN D.	201-205	LUCAN A.	73-78
BEAUBOIS P.	123-126	MAIGNEL L.	79-84
BERDAGUE J.L.	179-182	MARTIN J.L.	91-97
BERNARD C.	152-154	MARTINEAU C.	21-25
BERRI C.	17-20	MARTINEAU C.	51-56
BLANQUET J.	57-61	MENARD C.	103-106
BORDEAU T.	17-20	MEROUR I.	79-84
BOUTTEN B.	85-90	MICLARD J.	166-172
BOUVAREL I.	193-200	MICOL D.	152-154
BOZEC A.	3-10	MICOL D.	57-61
BRULHET B.	133-134	MINVIELLE B.	127-131
CASSAR-MALEK I.	152-154	OURY M. P.	57-61
CHEREL Y.	166-172	PAPILLON J.	91-97
CHEVILLON P.	39-40	PEYRON A.	115-121
CHRISTIEANS S.	115-121	PEYRON A.	45-49
CHRISTIEANS S.	27-31	PEYRON A.	67-71
COLLIGNAN A.	110-114	PICARD B.	57-61
CORREGE I.	155-158	PORTANGUEN S.	110-114
CUVELIER G.	91-97	PUTERFLAM J.	193-200
DAUMAS G.	41-43	RAGOT O.	193-200
DELAVAUD A.	152-154	RENAND G.	152-154
DELIGNETTE-MULLER M.L.	27-31	RIENDEAU L.	79-84
DENIS M.	103-106	RIVEST J.	79-84
DEVILLERS P.H.	45-49	RIVOLLIER M.	115-121
DEVILLERS P.-H.	67-71	ROBERT N.	179-182
DROUET M.	193-200	ROUX M.	57-61
DUMONT R.	57-61	SANTE-LHOUELIER V.	179-182
DUNOYER N.	152-154	SARTER S.	110-114
DUTERTRE C.	179-182	SCHEEDER M.R.L.	183-187
FONTENEAU M.	159-165	SELLIER P.	11-16
FOUCAT L.	91-97	SIRAMI J.	107-109
FROTIN P.	3-10	SUTER M.	183-187
GAULT E.	127-131	SUTER M.	189-192
GEFFRARD A.	17-20	THERON L.	179-182
GENTES G.	152-154	THÉVENOT D.	27-31
GIGAUD V.	17-20	THOMAS –PARAFITA E.	91-97
GOULLIEUX I.	147-151	TRAVELA.	17-20
HADORN R.	183-187	TRIBOT LASPIERE P.	166-172
HADORN R.	189-192	VAUTIER A.	3-10
HOCQUETTE J.-F.	152-154	VAUTIER A.	79-84
HUGENSCHMIDT G.	183-187	VERNOZY-ROZAND C.	27-31
INGRAND S.	159-165	VEYSSET P.	159-165
KONDJOYAN A.	110-114	WENK C.	183-187
KONDJOYAN A.	27-31		