

SOMMAIRE

Conférence

I-CONF1. La génomique appliquée à l'amélioration des animaux d'élevage. Présentation du programme AGENAE. P. Sellier.

Session : Economie de la filière

Animateurs : P. Mainsant (INRA-Ivry) et M. Saudan (ADIV).

Conférence

E- CONF1. Impact des crises sur l'économie des filières viandes. P. Halliez.

Communications orales

E-COM1. Le coût des déchets et des sous-produits d'abattoirs. M. Saudan.

E-COM2. Impact de la crise ESB sur l'industrie de l'équarrissage. F. Bellanger.

E-COM3. Consommation de viandes, avant puis après l'ESB, en France et en UE. P. Mainsant

E-COM4. La traçabilité et les consommateurs de viande bovine fraîche. G. Giraud et C. Amblard.

E-COM5. Les conséquences de la crise bovine en 2001 sur les résultats économiques des exploitations d'élevage allaitant charolais. P. Veysset, M. Lherm et D. Bébin.

Session : Qualités nutritionnelles des viandes

Animateurs : J. Mourot (INRA-Rennes) et P. Patureau-Mirand (INRA-Clermont-Ferrand)

Conférences

N-CONF1. Les apports en micronutriments par la viande. E. Rock.

N-CONF2. Le point sur les apports nutritionnels conseillés en acides gras, implication sur les lipides de la viande. J. Mourot.

Communications orales

N-COM1. Incidence du mode de production (label, standard, certifié) sur la teneur en lipides et la composition en acides gras du filet et du blanc de poulet. P. Chartrin, M. Quentin, C. Berri, E. Lebihan-Duval et E. Baeza.

N-COM2. Effet d'un régime riche en acide linoléique sur les activités d'enzymes lipogéniques, la composition en acides gras et la qualité de la viande chez le porc en croissance. M.Kouba, M. Enser, F.M. Whittington, G.R. Nute et J.D. Wood

N-COM3. Information nutritionnelle et consommation alimentaire en France. V. Nichèle

N-COM4. Evolution de la consommation protéique entre des sujets jeunes et âgés. S. Rousset, M. Brandolini, J.F. Martin, S Droit-Volet, D. Bonin, P. Lhoutellier, H. Simon, V. Grandjean et Y. Boirie

Posters

N-POS1. Effet de l'incorporation d'acide linoléique conjugué dans l'aliment sur la composition en acides gras du jambon de porc lourd. C. Corino, G. Pastorelli, A. Mounier, J. Mourot.

N-POS2. L'apport de graine de lin riche en acide linoléique favorise le dépôt de CLA principalement dans les triglycérides du muscle chez le bouvillon. D. Bauchart, A. De La Torre, D. Durand, D. Gruffat et A. Peyron.

N-POS3. Influence de la supplémentation de la ration en huiles végétales riches en acides gras polyinsaturés sur la lipoperoxydation plasmatique et musculaire chez le bouvillon en finition. D. Durand, D. Gruffat-Mouty, V. Scislowski et D. Bauchart.

N-POS4. Influence d'une alimentation à base d'herbe sur la lipoperoxydation et le potentiel antioxydant dans le plasma et les muscles de bœufs en finition. D. Gruffat, Mouty, D. Durand, D. Micol, I. Ortigues-Marty et D. Bauchart.

N-POS5. Effet du mode d'engraissement (plein air versus bâtiment) sur la composition en acides gras des lipides intramusculaires de la viande de porcs. Influence de la méthode d'analyse. J. Wavreille, F. Dehareng, M. Sindic, G. Lognay et N. Bartiaux-Thill.

N-POS6. Effet de l'apport sous différentes formes d'acides gras oméga-3 dans l'alimentation du porc sur les performances de croissance et la qualité de la viande. V. Vorin, J. Mourot, M. Delion, P Weill, G. Robin, A. Mounier et P. Peiniau.

- N-POS7. Oxydation des protéines plasmatiques et musculaires chez l'agneau soumis à des restrictions alimentaires et réalimentations. I. Savary-Auzeloux, D. Gruffat-Mouty et I. Ortigues-Marty.
- N-POS8. Les oxydations lipidiques dans la viande. M. Renerre.
- N-POS9. Influence du mode de finition alimentaire (herbe/auge) sur l'oxydation de la myoglobine, l'oxydation des lipides et le pouvoir antioxydant de la viande de génisses Charolaises. Y. Mercier, P. Gatellier et M. Renerre.

Session : Génétique et Qualités des Viandes

Animateurs : P. Leroy (INRA-Jouy en Josas) et P. Sellier (INRA-Paris)

Conférence

G-CONF1. L'amélioration génétique de la qualité de la viande dans les différentes espèces : situation actuelle et perspectives à court et moyen termes. G. Renand.

Communications orales

- G-COM1. Caractéristiques des muscles de taurillons et de vaches de réforme de quatre races bovines du Massif Central. B. Picard, D. Bauchart, J. Culioli, E. Dransfield, R. Jailler, C. Jurie, J. Lepetit, A. Listrat, A. Ouali, S. Rudel et Y. Geay.
- G-COM2. Gènes du développement musculaire et des qualités de la viande bovine. V. Amarger, L. Brémaud, D. Delourme, F. Grandjean, P. Péliissier, P. Raynaud, L. Rouhaud, R. Julien et H. Levéziel.
- G-COM3. Etude du transcriptome du muscle pour l'identification de gènes déterminant les caractéristiques musculaires et les qualités sensorielles de la viande bovine. K. Sudre, I. Cassar-Malek, C. Leroux, A. Listrat, C. Jurie, G. Renand, P. Martin et J.F. Hocquette.
- G-COM4. Etude anatomique des lésions dans le jambon de porc déstructuré. E. Laville, M. Franck, M. Sidi Bé, T. Sayd, J.M. Bonny, J.F. Chazeix et G. Monin.
- G-COM5. Qualité technologique de la viande de poulet en relation avec le mode de production. C. Berri, E. Le Bihan-Duval, E. Baéza, P. Chartrin, M. Quentin, L. Picgirard, N. Jehl et M. Duclos.
- G-COM6. Sélection sur le poids à 63 jours : quelles conséquences pour la qualité de viande de lapin ? C. Larzul, F. Gondret, S. Combes, L. Cauquil et H. de Rochambeau.
- G-COM7. Résistance mécanique de la viande par la méthode de compression chez les ovins : effet de la race, du poids au sacrifice et de la maturation. S. Martínez-Cerezo, C. Sañudo et J.L. Olleta.
- G-COM8. Modélisation de l'évolution des caractéristiques des fibres musculaires de bovins. T. Hoch, B. Picard, C. Jurie et J. Agabriel.

Posters

- G-POS1. Effet d'une augmentation du taux de potassium plasmatique sur le métabolisme énergétique du muscle oxygéné et du muscle anoxique. T. Astruc, G. Bielicki, J.P. Donnat, X. Fernandez, J.P. Renou et G. Monin.
- G-POS2. Effets de l'âge et du type de production sur les lipides des muscles Longissimus thoracis, Semitendinosus et Triceps brachii de bovins de race charolaise. D. Bauchart, D. Durand, J.F. Martin, R. Jailler, B. Picard et Y. Geay.
- G-POS3. Modalité de la croissance musculaire chez le poulet en relation avec le génotype. C. Berri, A. Guernec, E. Le Bihan-Duval et M. Duclos.
- G-POS4. Analyse protéomique appliquée à l'étude du développement musculaire et de la qualité sensorielle de la viande bovine. J. Bouley, C. Chambon et B. Picard
- G-POS5. Adaptations spécifiques au mode de conduite de différents types de muscles chez les bovins. I. Cassar-Malek, C. Jurie, A. Listrat, R. Jailler, D. Bauchart, S. Kahl, B. Picard et J.F. Hocquette.
- G-POS6. Evaluation de la croissance des poulets de la race autochtone noire castillane élevés sous des conditions écologiques. J. Ciria, B. Asenjo, J.A. Miguel, E. Del Cacho et J.L. Calvo.
- G-POS7. Étude des acides gras des mâles entiers et des mâles castrés de la race autochtone des poules noires castillanes. J. Ciria, J.A. Miguel, B. Asenjo, C. de Casa et C.A. Sanz.
- G-POS8. Mise au point d'un protocole d'analyse du transcriptome musculaire appliquée à l'étude de la qualité de la viande de porc. M. Damon, L. Liaubet, A. Vincent, P. Herpin et F. Hatey.
- G-POS9. Analyse en composantes principales de la qualité technologique de la viande de poulet en relation avec le génotype et le stress avant abattage. M. Debut, C. Berri, E. Baéza, N. Sellier, C. Arnould, D. Guéméné, N. Jehl, B. Boutten et C. Beaumont.
- G-POS10. Importance des caractéristiques métaboliques et de la composition chimique des muscles de bovin sur leur qualité sensorielle. E. Dransfield, D. Bauchart, J. Culioli, Y. Geay, C. Jurie, et B. Picard.
- G-POS11. Recherche d'indicateurs métaboliques et moléculaires du persillage de la viande bovine. J.F. Hocquette, C. Jurie, H. Sabboh, V. Amarger, H. Levéziel, D. Bauchart, P. Boulesteix et D.W. Pethick.
- G-POS12. Etude histologique des viandes déstructurées de porcs. Comparaison entre un modèle expérimental et des jambons industriels. R. Labas, L. Chanier, C. Garrido, L. Maunier, R. Taylor, T. Astruc et E. Laville.

- G-POS13. Traçabilité des produits d'origine bovine au moyen de test moléculaires portant sur les gènes contrôlant la coloration de la robe. S. Guibert, M. Girardot, F. Rouzaud, J. Martin, M-P. Laforet, F. Menissier, H. Leveziel, M. Boichard, R. Julien et A. Oulmouden.
- G-POS14. Gènes bovins et qualité des viandes - présentation du programme européen GemQual. H. Levéziel, V. Amarger, D. Delourme, R. Julien, G. Renand, R. Jailler et J.F. Hocquette.
- G-POS15. Quantification de l'organisation du réseau conjonctif périnysial du muscle de bovin. L. Maunier, L. Chanier, R. Labas, R. Taylor., A. Listrat et J. Culioli.
- G-POS16. Incidence de l'âge à la castration des bovins sur les performances et les caractéristiques musculaires. M.P. Oury, C. Barboiron, J. Lassalas, R. Jailler, R. Dumont, B. Picard, J. Agabriel et D. Micol.
- G-POS17. Quantification des protéases musculaires par immunochimie. M.A Sentandreu, O. Chantreau, L. Aubry, D. Levieux et A. Ouali.
- G-POS18. Analyse protéomique du muscle déstructuré de porc. T. Sayd, E. Laville, V. Santé et G. Monin.
- G-POS19. Qualités des viandes des porcs : rôle de la réactivité à l'homme et des interactions agressives entre animaux. C. Terlouw, J. Porcher et X. Fernandez.
- G-POS20. Régulation du gène de la sous-unité catalytique de la m-calpaïne (*capn2*) par les facteurs de transcription spécifiques du muscle au cours de la myogenèse. S. Dedieu, G. Mazères, P. Cottin et J.J. Brustis .
- G-POS21. Comparaison de porcs présentant des teneurs extrêmes en lipides dans le muscle *longissimus*.
1. Performances de croissance et qualités des carcasses et des viandes. B. Lebret, I. Louveau, M. Damon, F. Gondret, L. Lefaucheur, J. Mourot, P. Herpin et P. Le Roy.
- G-POS22. Comparaison de porcs présentant des teneurs extrêmes en lipides dans le muscle *longissimus*.
2. Capacités de stockage et d'utilisation des lipides intramusculaires. M. Damon, F. Gondret, A. Vincent, I. Louveau, B. Lebret, L. Lefaucheur, J. Mourot, P. Le Roy et P. Herpin.
- G-POS23. Etude des modifications protéiques *post mortem* dans le muscle de bar par électrophorèses mono-et bi-dimensionnelle. M. Morzel, C. Ladrat, J. Fleurence et V. Verrez-Bagnis.

Session Sécurité alimentaire

Animateurs : J.P. Frencia (ADIV) et J. Labadie (INRA-Clermont-Ferrand)

Conférences

- S-CONF1. Micro-organismes pathogènes émergents dans la filière viande. G. Daube.
- S-CONF2. Les maladies à prions et les réseaux d'épidémiologie surveillance. D. Calavas.

Communications orales

- S-COM1. Les *Escherichia coli* vérotoxiques et *E. coli* O157 :H7 : des pathogènes émergents dans l'alimentation. C. Vernozzy-Rozand.
- S-COM2. L'approche protéomique pour mieux comprendre la physiologie de l'adaptation des bactéries aux environnements agro-alimentaires. M. Hébraud.
- S-COM3. Que nous ont appris les tests réalisés en abattoir depuis janvier 2001 sur la situation épidémiologique de l'ESB en France? C. Ducrot.
- S-COM4. Détection des résidus de tissus nerveux centraux (cerveau et moelle épinière) sur les carcasses. V. Coppet.

Posters :

- S-POS1. Evaluation de l'antibiorésistance des *Campylobacter* isolés de volailles S. Christieans et L. Lebret.
- S-POS2. Croissance et survie de *E. coli* O157:H7 dans les produits secs fermentés J. Sirami et S. Christieans.
- S-POS3. Isolement et prévalence de *L. monocytogenes* dans les process de fabrication de saucissons secs.
D. Thèvenot et S. Christieans.
- S-POS4. Gestion de la qualité hygiénique et organoleptique dans les ateliers fermiers charcutiers. S. Ammor, I. Chevallier, A. Laguet, E. Dufour, R. Talon et J. Labadie.
- S-POS5. Détermination de critères microbiologiques pour le contrôle réguler de la contamination fécale et de l'hygiène générale dans les établissements belges producteurs de viande. Y. Ghafir, M. Cornelis, M. Jouret, K. Dierick, L. De Zutter et G. Daube.
- S-POS6. *Salmonella sp.* ou *Listeria monocytogenes*, doit-on choisir entre deux maux en élevage de porcs ? P. Fravallo, Y. Hascoet, C. Fablet, P.A. Beloeil, F. Madec et G.Salvat.
- S-POS7. Mise au point d'une nouvelle méthode pour cultiver en biofilms *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O157 H7 et les autres bactéries affectant la qualité des viandes. J. Labadie et F. Trémoulet.
- S-POS8. Application de la résonance magnétique nucléaire du proton (RMN 1H) à la comparaison de cerveaux de brebis saines ou atteintes de tremblante. O. Robert, M.C. Aoust de Rouvèze, V. Gilard, M. Malet-Martino, R. Martino.
- S-POS9. Croissance de *Listeria monocytogenes* en biofilm en fonction de la surface et de la température et effets de différents traitements physico-chimiques sur la survie. P. Chavant et M. Hébraud
- S-POS10. *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* dans la filière porc : Etude des contaminations du ressuyage des carcasses à la transformation en produits de charcuterie et de salaison. I. Giovannacci, J.L. Vendeuvre, G. Ermel, C. Pissavin, M.T. Toquin, Y. Michel, V. Carlier.

Session Procédés

Animateurs : J.B. Gros (Université Clermont1) et J. Sirami (ADIV)

Conférence

P-CONF1. Evolutions technologiques dans les filières viande et attente de R&D de la part des professionnels. J. Sirami.

Communications orales

P-COM1. Machine de classement automatique des carcasses de gros bovins suivant la grille EUROP. C. Nicolas et A. Lebert.

P-COM2. Etude de la distribution des tissus et de la qualité de la chair dans la truite fario par analyse d'image couleur. P. Marty-Mahe, P. Loisel, B. Fauconneau, P. Haffray et D. Brossard.

P-COM3. Analyse numérique de l'aéroulque d'un séchoir à charcuterie : Cas d'un cycle de ventilation sinusoïdal d'amplitude 60%/40%. P.S. Mirade

P-COM4. Application de la vision numérique à l'analyse de la couleur des filets de dinde en vue de leur tri pour la transformation. I. Sebastián, V. Santé, G. Le Pottier, P. Marty-Mahé, P. Loisel, D. Brossard et G. Monin.

P-COM5. Comparaison de trois méthodes d'étourdissement gazeux des dindes : efficacité de la saignée et qualités des viandes. I. Sebastián, V. Santé, G. Le Pottier et G. Monin.

P-COM6. La déshydratation osmotique appliquée à l'obtention de viande séchée en couche mince. J. Sirami.

Posters

P-POS1. Utilisation de la spectroscopie de fluorescence pour caractériser la texture des pâtes fines de viande. I. Allais, E. Dufour, A. Pierre, C. Viaud, V. Chevallereau, C. Curt et N. Perrot.

P-POS2. Effet du conditionnement sur la stabilité de la couleur du muscle de truite arc-en-ciel fumé. A. Quiñones, G. Choubert et R. Gómez.

P-POS3. Optimisation de la qualité sensorielle de pâtes fines de charcuterie en cours de fabrication par la méthode du Simplex. Utilisation des mesures sensorielles réalisées par les opérateurs. C. Curt, V. Leblanc, I. Allais, N. Perrot, V. Chevallereau et G. Trystram.

P-POS4. Le tri des jambons PSE de porc par vidéo capture. P. Figwer, Mt. Poirel, X. Pasteur, L. Mounier, M. Sidibe et M. Franck.

P-POS5. Mesure de la tendreté de la viande par spectroscopie de fluorescence frontale. J.P. Frenchia, E. Thomas et E. Dufour.

P-POS6. L'estimation des propriétés d'équilibre dans les procédés de transformation ou de conservation des produits carnés par une méthode de contribution de groupes. C.G. Dussap et J.B. Gros

P-POS7. Sélection de souches fongiques de la flore de surface de saucissons secs et étude de leur capacité catalytique. J.B. Gros, M.F. Roquebert, J.L. Berdagué, C. Larroche, P. Fontanille et J. Sirami.

P-POS8. Modélisation des transferts thermiques dans un jet d'air chaud en vue de la décontamination des viandes. A. Kondjoyan et M. Havet.

P-POS9. Utilisation d'un modèle de transfert de chaleur et matière couplé avec un modèle de croissance de microbiologie prévisionnelle pour l'optimisation d'un procédé utilisant l'air. P. Baucour, C. Nicolas, I. Lebert, A. Lebert et J.D. Daudin.

P-POS10. Prédiction des caractéristiques organoleptiques et technologiques de la viande porcine par spectroscopie proche infrarouge. A. Meulemans, O. Dotreppe, B. Leroy, L. Istasse et A. Clinquart.

P-POS11. Etude par analyse d'image de la relation entre la teneur en collagène total et la distribution du réseau conjonctif périnysial dans le muscle bovin. S. Abouelkaram, J.F. Hocquette, J. Culioli et A. Listrat.

P-POS12. Effet des hautes pressions sur la réaction entre la cathepsine D et les myofibrilles bovines. M. de Lamballerie-Anton, J. Perron, S. Jung et R. Chéret.

P-POS13. Relation entre analyse sensorielle et méthode instrumentale. Application à la texture de la viande de charolais. A. Lebecque, A. Laguet, M. Chanonat, S. Lardon et E. Dufour.