

SCIENCE ET TECHNIQUE

Stérilisation des farines de viande : Prédiction des barèmes de cuisson par la méthode d'espace de tête statique-spectrométrie de masse
BERDAGUÉ J.L., VIALON C., BEGNAUD F., FRENCIA J.P. 3-10

Contrôle du nettoyage et de la désinfection : L'ATP-métrie en complément du contrôle microbiologique
MINVIELLE B. 11-18

Réduire les points de sang sur la viande de porc : Des restrainers à bande pour le bien-être et la qualité de la viande
GRIOT B., BOULARD J., CHEVILLON P., KERISIT R. 91-97

Méthodes immunologiques de détection : Les tests détectent-ils vraiment la présence de E. coli O157 : H7 ?
VERNOZY-ROZAND C., BOUVERT J., RAY-GUENIOT S. 98-102

Typier et sélectionner des staphylocoques aromatiques : L'Electrophorèse est plus discriminante
CHRISTIEANS-BANNARI S., SIRAMI J., LARPENT J.P. 133-136

Les viandes PSE : Un défaut majeur mais difficile à prévoir
FRANCK M., MONIN G., LEGAULT C., BENARD G. 138-143

Salmonelles et viandes de poulet : La France doit accentuer la lutte
BORNERT G. 155-158

Carcasses et viandes de canard : Des facteurs de variation de mieux en mieux connus
BAEZA E. 159-167

Les "points blancs" des foies gras : La phase critique du refroidissement
LAINÉ M., ROY B., BABERIAN R. 168-172

Qualité de la viande : L'illusoire tri physiologique des génisses
GRENET N., MOURIER C., GEAY Y., JURIE C., PICARD B., COLIN G., DURAND Y., LE PICHON D. 173-179

Veau fermier lourd : L'alimentation traditionnelle n'explique pas toute la couleur de la viande
VIDAL J.C., BERGE P. 183-190

Bovins à l'abattoir : Une microbiologie fluctuante
DENNAÏ N., KHARRATI B., EL YACHIOUI M. 191-196

Listeria et filière porcine : La maîtrise passera par la coordination des actions
CHRISTIEANS S., SIRAMI J. 197-199

PRATIQUE

Produits de charcuterie et salaison : D'importantes dérives qualitatives en restauration collective
BORNERT G., FAURE E., LEROUX D. 83-90

Charcuteries et salaisons : Le Label rouge pour restaurer la confiance
BORNERT G., LEROUX D., FAURE E., 123-128

Guide INTERBEV : La traçabilité pour les produits tripiers
MASSOULIER F., DUPIT J. 129-132

ÉCONOMIE

Porcs et OMC : L'Union européenne risque d'être fragilisée
TRÉGARO Y. 19-24

Le boeuf en France : Production et marchés
BASTIEN D. 25-30

Segmentation du marché français du poulet : Différenciation qualitative et développement des produits élaborés
MAGDELAINE P., PHILIPPOT J.B. 31-37

Consommation de produits carnés : Recul inhabituel de la volaille en Europe
DEVINE R., LEBOIS S. 109-117

Élevage allaitants charolais : L'intérêt maintenu des démarches de qualité
LIÉNARD G., LHERM M., PIZAINÉ M.C., BARLET D., BELARD J.F. 201-214

INDEX DES AUTEURS 2000

(Les premiers auteurs sont en gras)

BABERIAN R.	168-172	GRIOT B.	91-97
BAEZA E.	159-167	JURIE C.	173-179
BARLET D.	201-214	KERISIT R.	91-97
BASTIEN D.	25-30	KHARRATI B.	191-196
BEGNAUD F.	3-10	LAINÉ M.	168-172
BELARD J.F.	201-214	LARPENT J.P.	133-136
BENARD G.	138-143	LE PICHON D.	173-179
BERDAGUÉ J.L.	3-10	LEBOIS S.	109-117
BERGE P.	183-190	LEGAULT C.	138-143
BORNERT G.	123-128	LEROUX D.	123-128
BORNERT G.	83-90	LEROUX D.	83-90
BORNERT G.	155-158	LHERM M.	201-214
BOULARD J.	91-97	LIÉNARD G.	201-214
BOUVERT J.	98-102	MAGDELAINE P.	31-37
CHEVILLON P.	91-97	MASSOULIER F.	129-132
CHRISTIEANS S.	197-199	MINVIELLE B.	11-18
CHRISTIEANS-BANNARI S.	133-136	MONIN G.	138-143
COLIN G.	173-179	MOURIER C.	173-179
DENNAÏ N.	191-196	PHILIPPOT J.B.	31-37
DEVINE R.	109-117	PICARD B.	173-179
DUPIT J.	129-132	PIZAINÉ M.C.	201-214
DURAND Y.	173-179	RAY-GUENIOT S.	98-102
EL YACHIOUI M.	191-196	ROY B.	168-172
FAURE E.	83-90	SIRAMI J.	133-136
FAURE E.	123-128	SIRAMI J.	197-199
FRANCK M.	138-143	TRÉGARO Y.	19-24
FRENCIA J.P.	3-10	VERNOZY-ROZAND C.	98-102
GEAY Y.	173-179	VIALON C.	3-10
GRENET N.	173-179	VIDAL J.C.	183-190