



HAL
open science

La lettre d'information n°12 de la revue “ Viandes et Produits Carnés ”.

Jean-François J.-F. Hocquette, Bruno Carlhian

► **To cite this version:**

Jean-François J.-F. Hocquette, Bruno Carlhian. La lettre d'information n°12 de la revue “ Viandes et Produits Carnés ”. La revue française de la recherche en viandes et produits carnés, 2014, 1 p. hal-02629443

HAL Id: hal-02629443

<https://hal.inrae.fr/hal-02629443>

Submitted on 27 May 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Sujet : Revue Viandes & Produits Carnés - Lettre d'information n°12

De : La Revue V&PC <information@viandesetproduitscarnes.com>

Date : 05/11/2014 14:21

Pour : Jean-Fran <jean-francois.hocquette@clermont.inra.fr>

Cet email contient des images et des graphiques. Si vous ne les voyez pas, [cliquez ici](#).



Les derniers articles publiés sur www.viandesetproduitscarnes.fr

Huit nouveaux articles ont été publiés récemment sur le site. V&PC vous donne accès gratuitement à l'ensemble des archives de la revue, soit plus de 200 articles classés par thèmes (process et technologies, nutrition, hygiène et sécurité sanitaire, environnement, économie et consommation, bien-être animal) et par espèces (bovins et ovins, porc et charcuterie, volailles, produits élaborés, etc.).

EDITO

R&D viande : une actualité très riche

A l'heure où sera publié **ce numéro spécial de la revue « Viandes et Produits Carnés »**, les scientifiques francophones impliqués dans la R&D viande seront réunis à Clermont-Ferrand à l'occasion des 15èmes Journées Sciences du Muscle et Technologies des Viandes. Plus de 200 personnes (scientifiques, enseignants, professionnels, étudiants, etc.) débattront de thématiques importantes

Les filières viande face à leurs défis : quelle vision pour demain ?

Ecrit par A. Mottet

Les filières viande face à leurs défis : quelles visions pour un développement durable du secteur de l'élevage ?



Les 15^{èmes} Journées

La hausse de la demande en viande résulte en un développement rapide du secteur de l'élevage. Cet article

pour les enjeux d'avenir : l'environnement économique et la compétitivité de la filière, l'empreinte environnementale des viandes, la place des viandes dans la nutrition humaine, la différenciation par la qualité, la découpe et les process ou encore les rapports complexes de la société avec la consommation de viande. Les conférences présentées par des personnalités renommées sont publiées dans ce numéro spécial de notre revue. Elles ont également été traduites en chinois pour être comprises par une délégation chinoise du centre de recherche-développement sino-français pour la production de viande de bœuf (<http://www.bovine-online.org/web3/>) dont le forum annuel aura lieu le 6 novembre dans les locaux de l'INRA. Les actes des communications courtes (orales ou posters) présentées aux JSMTV feront l'objet d'un numéro « hors série » de la revue « Viandes et Produits Carnés » qui sera mis en ligne sous peu. Les JSMTV seront également couvertes par la presse notamment plusieurs acteurs de la presse spécialisée.

D'autres congrès de R&D sur les viandes suivront comme par exemple le « XXII European Symposium on the Quality of Poultry Meat » organisé par la branche française de l'association mondiale des sciences avicoles (<http://www.eggmeat2015.com>). Couplé avec le congrès sur les œufs, cette manifestation (EggMeat 2015) aura lieu à Nantes du 10 au 13 mai 2015. La date limite de soumission des travaux de recherche est le 1er décembre 2014. De plus, l'INRA a l'honneur d'organiser le « 61st International Congress of Meat Science & Technology », c'est-à-dire le congrès mondial de R&D sur les viandes. C'est la seconde fois que la France a été sélectionnée pour l'organisation de cette grande manifestation internationale qui rassemble les chercheurs du monde entier sur les viandes et qui aura lieu

Les 15^{èmes} Journées
Sciences du Muscle
et Technologies des Viandes

4 ET 5 NOVEMBRE 2014
Clermont-Ferrand

www.jsmtv2014.com

propose une introduction aux défis d'un développement durable de l'élevage.

[Lire l'article complet...](#) [Télécharger l'article au format PDF](#)

Empreinte environnementale de la viande et des produits carnés

Ecrit par J. Aubin

Les méthodes et enjeux de la mesure de l'impact environnemental de la production de viande et de produits carnés



Les produits carnés sont régulièrement pointés du doigt pour leur empreinte environnementale jugée élevée. Mais de quoi parle-t-on exactement et sur quelles bases les performances environnementales sont-elles calculées ?

[Lire l'article complet...](#) [Télécharger l'article au format PDF](#)

La filière porcine française, une compétitivité à reconquérir

Ecrit par M. Rieu, M.A. Roussillon, V. Legendre

La filière porcine française, face à de nombreux défis et à une compétitivité accrue de ses principaux concurrents européens

du 23 au 25 Août 2015 à Clermont-Ferrand. Nous vous apporterons régulièrement des informations sur ce congrès. D'une façon générale, le site de la revue « Viandes et Produits Carnés » (<http://www.viandesetproduitscarnes.fr>) met régulièrement à jour le calendrier des prochains évènements concernant les viandes.

Jean-François HOCQUETTE et Bruno CARLHIAN

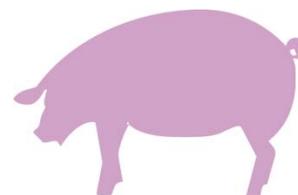


15^{èmes} Journées
Sciences du Muscle
et Technologies des Viandes
4 ET 5 NOVEMBRE 2014
Clermont-Ferrand

www.jsmtv2014.com

Les derniers articles sont consultables sous forme de livre flash directement sur le site

www.viandesetproduitscarnes.fr



La filière porcine française, aux succès indéniables dans les années 1980-90, est à la peine. L'arrêt de la croissance de la production, depuis une quinzaine d'année, a entamé la dynamique de toute la filière. Elle a un besoin urgent de nouvelles stratégies concertées, basées sur une meilleure prise en compte des demandes des consommateurs et soucieuses des attentes de la société, ainsi que d'investissements conséquents aux niveaux agricole et industriels.

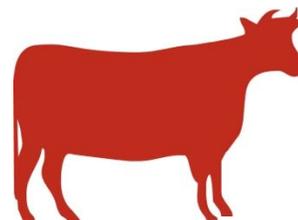
[Lire l'article complet...](#)

[Télécharger l'article au format PDF](#)

La filière viande bovine française

Ecrit par P. Chotteau

Une exception européenne



Le secteur de l'abattage découpe en bovins souffre de déficits de compétitivité par rapport à certains concurrents européens surtout en raison de coûts de main-d'œuvre différents. Plusieurs défis sont à relever : baisse de la production, impact de l'arrêt des quotas laitiers, hausses de charges, et surtout recherche de nouveaux débouchés notamment à l'export.

[Lire l'article complet...](#)

[Télécharger l'article au format PDF](#)

La place de la viande dans la nutrition humaine

Ecrit par J.M. Lecerf

Calendrier des prochains évènements :

[* 15èmes Journées Sciences du Muscle et Technologie des Viandes](#)

(4 et 5 novembre 2014)

[* 6èmes Journées Techniques Ovines](#)

(18 au 20 novembre 2014)

[* Journée Nationale Volailles de Chair](#)

(20 novembre 2014)

[* Journée Nationale Lapins de Qualité](#)

(27 novembre 2014)

[* Journée Volailles de Chair Sud-Est](#)

(27 novembre 2014)

[* 21èmes Rencontres Recherches Ruminants](#)

(3 et 4 décembre 2014)

[* Conférence Grand Angle Viande](#)

(9 décembre 2014)

Intérêt nutritionnel et effets sur la santé de la consommation de viande



La consommation de viande est régulièrement mise en cause dans la survenue de problèmes de santé. Qu'en est-il exactement ? Est-ce lié à sa composition, au style alimentaire associé ou à une consommation excessive. Cet article analyse les données de la littérature sur ce sujet.

[Lire l'article complet...](#)

[Télécharger l'article au format PDF](#)

De nouveaux capteurs pour maîtriser la qualité des viandes de porc

Ecrit par G. Nassy

De nouveaux capteurs utilisables en abattoir et en transformation pour mieux mesurer la composition des carcasses de porc et caractériser la qualité technologique des viandes



La filière porc dispose dorénavant de nouveaux outils pour mesurer la composition des carcasses et contrôler la qualité technologiques des produits à divers stades de transformation ; la maturité de ces technologie est examinée au regard des tests effectuées à l'échelle pilote

et industrielle.

[Lire l'article complet...](#)

[Télécharger l'article au format PDF](#)

Comment la recherche-développement peut aider à relever les nouveaux défis de la compétitivité ?

Ecrit par A. Peyron

Quelles sont les orientations souhaitables en matière de recherche et développement, de transfert et d'innovation pour que la filière viande réponde à la demande des consommateurs ?



Face à la chute continue de la demande en viande fraîche et à la demande accrue en produits élaborés par les consommateurs, la recherche-développement de la filière viande doit se tourner principalement vers l'élaboration de ces derniers afin de mettre au point des solutions pour garantir leurs qualités sanitaires, sensorielles et nutritionnelles.

[Lire l'article complet...](#)

[Télécharger l'article au format PDF](#)

Qualité des produits carnés : quelle démarche marketing pour créer de la valeur ajoutée ?

Ecrit par S. Guoin

Les démarches marketing et commerciales essentielles à la filière des produits carnés



En plus de la sécurité sanitaire, la satisfaction des attentes et des besoins des consommateurs de produits carnés s'appuie sur la marque, les labels, l'image véhiculée et l'usage pour



l'acheteur. Pour que l'intention d'achat devienne plus souvent un acte d'achat, il faut ré-enchanter les points de vente, ce qui n'est pas évident dans les filières carnées. Au-delà de la transparence, de l'authenticité et du savoir-faire, de véritables démarches marketing et commerciales sont essentielles pour les filières viandes.

[Lire l'article complet...](#) [Télécharger l'article au format PDF](#)

Contacts :

Contact scientifique :

Jean-François Hocquette
Président du Conseil Scientifique du GIS "Muscle, Viande et Produits Carnés"
INRA, Centre de Theix
<http://www6.inra.fr/gis-viande>
Tél.: +33 (0)4 73 62 42 53

Pour contacter la rédaction :

redactionvpc@gmail.com

En charge de la publication :

ADIV
10, Rue Jacqueline Auriol
ZAC du Parc Industriel des Gravanches
63039 CLERMONT-FERRAND cedex 2
Tél. : +33 (0) 4.73.98.53.80

Pour vous désabonner, [cliquez ici](#)