



HAL
open science

La lettre d'information n°11 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°11 de la revue “ Viandes et Produits Carnés ”. La revue française de la recherche en viandes et produits carnés, 2014, 1 p. hal-02629449

HAL Id: hal-02629449

<https://hal.inrae.fr/hal-02629449>

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°11

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

Date : 10/10/2014 15:25

Pour : Jean-François HOCQUETTE <hocquet@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

Cinq 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

Les JSMTV, un événement fédérateur de la Recherche & Développement francophone

Les 15èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes (JSMTV) qui se dérouleront les 4 et 5 novembre prochains à Clermont-Ferrand s'annoncent d'ores et déjà comme un succès. A trois semaines du début des travaux, plus de 170 participants se sont d'ores et déjà inscrits à cet événement majeur de la Recherche &

Compte-rendu des journées scientifiques des viandes aux Etats-Unis

Ecrit par E. Mills

Compte-rendu de la réunion annuelle de l'association scientifique américaine de la viande : comment honorer le passé et inspirer le futur ? Un résumé des conférences plénières et des sessions techniques



Selon les chercheurs américains, l'agriculture est très

Développement francophone dans le secteur des viandes. Le rayonnement de la manifestation dépassera même cette année les frontières franco-françaises avec la participation d'une délégation de professionnels et d'universitaires chinois. Les organisateurs ont veillé à ce que le programme des conférences, communications et tables rondes balaye des thématiques nouvelles et adaptées aux enjeux d'avenir : l'environnement économique et la compétitivité de la filière, les enjeux et opportunités liés à l'empreinte environnementale des viandes ou encore les rapports complexes qu'entretient la société avec la consommation de viande. Les participants aux JMSTV disposeront, pour enrichir leurs connaissances, leurs réflexions et leurs contacts, d'un plateau de personnalités hautement qualifiées, aux profils d'une grande diversité. Les travaux seront ainsi ouvert par Anne Mottet, chargée de politiques d'élevage à la FAO qui a fait partie de l'équipe qui a rédigé le rapport « Tackling climate change through livestock », réévaluant les émissions de gaz à effet de serre de l'élevage et des productions animales au niveau mondial ainsi que les leviers d'action disponibles. Les meilleurs spécialistes en matière d'économie, de process, de nutrition, de sécurité sanitaire, d'environnement, de qualité ou de bien-être animal débattront deux jours durant entre eux, mais surtout avec les professionnels de l'élevage, de l'industrie et du commerce des viandes qui, cette année, ont répondu à l'appel. L'édition 2014 des JSMTV a été conçue avec l'ambition de faciliter les rencontres entre les opérateurs de la filière d'une part et la recherche publique et les ingénieurs des centres et instituts techniques d'autre part. Les rendez-vous ciblés entre les uns et les autres seront facilités. Plus de 40 annonces des JSMTV ont été faites sur des sites



performante sur les plans nutritionnel, environnemental et technique. Le défi actuel est comment mieux communiquer ce message positif.

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

Les français sont-ils satisfaits de la tendreté de la viande bovine ?

Ecrit par J. Normand, E. Rubat, C. Evrat-Georgel, F. Turin, C. Denoyelle

Enquête auprès des consommateurs français



Cet article a fait l'objet d'une présentation lors des Rencontres autour des Recherches sur les Ruminants (3R) : Enquête « nationale » sur la tendreté de la viande bovine proposée au consommateur français, Normand J., Rubat E., Evrat-Georgel C., Turin F., Denoyelle C., Renc. Rech. Ruminants, 2009, 16, pages 147-150.

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

Du bœuf Label Rouge surgelé

Ecrit par I. Legrand

La surgélation n'altère pas le positionnement supérieur des labels



Peut-on surgeler les viandes bovines Label Rouge sans remettre en cause le positionnement supérieur de celles-ci ? Une

partenaires, dans des newsletters et de nombreux sponsors soutiennent ces journées. Nous vous rappelons qu'il est encore possible de vous inscrire en ligne sur le site du congrès (www.jsmtv2014.com) jusqu'au 13 octobre, après cette date, seules les inscriptions papier seront possibles. La revue V&PC, depuis son site www.viandesetproduitscarnes.fr, constituera le support officiel de la manifestation. Elle proposera cette année un nouveau service : la publication en simultané des conférences sur le web. La revue publiera également ensuite les actes complets de la manifestation, en version papier et en pdf, en accès libre sur le site. Vous pourrez enfin suivre les débats sur le groupe Viandes et Produits Carnés créé par la revue sur le réseau LinkedIn. Rendez-vous donc à Clermont-Ferrand pour deux journées riches d'information et d'échanges !

Jean-François HOCQUETTE et Bruno CARLHIAN



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



expérimentation a comparé les qualités organoleptiques de viandes Label Rouge surgelées, témoins surgelées et témoins fraîches. Les résultats indiquent que des viandes Label Rouge peuvent toujours être perçues comme de qualité supérieure, en moyenne, après plus de 5 mois de conservation en surgelé.

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

La classification des carcasses porcines en utilisant différentes méthodes d'analyse statistique

Ecrit par M. Font-i-Furnols, F.A. Ouellet, H. Larochelle, M. Marcoux, C. Pomar

Prédiction de la composition de la carcasse de porc et de ses pièces principales par différentes méthodes statistiques dont la régression linéaire, k plus proches voisins et processus gaussiens



Le rendement en viande est le critère de qualité le plus utilisé dans les systèmes de classification de carcasses de porc. Toutefois, la composition des pièces primaires est essentielle à la détermination de la valeur économique des carcasses. Différentes méthodes statistiques ont été évaluées pour prédire le rendement en viande et la valeur commerciale des carcasses à l'aide des mesures traditionnelles d'épaisseur du gras et du muscle dorsal.

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

Exsudation de la viande de dromadaire

www.viandesetproduitscarnes.fr



Calendrier des prochains évènements :

* [SIAL 2014](#)

(19 au 23 octobre 2014)

* [Colloque "Performance industrielle : outils et démarches pour l'agro-alimentaire"](#)

(21 octobre 2014)

* [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)

Ecrit par H. Smili, M. Gagaoua, S. Becila, M. Ider, B. Babelhadj, A. Adamou, B. Picard, A. Ouali, A. Boudjellal

Etude préliminaire de l'exsudation de la viande caméline chez le dromadaire algérien de la population sahraoui



Une enquête menée auprès de bouchers de la wilaya de Ouargla (Sud-Est Algérien) a révélé leur volonté de vendre la viande de dromadaire rapidement pour éviter le problème d'exsudation. Notre étude préliminaire a pour but de caractériser quelques paramètres de la qualité de la viande du dromadaire Sahraoui (la population la plus dominante dans le Sud-Est Algérien) tout en essayant d'investiguer de près le problème de l'exsudation par le suivi de quelques paramètres technologiques.

[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](#)