

Le "Groupement d'Intérêt Scientifique: Muscle Viande et Produits Carnés". Historique, Activités, Ambitions

Jean-François J.-F. Hocquette

▶ To cite this version:

Jean-François J.-F. Hocquette. Le "Groupement d'Intérêt Scientifique: Muscle Viande et Produits Carnés". Historique, Activités, Ambitions. Réunion du Service R&D d'INTERBEV, Feb 2014, France. 35 diapos. hal-02793788

HAL Id: hal-02793788 https://hal.inrae.fr/hal-02793788

Submitted on 5 Jun 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.

Réunion du Service R&D d'INTERBEV - 14/02/2014

Le « Groupement d'Intérêt Scientifique » « Muscle Viande et Produits Carnés »

- 1 Historique
- 2 Activités
- 3 -Ambitions pour la future convention



Convention du 13 mars 2009

GIS « MVPC (Muscle-Viandes-Produits Carnés) » (ex Pôle Viande)

Les compétences et les activités du GIS MVPC :

- relèvent de deux domaines : la formation (initiale et continue) et la recherche -développement,
- concernent toutes les espèces (bovins, ovins, porcins, volailles),
- couvrent l'ensemble de la filière, de l'élevage à la consommation des viandes et produits carnés.

Convention du 13 mars 2009

Le Groupement a pour objet de :

- Conduire une réflexion prospective de nature scientifique sur l'ensemble des problématiques de la filière « Viande » à moyen et long termes
- Identifier et proposer les orientations de recherche nécessaires au développement de la filière « Viande » (toutes espèces). Ces orientations font l'objet d'un programme scientifique structuré en grandes thématiques identifiés comme prioritaires pour la filière « Viande »
- Participer à la structuration du partenariat
- Identifier et proposer les actions et programmes de formation destinés à répondre aux besoins de la filière
- Participer aux actions d'animation scientifique et de diffusion des connaissances vers les communautés scientifique et professionnelle dont en particulier la revue « Viandes et Produits Carnés (V&PC) », les Journées Sciences du Muscle et Technologies des Viandes (JSMTV),

Convention du 13 mars 2009

 Le groupement est administré par un Conseil de Groupement.

 Ce dernier s'appuie en matière de programmation de recherche sur le Conseil Scientifique et, en matière de formation, sur la Commission Formation.

Le Conseil de groupement

Membres signataires

- Le Président de l'ADIV ou son représentant,
- Le Président d'ADN Marketing ou son représentant
- Le Président de l'ADRIA ou son représentant,
- Le Directeur de l'ENITA ou son représentant,
- La Présidente Directrice Générale de l'INRA ou son représentant,
- Le Président de l'Institut de l'Élevage ou son représentant,
- Le Président de l'Institut de l'Aviculture ou son représentant,
- Le Directeur de l'IFIP ou son représentant,
- Le Directeur de l'EPLEFPA d'Aurillac ou son représentant,
- Le Directeur de l'EPLEFPA Limoges ou son représentant,
- Le Directeur de l'EPLEFPA La Roque ou son représentant,
- Le Directeur de l'EPLEFPA Marmilhat ou son représentant,
- Le Directeur de l'EPLEFPA Saint-Flour ou son représentant,
- le Président de TVL ou son représentant,
- Le Président de l'Université d'Auvergne ou son représentant,
- La Présidente de l'Université Blaise Pascal ou son représentant,
- Le Président de l'Université de Limoges ou son représentant.

Le Conseil de groupement

Membres de droit

- Le Président du Conseil Scientifique du GIS,
- Le Président de la Commission Formation du GIS,
- Le Directeur de l'Office France AgriMer,
- Le Commissaire à l'Aménagement et au Développement Economique du Massif Central ou son représentant,
- Le Président du Conseil Régional d'Auvergne ou son représentant,
- Le Directeur Régional de l'Agriculture et de la Forêt d'Auvergne ou son représentant,
- Le Délégué Régional à la Recherche et à la Technologie d'Auvergne ou son représentant.

Rôle du Conseil de Groupement

Le Conseil de Groupement du GIS :

- définit la politique et les objectifs du Groupement.
- approuve le programme scientifique, élaboré et proposé par le Conseil Scientifique
- dresse un état annuel d'avancement des programmes et actions produits et des collaborations engagées dans le cadre du Groupement.
- décide de l'admission d'un nouveau membre du Groupement.

Le Conseil scientifique

Les membres du Conseil Scientifique, instance à caractère consultatif, qui disposent d'une voix délibérative sont :

- les représentants de chacune des unités de recherchedéveloppement, contribuant au Groupement
- le Président de la Commission Formation du GIS MVPC,
- un représentant de chaque interprofession de la filière (INTERBEV et INAPORC), et un représentant de la filière avicole,
- au minimum de trois personnalités extérieures, désignées à titre d'experts scientifiques, par le Conseil de Groupement

Rôle du Conseil Scientifique

Le Conseil Scientifique a pour rôle :

- D'élaborer le programme scientifique et les moyens afférents à proposer.
- De proposer au Conseil de Groupement des orientations de la politique scientifique.
- Il entend les responsables scientifiques des programmes des partenaires sur les travaux à entreprendre, sur l'évolution des travaux en cours, sur les projets de collaborations scientifiques
- Il désigne en son sein les animateurs des champs thématiques du programme scientifique.
- Ces animateurs sont en outre membres du comité de rédaction de la revue
 V&PC et membres du Comité Scientifique des JSMTV.
- Il fait état au Conseil de Groupement des programmes de recherche entrepris par les partenaires et suggère des programmes de recherche à engager éventuellement en commun.
- Il coordonne, dans le respect de la politique propre à chaque organisme, la politique de publication des travaux conduits dans le cadre du Groupement et se prononce sur les projets de publication, dépôts de brevets et l'exploitation industrielle sur dossier technique secret.

Commission formation

Les membres de la Commission Formation, instance à caractère consultatif, qui disposent d'une voix délibérative sont :

- les représentants de chacune des filières
 d'enseignement proposées par les établissements de
 formation (initiale ou continue), contribuant au
- le Président du Conseil Scientifique du GIS MVPC,
- au minimum de trois personnalités extérieures.

Rôle de la Commission Formation

La Commission Formation a pour rôle :

D'élaborer un programme d'actions formation et les moyens afférents à proposer.

De proposer au Conseil de Groupement des orientations de la politique en matière de formation.

Elle entend les responsables des programmes et actions du Groupement sur les travaux à entreprendre, sur l'évolution des travaux en cours, sur les projets de collaborations, en tant que de besoin, elle fait toute proposition de réorientation de ceux-ci.

Elle propose au Conseil de Groupement les programmes et actions de formation à entreprendre en commun.

Elle propose au Conseil de Groupement la candidature d'un nouveau membre souhaitant adhérer au Groupement.

Elle coordonne la politique communication en matière de formation du Groupement.

Réunion du Service R&D d'INTERBEV - 14/02/2014

Le « Groupement d'Intérêt Scientifique » « Muscle Viande et Produits Carnés »

- 1 Historique
- 2 Activités
- 3 -Ambitions pour la future convention



Création d'un site web pour le GIS MVPC

http://www6.inra.fr/gis-viande



Actions Thématiques 2009-2014

Documentation

Agenda

Espace Reservé

Bienvenue - 22/01/2013

Bienvenue au nouveau site web du GIS Viande, Muscle et Produits Carnés

Lire la suite

Toutes les actualités

Le Groupement d'Intérêt Scientifique (GIS) "MVPC (Muscle-Viandes-Produits Camés)" a pour mission d'apporter à la filière viande, toutes espèces confondues, les moyens nécessaires à son développement dans les domaines scientifique, technologique et humain.

Ainsi les compétences et les activités du GIS MVPC :

relèvent de deux domaines : la formation (initiale et continue) et la recherche -développement, concernent toutes les espèces (bovins, ovins, porcins, volailles),

couvrent l'ensemble de la filière, de l'élevage à la consommation des viandes et produits carnés. En un clic

Liens Utiles

Revue Viande et Produits Carnés

• Articles en PDF en accès libre



 http://viandesetproduitscarnes.com/index.php?option=com content&view=category&id=124&Itemid=435&lang=fr

Rubriques:

- Process et technologies
- Nutrition
- Hygiène et sécurité alimentaire
- Environnement
- Economie et consommation
- Bien-être animal

La Revue « Viande et Produits Carnés »

VPC a publié 17 articles scientifiques sur des résultats de travaux de recherche dans le secteur de la viande (> objectifs début 2013)

VPC a publié une dizaine d'articles de débat d'actualité : sur la viande artificielle, sur les conséquences de la consommation de la viande sur la santé humaine ou encore sur le livre de Pascal Mainsant et René Laporte « La Viande voit rouge ».

VPC dispose désormais d'un groupe sur un réseau social très fréquenté par les professionnels. Nous invitons tous nos abonnés, et notamment ceux qui nous ont rejoint depuis la liste Vigie Viande, à nous y rejoindre : http://bit.ly/Linkedin_VPC.

La lettre d'Information n°7 de VPC

Les derniers articles publiés surwww.viandesetproduitscarnes.com

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

V&PC tisse sa toile

Avec la fin d'année vient l'heure des bilans. On peut résumer celui de la revue Viandes & Produits Carnés en quelques chiffres. En 2013, le site a publié 17 articles scientifiques sur des résultats de travaux de recherche dans le secteur de la viande. La revue renoue ainsi avec des volumes de diffusion équivalents à ses années les plus prolifiques. Le résultat est d'autant plus intéressant que les articles sont issus d'instituts de recherche et de centres techniques très divers (y compris étrangers) et qu'ils ont concerné pratiquement toutes les espèces et domaines d'intérêt de la revue. Au-delà du nombre, le bilan qualitatif nous paraît prometteur. Les auteurs se sont efforcés de décrire les applications possibles pour la filière des résultats présentés et de rendre leur propos accessible aux acteurs de l'industrie de la viande au sens large. Les experts qui ont bien voulu participer à la relecture des articles ont contribué grandement à ce travail d'éclaircissement. Qu'ils soient ici chaleureusement remerciés. L'amélioration de la diffusion des connaissances et des voies de progrès technologiques sont au cœur de la vocation de VPC. C'est aussi la raison pour laquelle le site diffuse désormais régulièrement des articles de synthèse, également soumis au circuit des relectures, visant à nourrir le débat public sur l'élevage et la viande d'informations scientifiquement étayées. Cette année, nous avons diffusé une dizaine d'articles de ce type, sur la viande artificielle, sur les conséquences de la consommation de la viande sur la santé humaine ou encore sur le livre de Pascal Mainsant et René Laporte « La Viande voit

Evolution de la consommation et de la production de viande bovine en Chine

Ecrit par Huang Y., Hocquette J.F., Porry J.L., Chaumet J.M., Huo Y. Facteurs politiques, économiques, technologiques et sociologiques du développement et des perspectives d'évolution de la filière bovine en Chine



La quantité de viande bovine produite en Chine a beaucoup augmenté depuis 1978. Cependant, elle progresse plus lentement depuis quelques années en raison de difficultés tout au long de la filière de production. Les ministères français et chinois de l'agriculture ont signé un projet de coopération en 2005 pour développer la filière bovine chinoise et favoriser les échanges à la fois scientifiques et professionnels entre les deux pays.

<u>Lire l'article complet...</u> <u>Télécharger l'article au format PDF</u>

Viande et santé humaine

Ecrit par Lecerf J.M.

Excès et défauts



La question de la responsabilité de la consommation de viandes, et particulièrement de la viande rouge et des charcuteries, pour la santé humaine est régulièrement posée dans l'espace public. Cet article vise à synthétiser les principales connaissances récentes sur la relation de la consommation de viande avec la survenue de l'obésité, du diabète, des risques cardio-vasculaires et des risques de cancer.

<u>Lire l'article complet...</u> <u>Télécharger l'article au format PDF</u>

Noircissement des os de côtes de veaux

Ecrit par Bièche C., Legrand I., Turin F. Les étapes du process de fabrication peuvent influer sur le noircissement des os de côtes de veau conditionnées en UVCI suroxygénées

rouge ». On ne comprendrait pas que le milieu scientifique de l'élevage et de la viande n'apporte pas son éclairage aux controverses parfois irrationnelles dont l'élevage et la transformation de viandes sont la pible. Si vous voulez continuer à recevoir la newsletter de VPC en 2014, n'oubliez pas de vous inscrire sur le site de VPC en haut à droite (rubrique « abonnez-vous »). Afin d'améliorer encore la circulation des données es plus récentes sur le secteur, VPC dispose désormais d'un groupe sur un réseau social très fréquenté par les professionnels. Nous invitons tous nos abonnés, et notamment ceux qui nous ont rejoint depuis a liste Vigie Viande, à nous y rejoindre http://bit.ly/Linkedin VPC.

Jean-François Hocquette et Bruno Carlhian

Les derniers articles sont consultables sous forme de livre flash directement sur le site www.viandesetproduitscarnes.com

Calendrier des prochains évènements :

* 45èmes Journées de la Recherche Porcine

(4 et 5 février 2014)

Pour contacter la rédaction: redactionvpc@free.fr

En charge de la publication:

ADIV

Rue Jacqueline Auriol
 ZAC du Parc Industriel des Gravanches

63039 CLERMONT-FERRAND cedex 2 Tél.: +33 (0) 4.73.98.53.80



Le noircissement des os est un problème crucial dans l'industrie du veau de boucherie : lors de la conservation des côtes de veau en UVCI sous atmosphère suroxygénée, la moelle osseuse peut s'oxyder et ainsi noircir, rendant les produits délicats à commercialiser. La présente étude a permis d'observer l'impact de trois opérations du procédé de fabrication sur ce phénomène : le raidissage des carrés avant découpe des côtes, le délai entre l'abattage et la fente des carcasses, et la durée de maturation avant découpe et conditionnement des côtes. L'évolution de la couleur des os au cours de la conservation a été suivie par analyse sensorielle et par mesure au colorimètre.

Lire l'article complet... Télécharger l'article au format PDF

Sécurité microbiologique de la viande de bœuf

Ecrit par Bertin Y., Forano E. Comprendre comment les souches Escherichia coli entérohémorragiques (EHEC) persistent dans le tube digestif des bovins



Les souches EHEC sont hébergées dans le tractus digestif des bovins et peuvent contaminer accidentellement la viande de bœuf au moment de l'abattage. Il est important de savoir comment ces souches se multiplient chez l'animal afin de pouvoir combattre leur prolifération et dissémination.

Lire l'article complet... Télécharger l'article au format PDF

Des chercheurs doutent de la pertinence de la production de viande in vitro

Ecrit par Carlhian B. Une analyse scientifique de l'intérêt et des limites de la viande artificielle



La production in vitro de viande artificielle est présentée par certains scientifiques hollandais ou américains comme la solution pour nourrir l'humanité tout en répondant aux attentes sociétales (bien-être animal, protection de l'environnement, réduction de la faim dans le monde). D'autres experts francophones (surtout de l'INRA) ne partagent pas cet avis.

Lire l'article complet... Télécharger l'article au format PDF



15èmes Journées Sciences du Muscle et Technologies des Viandes

www.jsmtv2014.com



VetAgro Sup

Clermont-Ferrand

4 ET 5 NOVEMBRE 2014



GIS Muscle, Viandes et Produits carnés















Les JSMTV

Programme calé, conférenciers choisis

- Empreinte environnementale de la viande et des produits carnés
- La place de la viande dans la nutrition humaine
- Compétitivité économique des filières viandes
- Efficience et qualité de l'abattage, des découpes et des transformations
- Différenciation de l'offre par la qualité
- Viande et société, déterminants de la consommation de viande (table ronde)

Choix des participants à la table ronde à décider Inscriptions et appel à communications en cours Recherche de sponsors

Réunion du Service R&D d'INTERBEV - 14/02/2014

Le « Groupement d'Intérêt Scientifique » « Muscle Viande et Produits Carnés »

- 1 Historique
- 2 Activités
- 3 -Ambitions pour la future convention



d'évolution des missions, du fonctionnement et de la gouvernance du GIS MVPC dans la perspective de l'établissement possible d'une prochaine convention en 2014

- Ouverture effective à l'ensemble des filières des viandes (notamment intégration du secteur avicole),
- Renforcement du rôle du CS du GIS sur les enjeux à moyen et long terme des filières des viandes et identification/instruction des thématiques prioritaires telles que (ce ne sont que des exemples):
 - Bien-être animal, durabilité des filières,
 - Maîtrise de l'hygiène, qualités sanitaire et nutritionnelle, traçabilité des produits,
 - Maîtrise des procédés et économie des filières

- Identification, émergence, co-construction de thématiques d'intérêt conjoint
- Co-montage de projets de R&D pour répondre aux besoins & questionnements des professionnels exprimés au sein du Conseil de Groupement du GIS MVPC,
- Coordination et cohérence du partenariat entre le GIS MVPC et les pôles de compétitivité du secteur Viande, les UMT (crées entre l'INRA, l'ACTA et l'ACTIA), le GIS « Elevage Demain » et les RMT en fonction des thèmes prioritaires retenus in fine ,
- Coordination avec les instituts techniques et les organismes interprofessionnels du secteur des viandes.

- Conserver son rôle d'organisateur des JSMTV,
- Garant scientifique de la revue VPC (rôle d'éditeur en chef)
 - participation à la réflexion sur l'avenir de la revue : aspects modèle économique, public cible, contenu rédactionnel,
 - meilleure illustration du passage de l'invention (issue de la recherche) à l'innovation chez les professionnels: ciblage des articles conduisant à des transferts /innovations,
- Participation active aux réflexions sur la formation dans le secteur Viande (Master Sciences des Aliments).

Propositions

Un enjeu fort:

• Un meilleur dialogue entre chercheurs-ingénieurs et professionnels-industriels

Pour cela:

- Rencontres, discussions, dialogue
- Co-construction d'actions et de programmes de recherche entre chercheurs-ingénieurs et utilisateurs finaux de la recherche
- Eviter le jargon de spécialistes
- Bien prendre en compte les contraintes socio-économiques des filières ainsi que les attentes des consommateurs

Définition d'un GIS

Le GIS est un contrat de coopération à visées scientifiques

- Il répond parfois à un souci d'officialiser une collaboration entre plusieurs partenaires afin de bénéficier de financements complémentaires.
- En effet, il peut être intéressant pour présenter un dossier de subvention, notamment auprès des régions et des ministères, de créer un GIS qui traduit une synergie des parties, et permet à l'ordonnateur de la subvention de réaliser une opération bénéficiant à de multiples organismes,
- Avant tout, le groupement doit être créé pour répondre à une préoccupation scientifique qui mérite la mise en place d'une organisation plus structurée que celle applicable au contrat classique.

Définition d'un GIS

Objectifs des GIS

- fédérer autour d'un projet commun de recherche, des compétences scientifiques et des moyens sur un thème donné, pour une durée décidée par les parties
- rendre visible une collaboration ou synergie entre parties partenaires, éventuellement pour plus facilement bénéficier d'un financement commun.
- Le GIS est dépourvu de personnalité juridique ; il vise à formaliser une simple pratique contractuelle

Ce que peut apporter un GIS

- Définition d'une stratégie nationale en matière de R&D avec l'ensemble des acteurs concernés par le champ du GIS (recherche, professionnels).
- Faire émerger des programmes scientifiques d'intérêt collectif.
- Les sorties d'un GIS sont donc des séminaires, des documents d'orientation stratégique de R&D et un soutien intellectuel (voire financier) à des projets de R&D importants pour les acteurs.

En pratique, le GIS favorise la synergie intellectuelle en matière de R&D

- Accord sur les modalités de collaboration.
- Accord sur une stratégie nationale en matière de R&D (identification de thématiques prioritaires, « orphelines », etc)
- Echanges d'idées entre acteurs
- Possibilité aux acteurs de participer à de gros projets (de type ANR ou européens)
- Diffusion des résultats à l'ensemble des acteurs

En pratique, le GIS favorise la synergie financière en matière de R&D

- Chaque partenaire apporte une contribution financière au GIS et/ou aux projets de R&D.
- C'est un levier d'action pour mobiliser de l'argent public.
- Ainsi, 20% des crédits européens R&D sont réservés aux PME en plus des crédits alloués aux organismes de recherche

Avantages et inconvénients d'un GIS

Inconvénients:

Le GIS n'ayant pas de personnalité morale, il n'a pas d'autonomie financière ni juridique lui permettant de gérer des moyens, exécuter des travaux ou recruter du personnel, mais il est plus souple et réactif, et plus facile à créer rapidement.

Le GIS ne peut donc pas signer de convention en son nom.

Avantages:

- Le GIS en tant que cluster plus ou moins collaboratif facilite les fertilisations croisées (échanges d'idées),
- Il permet la mise en place d'outils de type Plate-forme collaborative,
- Il permet une veille collaborative optimisée, ou d'autres démarches partagées efficientes, efficaces et économes si toutes les parties s'impliquent et se complètent.
- Les nouveaux outils collaboratifs permettent un travail plus souple, rapide et créatif, tout en diminuant les coûts et temps de transports et de gestion administrative.
- Le GIS peut mutualiser ses moyens pour mettre de l'information à disposition

En pratique, les GIS sont souvent adossés à une autre structure « sœur »

- GIS fromages ↔ Pôle fromager (association)
- GIS Agenae ← APIS-GENE, BioPorc, etc
- GIS Biotechnologies Vertes ← SAS Genoplante Valor
- Les GIS Filières sont soutenus par Inra Transfert
 - Le GIS PICLeg est dédié aux cultures légumières.
 - Le GIS GCHP2E concerne aux grandes cultures.
 - Le GIS Elevages demain s'attache aux filières animales.
 - Le GIS Fruits concerne la filière fruitière.

D'autres GIS sont « hébergés » par des structures professionnels

- GIS Chardonnay et Pinot Noir ↔ Interprofession des Vins de Bourgogne
- GiS-id64 (ovins lait en Pyrénées Atlantiques) ↔
 Chambre départementale d'Agriculture

Parfois, 1 euro d'argent public mis sur la table si les professionnels s'entendent pour mettre 1 euro.

Parfois, contribution financière au travers des projets soutenus par le GIS.

Le GIS MVPC = un outil de dialogue autour de la R&D sur la viande

Quelques suggestions de thématiques :

- Empreinte environnementale de la viande et des produits carnés
- La place de la viande dans la nutrition humaine
- Compétitivité économique des filières viandes (RMT Compétitivité des filières)
- Efficience et qualité de l'abattage, des découpes et des transformations (UMT Amélioration des procédés et de l'élaboration des produits)
- Différenciation de l'offre par la qualité
- Viande et société, déterminants de la consommation de viande

Merci pour votre attention