



Journée d'animation autour de la viande de ruminants

Titre « Maîtrise de la qualité sanitaire de la viande : de l'élevage à l'assiette »



Mercredi 22 Mai 2019, 9h30 – 12h30

Amphi Darpoux, VetagroSup Lempdes



Accueil café de 9h à 9h30

Introduction par les 3 co-animateurs (15 minutes)

Communications – table ronde :

- En élevage : les risques de contaminations

Introduction de la problématique par un élu professionnel de l'amont

puis 2 présentations sur les recherches en cours et résultats sur ce sujet :

- « **Sécurité chimique des viandes** » Erwan Engel (Inra QuaPA), 10 min
- « **De l'animal à la viande : des leviers pour maîtriser les risques sanitaires** » Régine Talon (UMR Medis), 10 min

- A l'abattage : technologies innovantes pour limiter les contaminations

Témoignage d'un professionnel de l'aval,

et présentation de résultats de travaux de recherches et développement sur ce thème

- « **Sources de contaminations microbiologiques et panorama des procédés de destruction des bactéries en abattoir et atelier de découpe** » Souad CHRISTIEANS ADIV, 10 min

- Sur la viande : les technologies pour limiter les contaminations du produit.

Présentation par un industriel des problèmes rencontrés

suivi de présentations de résultats de recherches

- « **Un Micromonde au sein de la viande hachée de bœuf** » Sabine Leroy (UMR Medis) 10 min
- « **Effet des traitements thermiques et/ou acide sur la croissance ou l'inactivation des microorganismes de la viande** » Alain Kondjoyan (Inra QuaPA), 10 min

Discussion avec les orateurs qui restent à la table ronde, animée par les co-animateurs de CReA-VIANDE

Puis discussion avec la salle (questions par sms et de vive voix)

Conclusion

12h 30 - Déjeuner commun au self de VetaGro Sup



Après-midi **visite de l'ADIV sur le thème de la « Maîtrise de la qualité sanitaire de la viande », dans le cadre de Made in Viande de 14h à 16h**

