

Présentation de la revue Viandes & Produits Carnés et de son numéro spécial « Persillé »



Jean-François HOCQUETTE
et Bruno CARLHIAN



La revue « Viandes et Produits Carnés »

VIANDES & PRODUITS CARNÉS

LA REVUE FRANÇAISE DE LA RECHERCHE EN VIANDES ET PRODUITS CARNÉS



Partenariat entre l'ADIV, IDELE, l'IFIP, INRAE, INTERBEV et INAPORC

Publication gratuite et en ligne d'articles scientifiques sur le site
www.viandesetproduitscarnes.fr/



Mission et Principes de VPC



Publications d'articles de recherche après examen par deux experts anonymes (un scientifique et un professionnel du secteur) sous la responsabilité de l'éditeur scientifique

= principe d'une revue scientifique à comité de lecture pour mieux garantir l'objectivité et l'impartialité.

Publications

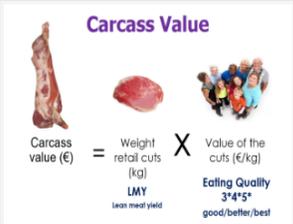
- d'articles d'études originales,
- de synthèse sur un sujet,
- de lectures d'actualité (ex: dernier ouvrage paru),
- de compte-rendu de congrès internationaux ou français (ex: EAAP) .

Champs de la revue

- La revue couvre toutes les espèces et types de produits carnés : viande bovine, ovine, cheval, porc, charcuterie, volaille, conserves, produits élaborés, surgelés, plats cuisinés, etc.
- Ses champs d'intérêt sont également variés : techniques d'élevage, d'abattage et de transformation des viandes, nutrition, économie et consommation, environnement, bien-être animal, sciences sociales (thématique encouragée).
- Longtemps éditée sous forme « papier », la revue est désormais présente exclusivement sur internet (résultats primaires, synthèse dont des comptes-rendus de congrès)



A la une ...



Carcass Value

Carcass value (€) = Weight retail cuts (kg) X Value of the cuts (€/kg)

LMY lean meat yield Eating Quality 3*4*5* good/better/best

Classement des carcasses pour la durabilité de la filière viande bovine et ovine. Partie I.



Recherche sur la production et la qualité de la viande en Australie, Chine et France



Les outils de prédiction de la qualité à l'épreuve des professionnels français



Quels facteurs d'élevage influent sur le dépôt de persillé dans la viande bovine ?

DERNIERS ARTICLES PARUS

Aérocontamination des halls d'abattage de gros bovins en France

PROCESS ET TECHNOLOGIES 12 Janvier 2024



Rechercher

Abonnez-vous !

Recevez notre Newsletter chaque trimestre. Vous êtes actuellement 5663 abonnés. VERIFIEZ DANS LES SPAMS ET ENREGISTRER L'EXPEDITEUR DANS VOTRE CARNET D'ADRESSES

E-mail

Confirmation de l'e-mail

S'ABONNER



La lettre d'information envoyée aux abonnés 3-4 fois/an



association
française de
zootechnie

VIANDES & PRODUITS CARNÉS

LA REVUE FRANÇAISE DE LA RECHERCHE EN VIANDES ET PRODUITS CARNÉS

EDITO

Les grands enjeux du salon de l'Agriculture

Le salon international de l'Agriculture (SIA) qui s'ouvre ce dimanche Porte de Versailles à Paris sera à nouveau l'occasion pour le monde agricole en général et pour celui de l'élevage en particulier, d'aller à la rencontre du grand public, et notamment des jeunes générations. Au-delà de l'image communiquée à la population, l'enjeu pour l'agriculture française et ses représentants est d'attirer des vocations vers un secteur dont 40% des exploitants partiront à la retraite d'ici 2030. Les représentants professionnels auront également à cœur de faire prendre conscience aux visiteurs des menaces qui pèsent actuellement sur l'avenir des filières animales. Dans pratiquement toutes les filières, bovin-viande, bovin-lait, porc et volaille, la production a baissé en 2022, faisant peser le risque d'une baisse de l'autosuffisance en viande et donc d'une perte de souveraineté alimentaire pour la France.

Pendant ces neuf jours, éleveurs, transformateurs, bouchers et distributeurs auront à cœur de répondre aussi aux interrogations des consommateurs sur l'impact des différents modes d'élevage et de la consommation de la viande sur l'environnement, la biodiversité ou encore le réchauffement climatique.

Ces questions, devenues centrales dans l'opinion et chez les décideurs, font aujourd'hui l'objet d'intenses recherches scientifiques à travers le monde, comme en témoigne le programme du prochain congrès conjoint de la Fédération européenne des sciences animales (EAAP), de l'association mondiale de la production animale (WAAP) et d'Interbull (<https://eaap2023.org/>). Celui-ci aura lieu à Lyon, du 26 août au 1er septembre et accueillera plus de 80 sessions (<https://eaap2023.org/programme/eaap-sessions/>) notamment sur la production de viande, aussi bien de ruminants que de monogastriques. A ce

Les derniers articles publiés sur www.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 250 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.).

La production de viande bovine au Brésil et ses perspectives de développement

Ecrit par Nathalia da Silva Rodrigues Mendes, Eliane Teixeira Mársico, Tatianne Ferreira de Oliveira, Marie-Pierre Ellies, Jean-François Hocquette, Sghaier Chriki



Le marché de la viande bovine au Brésil : évolutions récentes, signes de qualité et perspectives de la production de viande bovine brésilienne pour mieux maîtriser sa qualité sensorielle.

Cet article de synthèse se propose de décrire tout d'abord l'évolution de la chaîne de production de viande bovine brésilienne au cours des dernières années. Les projections qui suivent sont fondées sur les rapports de la société brésilienne de recherche agricole (EMBRAPA), de l'association brésilienne des exportateurs de viande bovine (ABIEC), du centre d'études avancées en économie appliquée (CEPEA), de l'organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) et de l'organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), qui ont conclu à un avenir prometteur pour cette filière.

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

[Article au format pdf](#)

Les outils de prédiction de la qualité à

agreenium

Réseaux sociaux

3843 membres en 2021
4380 en 2025



The screenshot shows the LinkedIn interface for the group 'Viandes & Produits Carnés'. The group is owned by Jean-François HOCQUETTE, who is also the Director of Research at INRAE. The group has 2371 members, including 1310 other relationships. A yellow callout bubble indicates that the group had 3843 members in 2021 and 4380 in 2025. The group's description mentions it is a directory group. The main post is by Jean-François HOCQUETTE, dated 1 week ago, with the text: 'Vient de paraître dans "Viandes et Produits Carnés" : Les circuits de commercialisation des viandes en consommation hors domicile'. The post features an image of a beef tartare with a poached egg. The right sidebar shows the group's name, member count, and a list of administrators, including Jean-François HOCQUETTE.



Prix scientifique de l'Académie de la viande remis à Nicole Darmon (INRAE) en 2024



association
française de
zootechnie



La revue scientifique
Viandes & Produits Carnés
Référence de l'article : VPC-2023-3913
Date de publication : 13 Août 2023
www.viandesetproduitscarnes.com



La contribution des protéines animales aux apports totaux recommandés en protéines

Environ la moitié de l'apport total en protéines des adultes devrait être d'origine animale pour respecter les recommandations basées sur les nutriments non protéiques, avec des variations dues à l'âge et au sexe.

Mots-clés : protéines animales ou végétales, adéquation nutritionnelle, optimisation, coût de l'alimentation, qualité des protéines,

Auteurs : Florent Vieux¹, Didier Rémond², Jean-Louis Peyraud³, and Nicole Darmon⁴



Approximately Half of Total Protein Intake by Adults Must be Animal-Based to Meet Nonprotein, Nutrient-Based Recommendations, With Variations Due to Age and Sex

Florent Vieux,¹ Didier Rémond,² Jean-Louis Peyraud,³ and Nicole Darmon⁴



agreenium

Nous vous invitons à soumettre vos articles de R&D en viande (ou une traduction de vos articles) à V&PC pour faire connaître vos travaux auprès des acteurs français des filières viande

Newsletter 47

Les 17 articles publiés en 2024

Langue

Nbre de clics

Téléchargements

1

Performances d'abattage et caractéristiques de la viande de veaux rosés de la race locale Maraîchine, Anne Farrugia

français

5977

796

2

Etourdissement des bovins à tige perforante (1e partie) Claudia Terlouw

français

4927

940

3

Etourdissement des bovins à tige perforante (2e partie) Claudia Terlouw

français

3415

406

4

Critères microbiologiques des viandes fraîches : un sens à retrouver. Clémence Bièche-Terrier, Idele

français

5325

500

5

Réduction de la contamination des carcasses par l'application d'un gel sur le cuir. Pierre Ledormand (Idele)

français

2519

417

Newsletter 48. Numéro spécial sur le persillé

6

Evaluation du persillé et des qualités sensorielles des carcasses bovines. Auteur : Isabelle Legrand

français

3112

793

7

Prédiction des taux de persillé ou de lipides intramusculaires avec la caméra Q-FOM. Auteur : Mette Christensen

anglais

4011

720

8

Développement d'un référentiel français d'évaluation du persillé. Auteur : Aubert Nicolazo de Barmon

français

3570

760

9

Le persillé : biologie et importance pour la qualité des viandes . Auteur principal : D.W Pethick

anglais

3407

719

10

Quels niveaux de persillé des bovins de races allaitantes françaises ? Auteur : Aubert Nicolazo de Barmon

français

3093

701

11

Etudes des leviers de pilotage du persillé dans la viande bovine. Auteur : Aubert Nicolazo de Barmon

français

3474

621

Newsletter 49

12

Offrir des débouchés au gros gibier de chasse. Auteur principal : Olivier Touchard, Fédération nationale de la chasse

français

2842

262

13

Les perceptions des consommateurs pour les produits carnés en Algérie", Mohammed Sadoud, JF Hocquette

français

1967

304

14

La transformation de l'élevage pour plus de durabilité et une meilleure nutrition, B.Carlhian, JF Hocquette

français

2190

365

15

Compte-rendu congrès ICoMST 1. Auteur : Isabelle Legrand

français

1472

461

16

Compte-rendu congrès ICoMST 2. Auteur : Isabelle Legrand

français

1455

434

17

Compte-rendu congrès ICoMST 3. Auteur : Isabelle Legrand

français

1408

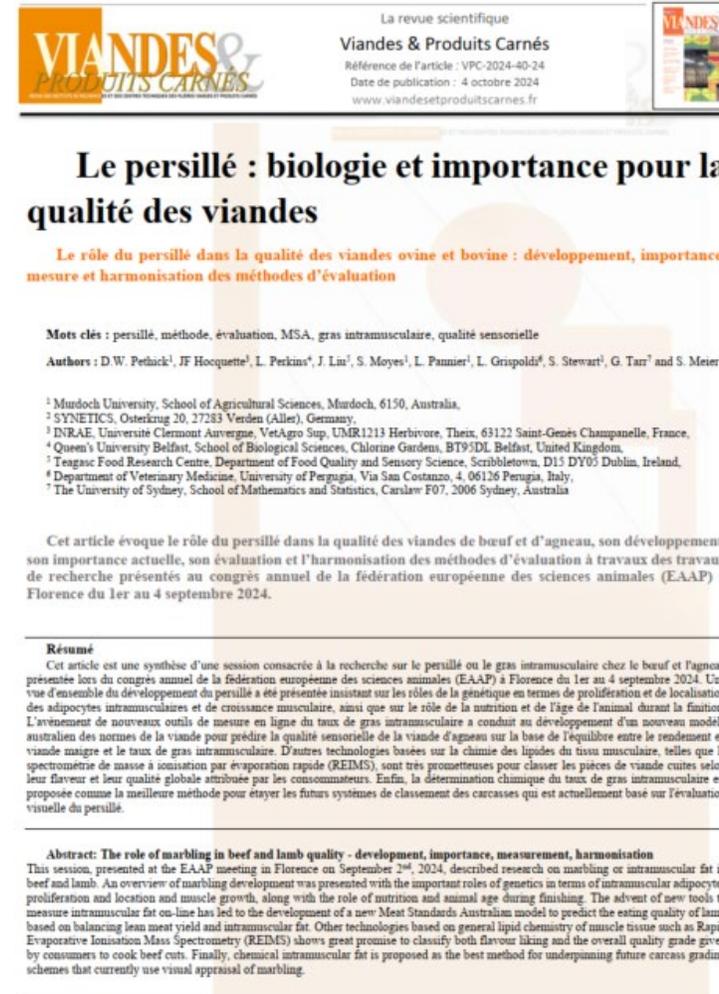
443

Conclusions

- Le développement de l'IMF dépend du nombre et de la taille des adipocytes intramusculaires, mais aussi du développement musculaire.
- Les facteurs importants de la variabilité du persillé sont : la génétique (avec une prédisposition de certaines races), l'alimentation pendant la finition, l'âge, le type de muscle, etc
- De nombreuses méthodes sont en développement pour déterminer le persillé à l'abattoir lors de la découpe des carcasses.
- La mesure de référence biologique reste le taux d'IMF. Elle est aussi pertinente que le persillé dans les modèles de prédiction de la qualité sensorielle de la viande.

Pour aller plus loin, l'article dédié :

- Accessible sur le lien suivant :
https://www.viandesetproduitscarnes.fr/phocadownload/vpc_vol_40/Vol_4024_Role-du-persillage.pdf



La revue scientifique
Viandes & Produits Carnés
Référence de l'article : VPC-2024-40-24
Date de publication : 4 octobre 2024
www.viandesetproduitscarnes.fr

Le persillé : biologie et importance pour la qualité des viandes

Le rôle du persillé dans la qualité des viandes ovine et bovine : développement, importance, mesure et harmonisation des méthodes d'évaluation

Mots clés : persillé, méthode, évaluation, MSA, gras intramusculaire, qualité sensorielle

Authors : D.W. Peñick¹, J.F. Hocquette², L. Perkins³, J. Liu³, S. Moyes³, L. Pannier³, L. Grispioldi⁴, S. Stewart⁵, G. Tarr⁶ and S. Meier⁷

¹ Murdoch University, School of Agricultural Sciences, Murdoch, 6150, Australia,
² SYNETICS, Osterkrug 20, 27283 Verden (Aller), Germany,
³ INRAE, Université Clermont Auvergne, VetAgro Sup, UMR1213 Herbivore, Theix, 63122 Saint-Genès Champanelle, France,
⁴ Queen's University Belfast, School of Biological Sciences, Chlorine Gardens, BT95DL Belfast, United Kingdom,
⁵ Teagasc Food Research Centre, Department of Food Quality and Sensory Science, Scribbletown, D15 DY03 Dublin, Ireland,
⁶ Department of Veterinary Medicine, University of Perugia, Via San Costanzo, 4, 06126 Perugia, Italy,
⁷ The University of Sydney, School of Mathematics and Statistics, Carlaw F07, 2006 Sydney, Australia

Cet article évoque le rôle du persillé dans la qualité des viandes de bœuf et d'agneau, son développement, son importance actuelle, son évaluation et l'harmonisation des méthodes d'évaluation à travers des travaux de recherche présentés au congrès annuel de la fédération européenne des sciences animales (EAAP) à Florence du 1er au 4 septembre 2024.

Résumé
Cet article est une synthèse d'une session consacrée à la recherche sur le persillé ou le gras intramusculaire chez le bœuf et l'agneau présentée lors du congrès annuel de la fédération européenne des sciences animales (EAAP) à Florence du 1er au 4 septembre 2024. Une vue d'ensemble du développement du persillé a été présentée insistant sur les rôles de la génétique en termes de prolifération et de localisation des adipocytes intramusculaires et de croissance musculaire, ainsi que sur le rôle de la nutrition et de l'âge de l'animal durant la finition. L'avènement de nouveaux outils de mesure en ligne du taux de gras intramusculaire a conduit au développement d'un nouveau modèle australien des normes de la viande pour prédire la qualité sensorielle de la viande d'agneau sur la base de l'équilibre entre le rendement en viande maigre et le taux de gras intramusculaire. D'autres technologies basées sur la chimie des lipides du tissu musculaire, telles que la spectrométrie de masse à ionisation par évaporation rapide (REIMS), sont très prometteuses pour classer les pièces de viande cuites selon leur flaveur et leur qualité globale attribuée par les consommateurs. Enfin, la détermination chimique du taux de gras intramusculaire est proposée comme la meilleure méthode pour étayer les futurs systèmes de classement des carcasses qui est actuellement basé sur l'évaluation visuelle du persillé.

Abstract: The role of marbling in beef and lamb quality - development, importance, measurement, harmonisation
This session, presented at the EAAP meeting in Florence on September 2nd, 2024, described research on marbling or intramuscular fat in beef and lamb. An overview of marbling development was presented with the important roles of genetics in terms of intramuscular adipocytes proliferation and location and muscle growth, along with the role of nutrition and animal age during finishing. The advent of new tools to measure intramuscular fat on-line has led to the development of a new Meat Standards Australian model to predict the eating quality of lamb based on balancing lean meat yield and intramuscular fat. Other technologies based on general lipid chemistry of muscle tissue such as Rapid Evaporative Ionisation Mass Spectrometry (REIMS) shows great promise to classify both flavour liking and the overall quality grade given by consumers to cook beef cuts. Finally, chemical intramuscular fat is proposed as the best method for underpinning future carcass grading schemes that currently use visual appraisal of marbling.