

Mardi 23 juin 2015

8.00 Accueil des participants, café

8.30 Introduction des journées

**Christel GOBERT (ELIVIA) – Claude GUILLAUMOT (TERRENA)**

## La maîtrise de l'hygiène tout au long de la filière : une obsession continue

9.00 Bilan des audits abattoirs sur les contrôles officiels de maîtrise du risque E. Coli.

Etat des recommandations

**Davy LIGER (DGAL)**

9.20 Mise en place d'actions harmonisées relatives à l'application du règlement 853/2004 et à l'obligation de propreté des animaux au stade de l'abattage

**Mohammed ROUINA (DGAL)**

9.40 Stratégie de maîtrise du risque STEC : le référentiel et l'audit, les clés du succès

**Dr Nathalie VEAUCLIN (SNIV-SNCP)**

10.10 Pause

10.40 Conclusions sur le projet d'étude relatif à la dispersion des bactéries STEC au sein d'une mêlée

**Pr Jean-Christophe AUGUSTIN (ENVA) – Clémence BIECHE (IDELE)**

11.05 Alternative aux tests libératoires sur les produits finis de viande hachée.

Performance comparée des stratégies d'échantillonnage

**Pr Jean-Christophe AUGUSTIN (ENVA) – Olivier AVISSE (ELIVIA)**

11.25 Avenir et orientations dans l'univers de la viande aux Etats-Unis

Utilisation des antibiotiques et développement de résistance : de plus en plus confus !

**Guy LONERAGAN (TEXAS TECH USA)**

11.45 Politique américaine sur l'utilisation des antibiotiques chez les animaux d'élevage : ne perdez pas le Nord !

**Morgan SCOTT (TEXAS AM USA)**

12.30 Un changement radical de la politique US d'utilisation des antibiotiques en élevage.

**Guy LONERAGAN (TEXAS TECH USA)**

12.50 Repas



## ESPACE AIR PASSION

Angers Loire Aéroport  
49140 MARCE

Tél. 02.41.33.04.10

GPS : N 47°33'37.3" W 0°18'43.603"



Mardi 23 juin 2015 (suite)

## L'univers de la viande : cocktail de risques émergents ? sans oublier les bienfaits.

- 14.20** Le développement du séquençage du génome ou l'utilisation de nouveaux outils de recherche des germes : aspects fondamentaux et application  
**Kendra NIGHTINGALE (TEXAS TECH USA)**
- 15.00** Une évolution quant à la place de certains acides gras saturés dans notre alimentation ? Vers une révision des standards nutritionnels  
**Pr Philippe LEGRAND (AGROCAMPUS)**
- 15.30** Valorisation de la viande, pourquoi manger de la viande ? Pourquoi c'est bon ?  
**Claire CHAMBRIER (INTERBEV)**
- 16.00** Existe-t-il un moyen de mesurer factuellement le bien-être des animaux en élevage ? Retour d'expérience sur une filière spécifique et un exemple de partenariat  
**Amélie LEGRAND (CIWF)**
- 16.30** Pause
- 17.00** Virus : un risque émergent ? Qu'en est-il de la viande ?  
**Dr Pierre POTHIER (CNR)**
- 17.45** La métabolomique ou l'utilisation de la notion de big data qualité pour qualifier un produit  
**Jean-Charles MARTIN (UMR INRA)**
- 18.15** Gestion de crise et priorisation des urgences en vol : témoignage d'un commandant de bord  
**Christian RAVEL (AIRPASSION)**
- 19.00** Fin de la première journée
- 19.15** Activité de détente
- 21.00** Dîner



### ESPACE AIR PASSON

Angers Loire Aéroport  
49140 MARCE

Tél. 02.41.33.04.10  
GPS : N 47°33'37.3" W 0°18'43.603"



Mercredi 24 juin 2015

- 8.00** Accueil des participants, café
- 8.30** Les Hautes Pressions : une technique innovante de stabilisation bactériologique des steaks hachés : application possible et industrialisation  
**Marie de LAMBALLERIE (GEPEA)**
- 8.45** Objectifs de la chaire AgroParisTech : « Sustainable Demand-Supply Chain »  
Présentation de la demande à chaque étape de la filière par chacun des acteurs. Comment y répondre ?  
**Alain CHAPDANIEL (AGROPARIS TECH)**
- 9.15** Présentation de la gestion des évènements unitaires EPCIS  
Exemple de traçabilité en temps réel accessible par le consommateur : F trace  
Présentation d'une démarche traçabilité : le porc de Diamant  
**Diana CARRILLO (GS1)**
- 9.45** Track and trace, la traçabilité complète et interactive dans le cadre de la logistique : la solution eLogistics  
**Hervé BROSSARD (DACHSER)**
- 10.05** Cancer colorectal : bilan épidémiologique sur les facteurs de risque et présentation des travaux expérimentaux de l'équipe sur la prévention nutritionnelle à chaque étape de la filière viande. Définition de nouvelles conduites d'élevage, de production, de conservation des viandes ou de consommation visant à limiter le risque  
**Dr Fabrice PIERRE (TOXALIM)**
- 10.45** Pause
- 11.15** Réduire le stress à l'abattage : pourquoi et comment ?  
**Claudia TERLOUW (UMRH INRA)**
- 11.45** Exemple de contribution à la protection animale en abattoir : le guide des bonnes pratiques en abattoir  
**Dr Jean-Pierre KIEFFER (OABA)**



## ESPACE AIR PASSON

Angers Loire Aéroport  
49140 MARCE

Tél. 02.41.33.04.10  
GPS : N 47°33'37.3" W 0°18'43.603"



Mercredi 24 juin 2015

- 12.15** Gérer la protection des animaux à l'abattoir : un engagement pro-actif de la filière française au travers du guide de bonnes pratiques, de responsables de la protection animale et d'opérateurs formés et certifiés.  
**Luc MIRABITO (IDELE)**
- 12.40** Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt : présentation sur la stratégie française 2015-2020 sur le bien-être animal  
**Laure PAGET (DGAL)**
- 13.00** Conclusion des interventions plénières  
**Maxime VANDONI (TERRENA)**
- 13.15** Repas
- 14.45** Départ vers l'Unité de Nutrition
- 15.00** Un maillon essentiel de la filière production animale : l'alimentation  
Visite de l'Unité de Nutrition Animale TERRENA à Ecoflant : élaboration des formules, fonctionnement,  
**Jean-Pierre CHAUDEURDY (TERRENA)**
- 17.00** Fin de la deuxième journée



## ESPACE AIR PASSION

Angers Loire Aéroport  
49140 MARCE

Tél. 02.41.33.04.10  
GPS : N 47°33'37.3" W 0°18'43.603"

