

Bonjour,

Christophe COUROUSSE, Directeur Général de Galliance  
Stéphane DESCHAMPS, Directeur Général d'Elivia  
ont le plaisir de vous inviter aux :

**13<sup>èmes</sup> journées *SteaKexpert* qui se dérouleront  
aux **Anciennes Ecuries** à proximité d'Angers  
les **18 et 19 juin 2019**.**

**Serons-nous ensemble au rendez-vous des grandes attentes sociétales ?  
Ecouter, anticiper, légiférer, convaincre, prouver : oui, mais comment et  
quelles priorités se donner ?**

Les **meilleurs spécialistes** viendront vous apporter leur vision et vous présenter les fruits de leurs recherches et de leurs expérimentations.

Un aperçu du programme, qui vous parviendra fin Mai de manière détaillée :

Le 18 juin sera tourné vers le bien-être et la protection de nos animaux avec au programme :

- Le **pilotage du bien-être animal en élevage** par l'exploitation des différents référentiels existants
- Le référentiel « modes d'élevage et bien-être animal » du LIT Ouesterel : **grilles de cotation** pour les espèces poulet, porc et bovin lait
- L'application du principe du **contrôle vidéo** en abattoir, retours d'expériences
- Les **orientations attendues des modes d'élevage** et la recherche de proximité avec les agriculteurs
- La perception du bien-être animal par le **consommateur** suite à la dernière enquête IFOP
- L'intégration du bien-être animal dans la **note sociétale** des produits

La journée sera suivie d'un moment de détente avec la **découverte de l'ARENA LOIRE**, côté coulisses.

Le 19 juin sera tourné vers les enjeux de **qualité** et de **sécurité sanitaire** :

- La qualité des viandes : **relation entre bien-être et qualité** de la viande de poulet
- **Peste Porcine Africaine 2018/2019** : importance des mesures de biosécurité dans les épizooties animales
- Le risque **Campylobacter** : retour un an après la mise en pratique de la réglementation et état des connaissances vues par l'ANSES
- La maîtrise de la qualité sanitaire des aliments : **approche innovante du management** de la sécurité sanitaire grâce aux nouvelles techniques d'analyse NGS (New Generation Sequencing)
- Un risque contaminant chimique : les **résidus d'emballages** et la **prochaine obligation de recyclabilité**
- Le rappel des produits : les futures solutions digitalisées, gages d'efficacité ?

L'**après-midi** sera consacré à une visite des nouvelles installations de désossage et de découpe de bovins du site Elivia au Lion d'Angers. Attention, places limitées !

**Steakexpert, le rendez-vous incontournable dans votre agenda !**

Pour vous inscrire, suivez ce [lien](#) (clôture des inscriptions le 9 juin).

Pour faciliter votre organisation, les Anciennes Ecuries sont situées au 70 Rue Ferdinand Vest - 49800 Trélazé ([accès](#)).

Si vous avez besoin d'un hébergement, voici une [liste d'hôtels](#) à proximité du site.

Si vous avez besoin d'un taxi, contactez « Allo Angers Taxi » au 02.41.87.65.00 ou téléchargez l'appli [IOS](#) ou [Android](#).

A bientôt,  
Cordialement.

Christel GOBERT, Elivia  
Ivan JEGO, Galliance  
Claude GUILLAUMOT, Terrena

