

UMR Herbivores

Equipe Biomarqueurs des performances, adaptation et qualités (Biomarqueurs) Equipe Pratiques d'Elevage, Robustesse, Adaptation et Qualité des produits (Peraq)

Un ouvrage collectif faisant le point sur la filière viande bovine

Imaginé pour les étudiants des filières agricoles et agroalimentaires, leurs enseignants en productions animales, mais aussi les professionnels, l'ouvrage « La chaîne de la viande bovine – production, transformation, valorisation et consommation de la viande bovine » actualise les méthodes de production et de transformation de la viande et apporte des informations sur le marché de la viande, ainsi que sur les perceptions et les attentes des consommateurs. Il évoque enfin le lien entre élevage, viande et société incitant ainsi le lecteur à poursuivre ses réflexions sur le sujet.



L'ouvrage « *La chaîne de la viande bovine – production, transformation, valorisation et consommation de la viande bovine* » fait le point sur la filière viande bovine. Il donne des informations techniques sur la production, la transformation et le marché de la viande, et aussi sur les perceptions et attentes des consommateurs et le lien entre élevage, viande et société. Après un chapitre introductif permettant de positionner les viandes dans l'histoire, l'ouvrage est structuré en quatre grandes parties :

- la première partie est orientée sur la production et la transformation de la viande bovine (de l'élevage, à la viande en passant par les étapes d'abattage et de transformation du muscle en viande),
- Un état des lieux du marché de la viande bovine et des tendances d'évolution est proposé dans la seconde partie.
- Les perceptions et les attentes des consommateurs sont discutées dans une troisième partie. - Enfin, dans la quatrième partie, les témoignages de différents experts sur le lien entre élevage, viande et société sont présentés, permettant notamment d'aborder les principaux questionnements actuels : les services rendus par l'élevage, les nouvelles tendances de consommation, le risque sur la santé de la surconsommation de viande,

Ce livre est le fruit du travail collectif de chercheurs, d'enseignants-chercheurs, d'ingénieurs et de professionnels d'horizons divers, experts dans leurs domaines. Ont ainsi contribué de façon significative à cet ouvrage :

- de nombreux chercheurs Inra, en particulier de l'Unité Mixte de Recherche sur les Herbivores mais également de nombreuses autres unités,
- des enseignants d'établissements d'enseignement supérieur agronomique et d'Universités,
- des ingénieurs des Instituts techniques et de recherche, notamment de l'Institut de l'Élevage IDELE
- des professionnels de terrain.

Imaginé pour les étudiants des filières agricoles et agroalimentaires et leurs enseignants de productions animales, cet ouvrage devrait retenir l'attention des ingénieurs et techniciens des services de Recherche et Développement, des chercheurs, vétérinaires et autres acteurs de l'élevage dont, bien sûr, les éleveurs eux-mêmes.

Valorisation

Ellies-Oury M.P., Hocquette J.F. (Coord). La chaîne de la viande bovine – production, transformation, valorisation et consommation de la viande bovine, Paris, Lavoisier, "Collection Tec et Doc", 2018, 324p. DOI :10.13140/RG.2.2.32259.20003

<https://www.lavoisier.fr/livre/agro-alimentaire/viande-bovine/ellies/descriptif-9782743023317>

Ellies-Oury M.P.*, Hocquette J.-F., 2018. Lecture d'actualité – le point sur la chaîne de la viande bovine. Viandes et Produits Carnés. Juillet 2018, 34, 3, 2p. (VPC-2018-34-3-2)

Séminaire TagMyFood du 6 juin 2018 : « Les outils modernes pour valoriser les viandes de caractère et les professionnels qui font le choix de la qualité »

<http://www.tagmyfood.com/fr/MSA.aspx>

Contacts : Ellies-Oury Marie-Pierre, marie-pierre.ellies@agro-bordeaux.fr, Hocquette Jean-François, jean-francois.hocquette@inra.fr - UMR Herbivores, F-63122 Saint-Genès-Champanelle, France.