



## *Journée d'Animation Scientifique*

# **Quels enjeux et défis à relever pour nos recherches sur les qualités des produits animaux ?**

INRA QuaPA – Qualité des Produits Animaux  
63122 Saint-Genès-Champanelle

*Amphithéâtre Robert Jarrige*

**27 Mai 2019**

## Programme

### *Matin*

9h15 ÷ 9h45 – Accueil café

9h45 ÷ 10h00 – Introduction

10h00 ÷ 10h45 – Conférence plénière : *Les aspects socioéconomiques en lien avec la consommation de la viande*

Pierre SANS, ENVT- École Nationale Vétérinaire de Toulouse, INRA ALISS – Alimentations et Sciences Sociales, Grignon

10h45 ÷ 11h30 – Conférence plénière : *Les aspects nutritionnels en lien avec consommation de viande*

Didier REMOND, INRA UNH – Unité de Nutrition Humaine, Clermont-Ferrand

11h30 ÷ 12h10 – Conférence plénière : *Les aspects nutritionnels en lien avec la consommation de viande - Le projet ANR AlimaSSens*

Marie-Agnès Peyron, INRA UNH - Unité de Nutrition Humaine, Clermont-Ferrand

Véronique Santé-Lhoutellier, INRA UR QuaPA – Qualité des Produits Animaux, Clermont-Ferrand

12h10 ÷ 12h45 – *Table ronde*

12h45 ÷ 14h00 – *Pause repas*

### *Après-midi*

14h00 ÷ 14h45 – Conférence plénière: *Intérêt des approches multicritères comme outils d'aide à la conception des procédés alimentaires durables*

Antoine Collignan, UMR QualiSud, Université SupAgro Montpellier

14h45 ÷ 15h05 – Conférence courte : *Procédés innovants pour la transformation de la viande et pour la conception de nouveaux produits carnés adaptés à des besoins spécifiques*

Stéphane PORTANGUEN, INRA QuaPA

15h05 ÷ 15h25 – Conférence courte : *Effet des procédés sur les aspects santé des produits carnés*

Maia MEURILLON, INRA QuaPA

15h25 ÷ 15h45 – Conférence courte : *Procédés conventionnels et procédés innovants pour la bioéconomie en lien avec la valorisation de sous-produits animaux*

Vincenza FERRARO, INRA QuaPA

15h45 ÷ 16h30 *Table ronde et clôture de la journée*