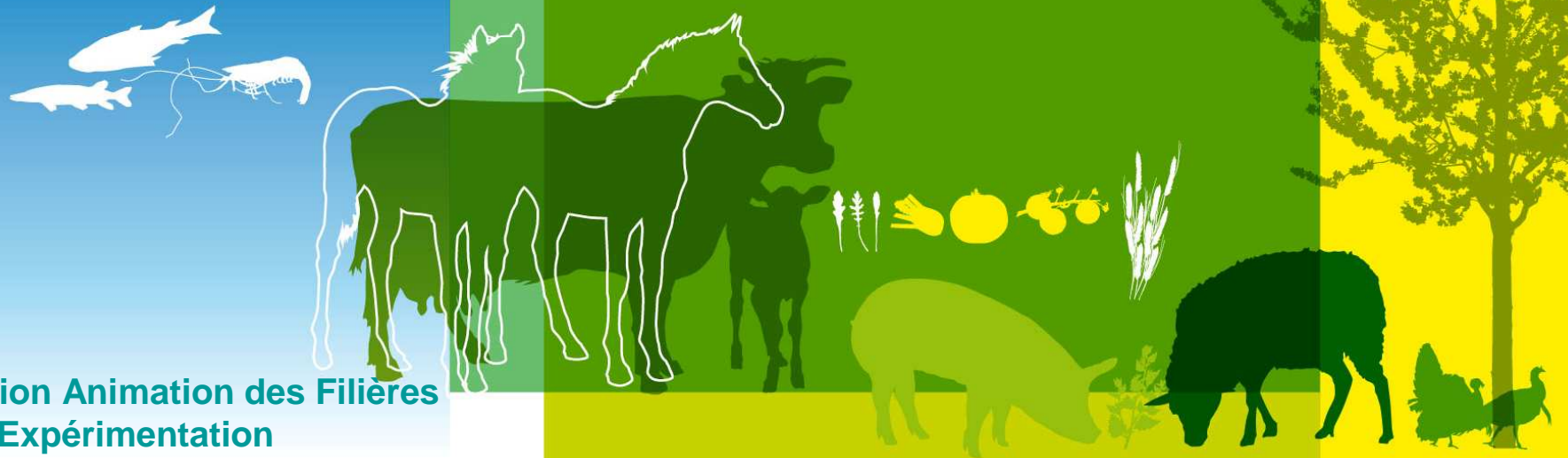


Le soutien à l'expérimentation dans les filières avicole, cunicole et porcine

Conseil Spécialisé du 29 septembre 2011

Direction Animation des Filières
Unité Expérimentation



Pour rappel

L'aide à l'expérimentation vise à soutenir les filières agricoles en matière de recherche appliquée par le financement d'études expérimentales d'intérêt général

Après dépôt, chaque programme est soumis à une procédure d'évaluation et de sélection se déroulant selon la chronologie des phases suivantes :

- éligibilité : étude expérimentale, diffusion des résultats ;
- avis professionnel ;
- avis scientifique ;
- programmation budgétaire ;
- évaluation post réalisation.

Résultats diffusés en 2011 dans les filières viandes blanches (1/2)

Porteur de programme	Intitulé	Filière
Thématique : Hygiène et sécurité sanitaire		
CTCPA	Pasteurisation assistée par hautes pressions pour la stabilisation des foies gras	palmpède
CTCPA	Vieillessement accélérée de foies gras appertisés en emballages plastiques	palmpède
CTCPA	Sécurité du process magrets séchés/fumés vis-à-vis du risque <i>campylobacter</i>	palmpède
CTCPA	Anaérobies sulfito-réducteurs dans la matrice foie gras	palmpède
ADIV	Action sur la flore persistante du jambon cuit par voie microbiologique	porcine
ANSES	Coronavirus de la dinde: caractérisation moléculaire des souches françaises, développement d'un test sérologique et évaluation expérimentale du pouvoir pathogène	Volaille de chair

Résultats diffusés en 2011 dans les filières viandes blanches (2/2)

Porteur de programme	Intitulé	Filière
Thématique : Environnement/énergie et développement durable		
IFIP	Développement d'un procédé de fabrication de produits de porc crus traités en salaison visant la réduction du sel, la durée de process et le coût énergétique associés	porcine
Thématique : Qualité des viandes et des produits carnés		
INRA	Incidences des paramètres ante mortem sur la qualité des foies gras de canard - Effet de la durée d'accrochage sur les lignées divergentes "cortico" issues du programme Canervosisme	palmpède



Bilan des programmes retenus en 2011 dans la filière avicole et cunicole

Parmi les 11 programmes d'expérimentation qui ont fait l'objet d'une demande de subvention auprès de FranceAgriMer, 10 projets ont été retenus



Liste des programmes retenus en 2011 pour la filière viandes blanches avicole et cunicole (1/2)

Porteur de programme	Intitulé	Filière
Thématique: Hygiène et sécurité sanitaire		
CTCPA	Etude de validation des longues durées de vie des foies gras pasteurisés [DLC foie gras]	palmpède
CTCPA	Facteurs de stabilité des foies gras en conserves appertisées à basse température [OLE foie gras]	palmpède
ITAVI	Caractérisation de l'empoussièremment dans les couvoirs et impact sanitaire [L'empoussièremment dans les couvoirs]	Volaille de chair
ITAVI	Ingestion d'aliments multi contaminés par des faibles doses de mycotoxines chez les dindonneaux [Exposition alimentaire chronique aux mycotoxines chez la dinde]	Volaille de chair
Thématique: Conduite d'élevage		
ITAVI	Exigences bioclimatiques des canards gras pendant la période de gavage [AMBIGAVE]	palmpède

Liste des programmes retenus en 2011 pour la filière viandes blanches avicole et cunicole (2/2)

Porteur de programme	Intitulé	Filière
Thématique: Matériel, outil et procédés (mise au point, optimisation)		
CTCPA	Pasteurisation assistée par hautes pressions pour la stabilisation du foie gras [Foie gras HP]	palmpède
CTCPA	Mise en place de vieillissement accéléré de foie gras en emballages transparents [Vieillissement foie gras]	palmpède
CTCPA	Analyse destructive du pourcentage de morceaux dans les blocs de foie gras [Pourcentage morceaux foie gras]	palmpède
ITAVI	Impacts des nouveaux types d'éclairage sur le bien-être, l'environnement et les performances de volailles de chair [VOLUME]	Volaille de chair
Thématique: Bien-être animal		
ITAVI	Paramètres d'étourdissement des lapins pour optimiser la qualité des produits (carcasses et viandes) tout en respectant le bien être animal [Lap'narc]	lapin

Proposition des axes à accompagner pour 2012

Filière avicole et cunicole

Bien-être animal.

→ *Accompagner la mise en œuvre des nouvelles réglementations et anticiper les évolutions réglementaires.*

Maîtrise de l'hygiène et sécurité sanitaire.

→ *Améliorer la connaissance et la maîtrise des flores indésirables.*

Qualité et technologie des viandes.

→ *Maîtriser la variabilité des carcasses et des produits.*

Environnement.

→ *Valorisation des co-produits, réduction de la consommation d'énergie et d'eau.*



Bilan des programmes retenus en 2011 dans la filière viandes blanches porcine

Parmi les 14 programmes expérimentaux qui ont fait l'objet d'une demande de subvention auprès de FranceAgriMer, 4 projets ont été validés.



Liste des programmes retenus en 2011 pour la filière viandes blanches porcine

Porteur de programme	Intitulé
Thématique : Hygiène et sécurité sanitaire	
IFIP	Tester l'efficacité de nouvelles technologies de nettoyage désinfection [Nettoyage désinfection : Innovations]
IFIP/ADIV	Développement d'un outil de Prévission du comportement des salmonelles dans le saucisson sec en cours de fabrication- Incidence du choix du ferment, de la nature et de la dose de sucre(s) et du taux de sel [PrevSalmo]
ADIV/IFIP	Sensibilité de différentes souches de <i>salmonella</i> atypiques aux différentes opérations technologiques du saucisson sec (sel, acidité et aw) [Salmonella atypiques]
Thématique : Qualité et technologie des viandes	
IFIP	Application de la sélection génomique à la maîtrise de l'odeur du porc mâle entier [SG-boar-taint]

Proposition des axes à accompagner pour 2012

Filière porcine

Bien-être animal.

→ *Notamment sur les méthodes alternatives à la castration des porcs.*

Maîtrise de l'hygiène et sécurité sanitaire.

→ *Prévenir des crises sanitaires (Hépatite E, salmonelle...)*

Qualité et technologie des viandes.

→ *Notamment renforcer l'innovation des produits.*

Développement et optimisation d'outils analytiques.

→ *Visant notamment à évaluer la qualité technologique et organoleptique des produits carnés.*

Nutrition/santé.

Calendrier 2012 pour les filières viandes blanches

Etape	début	fin	durée
Saisie (porteur de programme)	Lun 19/09/11	Mer 30/11/11	2,5 mois
Eligibilité de la fiche (FranceAgriMer)	Jeu 01/12/11	Jeu 15/12/11	2 sem.
Priorisation professionnelle	Ven 16/12/11	Ven 13/01/12	1 mois
Réponse à la priorisation (porteur)	Sam 14/01/12	Dim 29/01/12	2 sem.
Désignation des experts (FranceAgriMer)	Lun 30/01/12	Ven 10/02/12	2 sem.
Avis des experts	Sam 11/02/12	Ven 09/03/12	1 mois
Réponse aux experts (porteur)	Sam 10/03/12	Dim 25/03/12	2 sem.
Validation des programmes (FranceAgrMer)	Lun 26/03/12	Dim 08/04/12	2 sem.
Saisie des résultats (porteur)	Lun 09/04/12	Mer 09/04/14	2 ans
Commission de programmation budgétaire prévisionnelle entre le 09/04/12 et le 13/04/12			