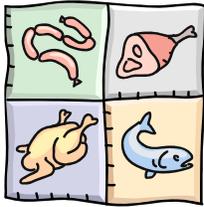


## Table ronde 2

Des exemples d'actions en  
réponse à des problèmes de  
terrain



# L'appui à la filière volaille

Étude des facteurs de risque d'infection par Salmonella et Campylobacter dans les élevages et les abattoirs

Technologies douces de décontamination

volailles contaminées



Pbs de qualité sanitaire

gras riches en lipides insaturés et pauvres en assise protéique



Pbs de qualité sensorielle

Modification de la ration alimentaire

Mise au point de procédés de transformation de la matière grasse

Qualité nutritionnelle pouvant être améliorée



# L'appui à la filière volaille



## Les enjeux

- Respect des normes
- Développement et amélioration de produits (local, export)

## Les actions

- 2 thèses (2002 à 2007) sur les procédés de transformation et de décontamination

## Des perspectives

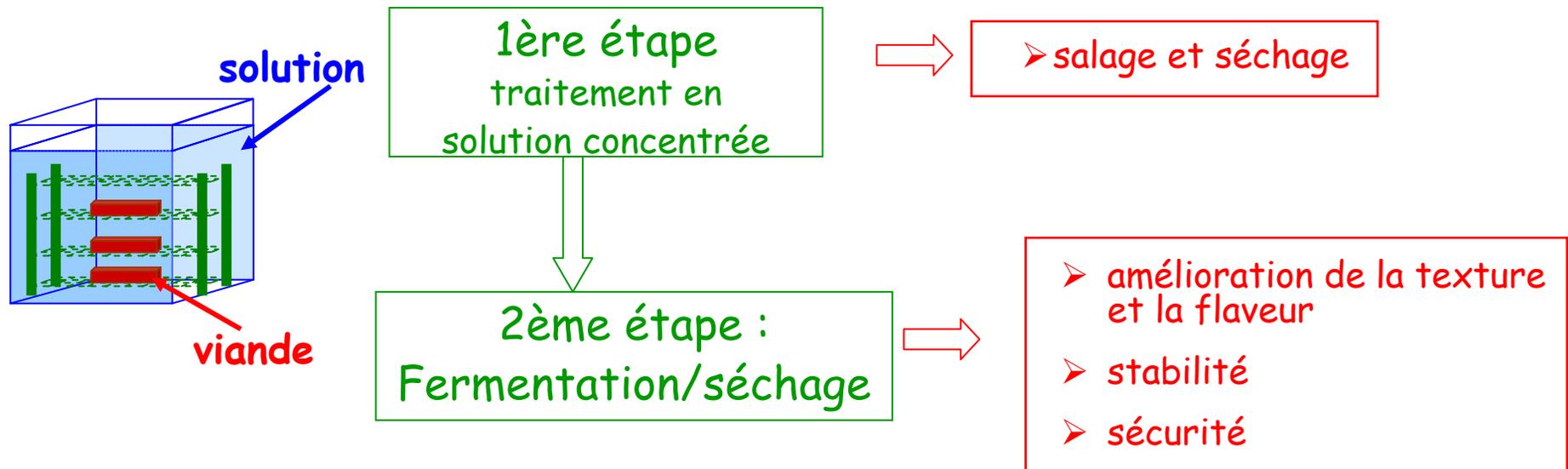
- Transfert de l'innovation : formulation, essais industriels, validation, analyses sensorielles (CRITT)
- Modification de la ration alimentaire pour améliorer la qualité nutritionnelle

# Un procédé de salaison de viande adapté aux conditions tropicales

## Un constat

Dans les pays tropicaux : des produits carnés transformés salés, séchés mais peu de produits fermentés (viande de grison, jambon sec, saucisson sec)

Objectif : développer un procédé de salaison adapté aux conditions tropicales



# Un procédé de salaison de viande adapté aux conditions tropicales

---

## Les actions

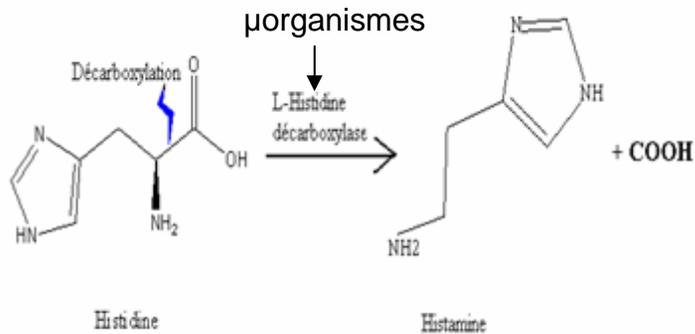
- Accueil de Sunita Santchurn : transferts de matière au cours de l'opération de traitement par immersion en solution concentrée



## Les perspectives

- Montage de 2 thèses sur le couplage traitement par immersion/fermentation + évaluation du risque sanitaire
- Partenariat avec l'IUT/l'INRA sur l'étude des ferments
- Application à viande de venaison, magrets de canards, amélioration du procédé de fabrication du biltong ...

# L'appui à la filière pêche



## Traitement à bord

### Techniques de pêche



Techniques d'éviscération, saignée



Process de refroidissement

### Transfo/conservation



Histamine

Burnt Tuna Syndrom

## Les enjeux

- Garantir à l'arrivée sur le lieu d'importation des thons répondant à la norme



## Les actions

- Evaluation des méthodes rapides et recherche de techniques alternatives pour la détection de l'histamine et du phénomène de chair brûlée
- Transfert des résultats de la recherche (CRITT)
- Modélisation de l'apparition de l'histamine
- Montage d'un projet sur la valorisation des coproduits de la pêche

## Les enjeux

-Litchi : favoriser l'exportation.

## Les actions

Label rouge demandé par la profession.

Identification d'un conditionnement adapté au cahier des charges



- Mangue : garantir des lots homogènes de qualité.

En relation étroite avec l'agronomie et la production,

Validation d'un descripteur non destructif de maturité



# Quelques actions dans la filière végétale

## - Des perspectives

Développement d'un nouveau conditionnement pour les marchés locaux,

Validation sur autres variétés



Valider sur d'autres variétés

Favoriser la transformation avec une garantie d'homogénéité et de qualité haut de gamme (ex: 4eme gamme).



# L'appui au développement

## Par la formation :

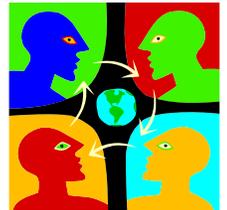
- ✓ Formation professionnelle,
- ✓ Différents cycles de cursus universitaire (licence, école d'ingénieur, IUT de la Réunion)



## Par les organismes de recherche, et l'interprofession

- ✓ Accueil de stagiaires, doctorants
- ✓ Echange de chercheurs
- ✓ Missions d'expertise,
- ✓ Ateliers ...

Intérêt d'un réseau de compétences



# Exemples d'actions / problèmes de terrains

---

**Merci de votre  
attention**

