



QUALITE DE LA VIANDE BOVINE

Formation à DUBLIN (Irlande)



PROGRAMME

Mercredi 08/02/2012

Matin **Départ** Aéroport de Clermont-Ferrand -Aulnat le **mercredi 8 février 2012 à 7 :35**
Départ Aéroport de Paris Roissy Charles de Gaulle le mercredi 8 février 2012 à **10 :15**
Arrivée 11h15 à DUBLIN/ Transfert par bus au TEAGASC (Irish Food Research Center)

Déjeuner

Après-midi **Départ 13h30** par bus pour la visite à **14h00 de la société KEPAK** /abattage, découpe et plats cuisinés pré-cuits
Retour par bus et installation à l'hôtel en centre ville

Soirée **19 : 30** Conférence réception et dîner avec l'ensemble des participants (City hall, Dame Street)

Jeudi 09/02/2012

Matin **08 :00** Départ de l'hôtel par bus pour le Transfert par bus au TEAGASC

09:10 le marché des viandes en Europe Interventions de :

- Mr Laurent Spanghero, Président UECEBV
- Mr Aidan Cotter, Chief Executive, Bord Bia: Irish Food Board

10:10 Mr Declan Troy, Directeur de recherche, Teagasc

10:40 Pause café

11:00: Ateliers de démonstrations

- La détection de la contamination des carcasses grâce à des marqueurs
 - L'immobilisation des bactéries sur le cuir
 - La décontamination des cuirs
-

Déjeuner **13:00**

Après-midi

- La découpe anatomique des carcasses et la valorisation des muscles
- Le prétraitement des muscles ou monoxyde de carbone
- Emballage actif : développement d'un film antimicrobien
- Développement d'un indicateur embarqué de la qualité sanitaire du produit
- Process optimisés des viandes marinées
- Détection de résidus et substances dangereuses dans les viandes
- Le modèle MSA : prédire la tendreté de la viande bovine proposée

16:30 Conclusion de la journée par la Food Safety Authority of Ireland (FSAI)

Soirée **17:00** Acheminement vers l'aéroport
22h20 : Arrivée à l'Aéroport Paris Charles De Gaulle

Informations pratiques

Date du 08 au 09 février 2012

Coût 1200€ HT par personne

- Vol (Paris-Dublin)
- Hébergement / Repas / Transfert
- Coordination et encadrement
- Sessions de démonstrations

Contact ADIV

Pôle FORMATION

Catherine DAMETTO

10 rue jacqueline AURIOL – Zac des Gravanches
63039 CLERMONT-FERRAND

Tél. : +33(0)4 73 98 53 80

Fax. : +33(0)4 73 98 53 85

catherine.dametto@adiv.fr



FORMATION

ProSafeBeef

Améliorer la sécurité sanitaire et la qualité de la viande bovine grâce à la Recherche et à l'Innovation.

Lancé le 1er mars 2007, le projet intégré ProSafeBeef, financé par la Commission Européenne à hauteur de 10,9 millions d'euros sur 5 ans, rassemble 41 partenaires (organismes de recherche et industriels) issus de 18 pays.

Le programme ProSafebeef a pour ambition de permettre à la filière européenne « bœuf » de se diversifier et de mettre sur les marchés (régionaux, nationaux ou internationaux) des viandes ou des produits à base de viande de bœuf, innovants et améliorés, qui soient sains, de très bonne qualité et qui répondent aux attentes des consommateurs. Il s'agit de renforcer la compétitivité de la filière et de mettre en place des systèmes de production durables, en développant une stratégie centrée sur la gestion de la sécurité alimentaire et capable d'inspirer la confiance des consommateurs. Une attention particulière est portée au transfert des connaissances scientifiques vers les professionnels.

