

Les activités de l'Institut de l'Élevage

L'Institut de l'Élevage dispose à Villers-Bocage (Calvados) d'un laboratoire d'analyses et de technologie des viandes situé à côté d'un important complexe industriel d'abattage et de transformation. Il réalise toutes les analyses pour le service Qualité des viandes de l'Institut de l'Élevage et répond aux demandes de prestations des professionnels de la filière. Le laboratoire assure aussi une veille technique et participe aux réseaux interlaboratoires.

LES MOYENS HUMAINS

Le laboratoire dispose de 6 personnes qualifiées dans différents domaines, à savoir : la microbiologie et chimie alimentaire, l'analyse sensorielle, le travail et la découpe de la viande.

LES OUTILS TECHNIQUES

Le laboratoire dispose de :

- 120 m² de locaux réfrigérés reproduisant à petite échelle les installations classiques de l'industrie de la viande : chambres froides, salle de découpe et de conditionnement, cellule de congélation à -25°C.
- 200 m² de laboratoire équipé pour les analyses microbiologiques, les analyses physico-chimiques, d'une cuisine expérimentale et d'une salle d'analyse sensorielle.
- 2 véhicules frigorifiques (froid négatif et positif).

LES DIFFÉRENTES PRESTATIONS



■ Interventions sur le terrain :

- Interventions en abattoir, atelier de découpe, atelier de fabrication
- Pesée des gras, classement, prélèvement, rendement ...
- Transport et récupération d'échantillons



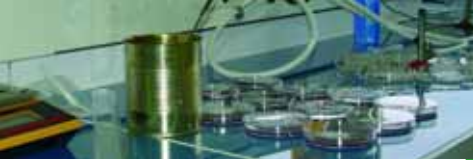
■ Travail des viandes :

- Préparation bouchère
- Broyage (viande hachée)
- Conditionnement (sous vide, sous atmosphère, ...)
- Dissection de 6ème côte



■ Contrôles physico-chimiques et chimiques : une gamme complète d'outils analytiques allant des extracteurs automatiques de matière grasse au spectrophotomètre UV/visible ; en passant par la chromatographie en phase gazeuse permet la mise en œuvre des analyses suivantes :

- Composition classique (humidité, lipides, protéines, collagène...)
- Composition spécifique (fer héminique, glycogène, ...)
- Typage des fibres (activité enzymatique, ...)
- Texturomètre (Compression/cisaillement)
- Chromamètre (Mesure objective de la couleur des produits, système L, a, b du CIE)
- Chromatographie en phase gazeuse (Profils d'acides gras)



- Contrôles microbiologiques :
Des outils et des méthodes normalisées ou validées AFNOR sont utilisées pour :
 - la recherche et l'identification de microorganismes pathogènes (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Clostridium perfringens*, *E. coli* 0157 ...)
 - le dénombrement de flores technologiques et de flores d'altérations (flore totale, *Pseudomonas*, Entérobactéries, ...)
 - la réalisation de challenges tests



- Analyses sensorielles :
 - Une cuisine expérimentale comprenant les principaux matériels de cuisson
 - Une salle équipée de 12 cabines
 - 2 sortes de jury (experts ou consommateurs) pour apprécier les qualités organoleptiques des viandes (analyse sensorielle, aspect visuel ...)

FORMATION

La session annuelle portant sur l'initiation à la découpe de viande est assurée totalement par le technicien boucher. Elle permet de découvrir les différentes étapes du travail de la viande, notamment la découpe, le désossage et le parage. Un autre objectif de cette formation consiste en la reconnaissance des morceaux de découpe, leur valorisation et leur emplacement.

Contact : Martine Wade
martine.wade@inst-elevage.asso.fr

SITE INTERNET ESPACE THÉMATIQUE «TECHNOLOGIE ET QUALITÉ DES VIANDES»

L'ensemble des informations est également disponible sur l'espace présentation de l'Institut de l'Élevage.

<http://www.inst-elevage.asso.fr>

Les ingénieurs de l'Institut de l'Élevage spécialistes du laboratoire d'analyses et de technologie des viandes

Valérie Hardit - Responsable du laboratoire d'analyses et de technologie des viandes
Tél. 02 31 77 78 78 - Fax. 02 31 77 55 55 -
valerie.hardit@inst-elevage.asso.fr

Gilles Coulon - Technicien en technologie de la découpe et travail de la viande
Formation découpe
Tél. 02 31 77 12 79 - Fax. 02 31 77 55 55
gilles.coulon@inst-elevage.asso.fr

Catherine Malayrat - Technicienne de laboratoire
Tél. 02 31 77 78 77 - Fax. 02 31 77 55 55
catherine.malayrat@inst-elevage.asso.fr

Laurent Allais - Technicien de laboratoire
Tél. 02 31 77 78 76 - Fax. 02 31 77 55 55
laurent.allais@inst-elevage.asso.fr

Marie-Claire Jourdain - Assistante technique et administrative
Tél. 02 31 77 33 33 - Fax. 02 31 77 55 55
marie-claire.jourdain@inst-elevage.asso.fr

Françoise Turin - Analyse sensorielle
Tél. 02 31 77 33 34 - Fax. 02 31 77 55 55
francoise.turin@inst-elevage.asso.fr