

**Programme de la journée du mercredi 18 novembre 2015
organisée par la Société d'Ethnozootechnie, le Club pour la Qualité de la
Viande, en partenariat avec le Muséum Aquarium de Nancy (Grand Nancy /
Université de Lorraine)**

Le Gras... de "*Ces Animaux qu'on mange*".

**Amphithéâtre Cuénot du Muséum-Aquarium de Nancy
entrée par la rue Godron
de 9h à 17h30, Entrée libre.**

Organisateurs : Pierre Morand-Fehr, Maurice Leboeuf, Pierre Del Porto et Jacques Cabaret

9h00 Accueil et introduction à la journée

I – Histoire du Gras en alimentation

- **9h30 Georges Carantino** (Historien de l'alimentation): ***Un regard sur le gras animal, entre anthropologie et histoire.***
- **10h00 Philippe Masson** (Enseignant en histoire de l'alimentation à l'Université de Lorraine) : ***De l'usage du gras dans l'alimentation humaine: cas d'études dans le nord est de la France.***

II – Caractéristiques des gras de la carcasse et de la viande

- **10h30 Laurent Miclo** (Maître de Conférences à l'U.R. Animal et Fonctionnalités des Produits Animaux à l'Université de Lorraine) : ***Contenu en lipides : toutes les viandes se valent-elles ?***

11h00 Pause

- **11h30 Xavier Cavaignac** (Enseignant à l'Ecole Nationale Supérieure des Métiers de la Viande) : ***Le gras des animaux de boucherie, vu par les professionnels de la viande.***
- **12h 00 Bernard Dumont** (Directeur de Recherches Emérite à l'INRA et ancien directeur du Laboratoire des Viandes du Centre de Jouy-en-Josas) : ***Témoignage sur le positionnement des gras sur la carcasse.***

Pause Buffet - déjeuner(*) et visite de l'exposition "*Ces animaux qu'on mange*"

III – La production de gras chez les animaux destinés à la boucherie

- **14h00 Roland Jussiau** (Inspecteur de l'Enseignement Agricole E.R et Auteur de livres sur l'élevage): ***Le gras des bovins et des porcs: aujourd'hui et hier (effets de la sélection).***
- **14h 30 Bernard Bonnefoy** (Eleveur et Président de l'AOP Fin Gras du Mézenc) : ***Le bœuf fin gras du Mézenc : Situation actuelle et orientations futures.***

IV – Comportement des consommateurs

- **15h 00 Jacques Cabaret** (Ancien Directeur de Recherches INRA à l'UMR1282 du Centre de Tours - Nouzilly), **Caroline Chylinsky** (INRA Val de Loire) : ***Les gras des viandes : offense ou plaisir chez les consommateurs.***
- **15h 30 Jacques Cabaret** (Ancien DR INRA Nouzilly), **Ludvine Fortin, Caroline Chylinski et Léa Goujou** (INRA Val de Loire) : ***Les gras des viandes : des concepts aux déclinaisons sociales.***

- **16h 00 Pause**

V – Le gras et la santé à la lumière des connaissances actuelles scientifiques et de terrain.

- **Olivier Ziegler** (Chef de service Diabétologie, Maladies Métaboliques, Nutrition au CHU de Nancy): ***Lipides chez l'homme :Impact sur la santé métabolique .***

VI. 17 h 00 Table ronde et Discussion générale.

(*) Inscription nécessaire pour le Buffet-Déjeuner, à l'aide du Coupon-réponse.

✂-----

Inscription au buffet-déjeuner sur place : **15 euros par personne**, à régler par chèque **avant le 8 novembre 2015**

Chèques à l'ordre de "Société d'Ethnozootechnie" à adresser à
Mariane MONOD - SEZ, 4 rue Pierre Brossolette, 92 300 Levallois-Perret.

Nom, Prénom :

Adresse :

Nombre de participants :

15 euros x = euros