**Programme Provisoire de la Journée sur :**

**Le Gras …de ces animaux que l’on mange**

**Nancy, Vendredi 18 Novembre 2015**

I – Histoire du Gras en alimentation

* Philippe Masson : De l’usage du gras dans l’alimentation humaine en France du Moyen-Âge à nos jours.
* Georges Carentino : La place du gras animal, un regard d’historien.

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

* Laurent Miclo : Contenu en lipides : toutes les viandes se valent-elles ?
* Pr. de l’Ecole Nationale de Boucherie : Les gras de la viande et de la carcasse de ruminant : diversité et rôle pour les acteurs de la filière (titre non définitif).
* Bernard Dumont : Témoignage court sur le positionnement des gras sur la carcasse.

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

* Roland Jussiau : Sélection des animaux destinés à la boucherie sur l’état d’engraissement et le gras (historique et situation actuelle) (titre provisoire).
* H. Bonnefoy : Le bœuf fin gras de Mezenc : Situation actuelle, recettes et orientation future (communication)

IV – Comportement des consommateurs

* Jacques Cabaret, Caroline Chylinsky : Les gras des viandes : offense ou plaisir chez les consommateurs.
* Jacques Cabaret, Ludvine Fortin, Caroline Chylinski, Léa Goujou : Les gras des viandes : des concepts aux déclinaisons sociales.

V – L’éclairage pragmatique de la médecine nutritionniste.

* Table- ronde avec les intervenants de la journée concernés et d’autres spécialistes.