



## Programme

### Langues de travail

Les langues principales du congrès sont l'Anglais et le Français.

Des traductions simultanées seront mises en place durant les sessions du congrès en 3 langues :

- Anglais
- Français
- Espagnol

### Jeudi 25 juin 2015

09h00- 10h00 Accueil des participants.

09h30- 10h00 Intervention de M. Martin Malvy, Président de la région Midi-Pyrénées.

Intervention de M. Jean-Luc Moudenc, Maire de Toulouse.

Intervention de M. Jesus Ventanas Barroso, Président du Comité Inter-congrès.

Intervention de M. Yves Da Ros, Président du Comité d'organisation du congrès.

Intervention de M. Pierre Sans, Président du Comité scientifique du congrès.

10h00- 13h00 **Session 1 : Systèmes d'élevage et qualité de la matière première**  
Modérateur : Pr Pierre Sans - INP-Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse (France)

#### Conférences invitées :

Utilisation des ressources naturelles pour optimiser les caractéristiques des carcasses et la qualité de la viande.  
[JL. Tirapicos](#) (Université d'Evora - Portugal)



## Jeudi 25 juin 2015

---

Influence des types génétiques de porcs lourds sur la qualité des jambons secs.  
[E. Piasentier](#) (Université d'Udine - Italie)



---

### Conférences libres :

Effet du poids à l'abattage sur les caractéristiques des carcasses de porcs ibériques du type Retinto del Andévalo.  
F.J Forero et coll. (Députation provinciale de Huelva- Espagne)

Influence du type génétique et de l'apport protéique alimentaire sur les caractéristiques technologiques de jambons frais destinés au séchage.  
L. Gallo et coll. (Université de Padoue - Italie)

Types génétiques et qualité de la matière première destinés à la production de jambons secs : mise en évidence des effets des polymorphismes LEPR et TAS1R1 sur le taux de gras intramusculaire.  
A.I. Fernandez et coll. (INIA - Espagne)

13h00-  
14h30

Pause repas

14h30-  
17h45

Session 2 : Technologies de transformation et impact sur les qualités du produit  
Modérateur : M. Fausto Palmia - Istituto Parma Qualità (Italie)

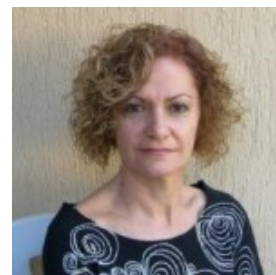
---

### Conférences invitées :

Nouvel outil pour optimiser les qualités du jambon sec : intérêt de la modélisation et de la simulation.  
[PS Mirade](#) (INRA - France)



Utilisation de procédés innovants pour la production et la valorisation de jambons secs typiques à faible teneur en sel.  
[R. Virgili](#) (SSICA - Italie)



---

### Communications libres :

Réduction de la teneur en sel des jambons "Kraški pršut" : impact sur les paramètres de qualité et l'acceptabilité par les consommateurs.  
M. Čandek-Potokar et coll. (KiS - Slovénie)

Pause

---

## Jeudi 25 juin 2015

Mesures non destructrices en post-salage de la teneur en sel des jambons ibériques ayant subi une réduction de la période de salage ou une substitution partielle du NaCl par du KCl.  
M. Armenteros et coll. (Université d'Extrémadure - Espagne)

Challenge-test *Listeria monocytogenes* sur jambon sec prétranché.  
N. Robert (Consortium du Jambon de Bayonne - France)

Intervention de M. Guillaume Roué – Président de l'Interprofession Nationale Porcine (France)

17h45 Fin de la première journée

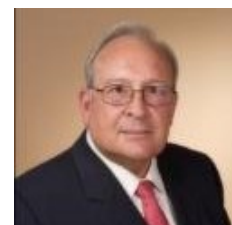
19h30 [Dîner de gala à l'Hôtel Dieu](#)

## Vendredi 26 juin 2015

9h00-10h30 **Session 2 (fin) : Technologies de transformation et impact sur les qualités du produit**  
Modérateur : M. Gilles Nassy - IFIP Institut du porc (France)

### Conférences invitées :

Innovation technologique en production de jambon Serrano  
[J. Tapiador](#) (Consultant - Espagne)



### Communications libres :

Maîtrise des moisissures ochratoxinogènes sur les jambons secs par l'utilisation d'un mélange de souches protectrices et de la protéine antifongique PgAFP.  
J. Delgado et coll. (Université d'Extrémadure - Espagne)

Maîtrise de l'altération des jambons secs par des tâches noires d'origine fongique.  
A. Alia et coll. (Université d'Extrémadure - Espagne)

10h30-11h00 Pause

11h00-13h00 **Session 3 : Marchés et innovation produits**  
Modérateur : M. Robert Volut - Fédération française des Industriels Charcutiers Traiteurs (France)

Intervention de M. Robert Volut, Président de la Fédération Française des Industriels Charcutiers Traiteurs (FICT) et du Centre for Meat Processing Industry in the European Union (CLITRAVI).

### Conférences invitées :

Le marché du jambon sec en France : production, commerce extérieur et consommation. "  
Vincent Legendre, Pierre Sans, Michel Rieu

La filière IGP jambon de Bayonne : une dynamique collective pour une ouverture à l'export.  
Michel Rieu (IFIP - France)

Table ronde : les jambons secs sous signes de qualité en Europe  
Représentants de groupements porteurs de démarches sous signe officiel de qualité

13h-14h30 Pause repas

**Session 4 : Qualités nutritionnelles et organoleptiques**  
Modérateur : Pr Jesús Ventanas Barroso - Université d'Extrémadure (Espagne)

## Vendredi 26 juin 2015

---

14h30- **Conférences invitées :**  
17h30

---

Place des salaisons sèches dans l'alimentation : intérêt nutritionnel et risque pour la santé.  
[JM Lecerf](#) (Institut Pasteur - France)

©sam.bellet



---

Que signifie qualité organoleptique pour le consommateur?  
Maria Dolores Guardia (IRTA - Espagne)

---

### **Communications libres :**

Acceptabilité par le consommateur du jambon sec de mâles entiers : rendement de séchage, qualité des gras et composés odorants.  
P. Chevillon et coll. (IFIP - France)

---

Pause

---

Effet de la coupe sur la perception de la saveur salé en jambon Serrano (ETG).  
H. Galan Soldevilla et coll. (Université de Cordoue - Espagne)

---

Diversité des races locales porcines et des systèmes de production pour des produits traditionnels de qualité et des filières durables (TREASURE) : présentation du projet.  
M. Čandek-Potokar (KiS - Slovénie)

---

17h30 Fin du programme scientifique

---

18h00 [Dégustation de jambons secs aux Espaces Vanel](#)

---