

## Fiche synthétique - GIS AGRALE

### CONTACTS

**Véronique Julliard**,  
Directrice de  
L'unité de recherche  
[v.julliard@enesad.fr](mailto:v.julliard@enesad.fr)

Tel : 03 80 77 25 60

#### Mots clés associés :

- Mode d'élevage
- Alimentation
- Viande bovine
- Qualité
- Muscle
- Tendreté
- Equins
- Physiologie digestive
- Ecosystème digestif

### Thématique en réseau - Recherches en Zootechnie

URANIE est une Unité Propre de Recherche avec Soutien de Programme (UPSP) labellisée par la DGER pour la période 2007-2010. URANIE, qui regroupe huit enseignants-chercheurs, est née de la fusion de deux unités de recherche « nutrition et santé digestive des herbivores » et « systèmes d'élevage et qualité des animaux et des viandes » de l'ENESAD.

Dans la continuité de ces thématiques, les recherches conduites par URANIE se déclinent selon deux orientations qui se rejoignent dans l'objectif appliqué de leurs recherches : proposer des innovations en terme de méthodes d'élevage permettant d'une part de mieux maîtriser la qualité des produits, en particulier des viandes bovines, d'autre part d'améliorer les performances chez les herbivores tout en prévenant l'apparition de certaines affections d'origine digestive.

#### ■ Digestion des constituants énergétiques chez les équins

Les recherches visent à évaluer les effets de certains facteurs alimentaires sur la digestion des constituants énergétiques de la ration (constituants glucidiques et lipidiques) tout en prenant en compte les interactions avec l'âge ou l'activité physique (principalement le cheval athlète).

#### ■ Pratiques d'élevage et qualité des viandes chez le bovin

Le programme de recherche vise à identifier les pratiques d'élevage à l'origine de la variabilité de la qualité sensorielle des viandes bovines (en particulier de la tendreté) dans la perspective d'améliorer la maîtrise de la qualité. Il se propose également d'étudier certains savoir-faire professionnels prédictifs de la qualité des carcasses et des viandes.

URANIE a des collaborations avec plusieurs équipes de l'INRA : « Systèmes de production », « Croissance et Métabolisme Musculaires » et « Digestion Microbienne et Absorption » de l'URH, « Microbiologie des écosystèmes digestifs » de l'Unité de Microbiologie et la Station de Génétique Quantitative et Appliquée. URANIE a des liens forts avec les partenaires professionnels régionaux de Bourgogne ainsi qu'avec les partenaires professionnels nationaux. URANIE trouve un soutien efficace auprès de partenaires industriels du domaine de l'alimentation animale, de la médecine vétérinaire, de l'abattage et de la découpe. URANIE a construit des collaborations en Europe et aux USA.

URANIE a été identifiée par le pôle de compétitivité Filière équine comme une des équipes d'excellence en recherche sur les équins au niveau français.

#### Equipes de recherches concernées par la vigne et le vin :

INSTITUT BUFFON  
↳ UMR Biogéosciences (uB/CNRS)  
↳ UMR MSE (uB/INRA)  
↳ UMR PME (uB/CNRS/INRA)

IFR 92  
↳ UMR FLAVIC 1129 (uB/INRA/ENESAD)  
↳ UMR CEGS 5170 (uB/INRA/CNRS)  
↳ EA EMMA 581 (uB)  
↳ EA REVV 4149 (uB)

TERRITOIRE & DEVELOPPEMENT  
↳ UMR CESAER 1041 (ENESAD/INRA)  
↳ UP LISTO 718 (ENESAD)

Equivalent temps plein :  
14.5 personnes

AGRALE : 03 80 69 36 80

### Thématique transversale - Recherches en Vigne et Vin

La distinction des Vins de Bourgogne dans la production vinicole mondiale due aux investissements importants des vigneron dans les soins apportés à la vigne et en cave a fait la renommée de la région. Compte tenu des multiples aspects qui sont à prendre en compte dans le domaine de la vigne et du vin, le modèle d'un institut de recherche unique sur la vigne et le vin a été abandonné au profit de la prise en compte de cet objet de recherche dans des UMR « généralistes » de Dijon. La vigne et le vin est une **recherche transversale à plusieurs laboratoires** : les enseignants-chercheurs de l'IUVV (ou **Institut Jules Guyot**) sont intégrés eux-mêmes dans plusieurs équipes de recherche (10 équipes dont 1 labo dédié, REVV -Recherche en Vigne et Vin -). Les activités de recherche sont organisées autour de trois thèmes d'excellence, associant l'Université, l'INRA et l'ENESAD.

- **Les mécanismes de défense de la plante** : l'utilisation des mécanismes de défenses naturelles des plantes soulèvent en effet un gros espoir comme alternatif aux luttes chimiques. Les conditions sont réunies au sein de l'équipe PME pour allier production scientifique de haut niveau et volonté de préparer le transfert.

- **La sensorialité** (dans une acception qui intègre à la fois la compréhension fine des mécanismes sensoriels et la technologique de la qualité ayant des effets sur la sensorialité) : la qualité des vins analysée du point de vue des sensorialités est une thématique en émergence très positive, composante d'une structuration plus large sur la perception des aliments. L'environnement scientifique de qualité, les volontés de structuration en cours, les travaux déjà réalisés permettent d'augurer une recherche d'excellence qui pourrait se pérenniser. L'effectif des chercheurs impliqués est cependant modeste aux regards des attentes et des ambitions affichées, même si on compte les microbiologistes (déjà impliqués de longue date).

- **Le Terroir** : d'une part du point de vue des sciences humaines, et traité par le pôle Territoire et Développement qui étudie le déroulement de l'innovation en viticulture et les transformations contemporaines des systèmes et d'autre part d'un point de vue physique (qualité des sols).