



Recherche

Les oméga 3, fruits d'une agriculture plus vertueuse

Améliorer sa nutrition, notamment au travers d'une alimentation plus riche en oméga 3 naturels, peut conduire à améliorer les pratiques agricoles. Une alimentation plus saine amène en effet à diversifier les cultures, et notamment celles qui sont alternatives au modèle maïs-soja, comme celles du lin et des algues. C'est la conclusion du programme de recherche Agralid piloté par l'Inra, qui a été présenté à la presse le 7 novembre.

Comment améliorer nos apports nutritionnels en optimisant nos pratiques agricoles ? Depuis plus de trois ans, des équipes de chercheurs travaillent sur cette problématique dans le cadre du programme Agralid. Les conclusions de ces travaux ont été développées le 8 novembre dans un congrès de restitution. Le programme Agralid coordonné par l'Inra implique la coopérative Terrena, la filière Bleu-Blanc-Cœur et la société bretonne Valorex, qui fabrique des aliments à base de graines entières de lin, de lupin, de pois, de colza, de féverole pour plus de 20 000 élevages. Les travaux d'Agralid ont été débattus dans un congrès de restitution le 8 novembre.

De la nutrition à l'agronomie

Première conclusion : les chercheurs ont constaté que l'incorporation de graines de lin oléagineux extrudées dans les rations de porc charcutier, en général à hauteur de 2 à 3 %, en tout cas, pas plus de 5 %, se traduit dans la côte de porc par un taux d'oméga 3 multiplié par 5 par rapport à une côte de porc standard. Cet effet est amplifié dans les graines dépelliculées, parce qu'en enlevant l'enveloppe on concentre les acides gras. « *Le choix du mode de production des produits animaux (viande, œufs, produits laitiers) se révèle être un levier efficace d'amélioration des apports en acides gras dans la population française* », résume Agralid.

Deuxième conclusion : l'alimentation incluant de la graine de lin extrudée a

une incidence positive sur l'efficacité de l'élevage. Elle augmente le taux de muscle chez le porc. Le taux est augmenté d'un point, passant de 59 % de muscle à 60 %, a indiqué Jacques Mourot, chercheur à l'Inra. Dans ce cas l'éleveur gagne en rémunération. Chez le producteur de graines, le choix de la variété de lin influence beaucoup le taux d'oméga 3 dans la graine. Le taux peut varier de 1 à 25, selon la variété, d'après Jacques Mourot.

Des micro-algues pour l'alimentation animale

Troisième conclusion : le développement de cultures comme le lin est intéressant sur le plan agronomique. Parce que c'est une culture qui nécessite peu de traitements phytosanitaires. Et parce que son insertion dans les rotations agronomiques est un maillon de plus pour éviter la répétition des cultures. C'est donc un élément favorable à la résistance des plantes aux maladies. Le lin oléagineux peut être cultivé dans quasiment toutes les régions françaises, sauf le Sud-Est, a indiqué Guillaume Chesneau, directeur R&D (recherche-développement) de Valorex. « *L'alimentation courante, celle qui découle du modèle maïs-soja classique, est trop riche en oméga 6. Il faudrait rééquilibrer l'alimentation avec davantage d'oméga 3* ». Les oméga 3 sont produits par l'herbe, le colza, le chanvre, et surtout le lin, puis sont véhiculés par l'animal.

Les chercheurs estiment qu'outre le lin, on pourrait développer d'autres

Le choix du mode de production des produits animaux se révèle être un levier efficace d'amélioration des apports en acides gras dans la population française

résume Agralid



Caprins mangeant un mélange de lin extrudé et de protéagineux (démarche Bleu Blanc Cœur).



D. Hardy

Les oméga 3 sont produits par l'herbe, le colza, le chanvre, et surtout le lin, puis sont véhiculés par l'animal

cultures apportées d'oméga 3. Le chanvre par exemple, mais il n'est pas encore rentable, estime Guillaume Chesneau. En revanche, la culture de certaines micro-algues riches en oméga 3, telles la schizochytrium, serait viable économiquement, selon Jacques Mourot. D'où un appel des chercheurs à développer le débouché des micro-algues dans la nutrition animale, alors que jusque-là elles étaient surtout transformées en suppléments alimentaires par comprimés. Dans ce cas, la partie des oméga 3 la plus facile à extraire serait destinée aux suppléments nutritionnels, le coproduit étant alors valorisé en nutrition animale.

Des consommateurs partants

Les chercheurs d'Agralid ont mené une expérimentation auprès de 300 personnes dans deux restaurants d'entreprise, à Nantes et à Rennes, dont il ressort que les consommateurs sont prêts à jouer le jeu des menus « filière », basés sur l'identification de

l'origine et du mode de production des aliments. Il s'agissait de présenter aux consommateurs différents types de menus. Un menu « santé » optimisé sur le plan nutritionnel, un menu « végétarien » à faible impact carbone et un menu « filière ». Résultat : « *Le menu végétarien, qui met l'accent sur les seuls arguments environnementaux, est celui qui a recueilli le plus mauvais score en termes de choix. Quand on présente un menu à un Français, on devrait lui parler 'alimentation' et non 'nutrition'. Il faut lui parler d'origine des produits et pas seulement d'équilibre nutritionnel* », a commenté Mohamed Merdji, professeur à *Audencia business school* de Nantes, spécialisé dans l'évolution des goûts et aversions alimentaires. Cette étude suggère que si les consommateurs préfèrent ce genre de menus, les filières d'alimentation nutritionnelle ont un bel avenir, et les bonnes pratiques culturelles aussi.

MARC NICOLLE