



ETUDE/ALIMENTATION ANIMALE ET HUMAINE > Selon l'étude Agralid menée par l'Inra, avec Bleu Blanc Cœur, Valorex et Terrena, le changement du régime alimentaire des animaux de boucherie permet d'obtenir des viandes plus riches en acides gras, avec un bénéfice au final pour les consommateurs de ces produits.

Une étude confirme le lien entre alimentation animale et apport en acide gras pour les hommes

L'Inra a présenté le 7 novembre les résultats d'Agralid, une étude menée depuis trois ans visant à mettre au point de meilleures stratégies agricoles et alimentaires pour concilier durabilité et nutrition. Les chercheurs, qui ont travaillé avec la filière Bleu Blanc Cœur, Valorex (alimentation animale) et la coopérative Terrena, se sont interrogés sur les différentes solutions pour enrichir les apports en acides gras dans l'alimentation humaine. Un déséquilibre entre acides gras omega-6 et omega-3 fait partie des facteurs de risque de nombreuses pathologies telles que l'obésité, le diabète ou encore les maladies cardio vasculaires. Les résultats finaux « confirment que le mode de production des produits animaux est un levier efficace d'amélioration des apports en acides gras dans la population française », selon les chercheurs.

Concrètement, les porcs, poulets, poules pondeuses et vaches laitières ont été nourris avec une source de microalgues riches en acide docosahéxaéonique (ou DHA), un acide gras jugé bon pour la santé humaine. « Cet apport de DHA par les micro-algues s'est traduit par un fort dépôt dans la viande et les œufs », est-il noté dans l'étude. « Les chercheurs ont également montré que les apports en acides gras oméga-3 sont améliorés lorsque les produits animaux sont issus d'un mode de production BBC filière lin (animaux nourris avec des graines de lin) », détaille le document final mis au point par l'Inra.

L'étude s'est aussi penchée sur l'acceptabilité de ces changements par les éleveurs et les consommateurs. Les enquêtes sociologiques menées ont permis de conclure que « l'adhésion à une démarche nutrition-santé-environnement n'est pas contraignante sur le plan technique du point de vue de la conduite d'élevage. » Quant aux consommateurs, le comportement de 300 d'entre eux a été étudié au sein de deux restaurants d'entreprises où trois menus leur ont été proposés : un menu « santé » nutritionnellement optimisé, un menu « végétarien » à faible impact carbone, un menu « filière » basé sur l'identification de l'origine et du mode de production des produits (dont BBC), un menu « global » combinant une partie des composantes des 3 menus précédents. Résultat : le menu « végétarien » recueille le plus mauvais score, alors que les menus « filière » et « global » sont préférés. L'étude conclut à « une préférence marquée des Français pour les produits dont l'origine et le mode de production sont bien identifiés », y compris en y mettant le prix, du moment que ce surcoût ne dépasse pas les 10%.

CB