

Du champ à l'assiette : comment se construit la qualité nutritionnelle d'un aliment ?

Le Fonds français pour l'alimentation et la santé (FFAS) a organisé, le 23 septembre 2021, une conférence sur le thème « Du champ à l'assiette : comment se construit la qualité nutritionnelle d'un aliment ? ». Pour cette conférence, le FFAS s'est intéressé à la qualité nutritionnelle des produits d'origine animale dont la consommation, et notamment celle de la viande, fait aujourd'hui l'objet de controverses pour des raisons environnementales et de santé.

Véronique Santé-Lhoutellier – directrice de recherche INRAE, experte sur ce sujet – et Bernard Schmitt – médecin-expert en nutrition et agroalimentaire – ont rappelé l'importance de prendre en compte les conditions de production et les modalités de transformation des aliments consommés, jusqu'aux pratiques domestiques.

Parmi les étapes clés de la chaîne alimentaire, dont dépendent les propriétés nutritionnelles d'un aliment, l'alimentation de l'animal est un levier d'action pour agir sur le profil en acides gras et en vitamines :

- Les modes de production à base de fourrages et d'herbe pour les ruminants améliorent la qualité des aliments en termes d'acides gras polyinsaturés, de vitamine E et d'antioxydants.
- Une alimentation riche en graine de lin, pour les productions de porc et volaille, améliore le ratio oméga 6/oméga 3.
- Des aliments peuvent être enrichis en oméga 3 grâce à l'apport en graines de lin extrudées dans la ration alimentaire des animaux d'élevage, tels que ceux de la filière Bleu-Blanc-Cœur.

Quant au système d'élevage, qu'il soit conduit en agriculture biologique ou non, la qualité nutritionnelle des produits issus de systèmes herbagers (viande et lait) est similaire.

D'autre part, la maîtrise des procédés de transformation, de conservation mais aussi de préparation est essentielle car un procédé mal maîtrisé peut dégrader la qualité nutritionnelle des aliments à base de produits d'origine animale (perte en protéines possible, teneur en lipides augmentée, teneur en vitamines diminuée...).

Plusieurs initiatives tentent de développer des stratégies d'amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments d'origine animale, tout en y intégrant les dimensions environnementales, économiques et sociétales.

L'étude AGRALID, présentée lors de la conférence illustre l'une de ces démarches. Par une analyse multivariée de 8 menus types et une étude approfondie du cycle de vie de produits, permettant une évaluation nutritionnelle, environnementale et socioéconomique, un outil d'aide à la décision a pu être conçu, sur la base de 22 indicateurs nutritionnels, 8 indicateurs environnementaux et du prix. Cet outil permet ainsi d'explorer différentes voies d'amélioration en fonction de différents critères de choix et d'optimiser les menus en considérant les préférences alimentaires et les comportements des consommateurs. En parallèle, d'autres outils sont développés pour optimiser la filière agroalimentaire, tels qu'Ecométhane et Prolevel, outils de mesure nutritionnelle et environnementale pour tendre vers une alimentation plus vertueuse.

Le FFAS prévoit d'organiser une seconde conférence sur cette thématique et qui traitera de la qualité des aliments d'origine végétale.

L'intégralité de la conférence peut être consultée sur le site internet du FFAS :

<http://alimentation-sante.org/>

Service de Presse du Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé :


Vivactis Public Relations - Houney Touré Valogne

LD : 01 46 67 63 55 – Port : 06 10 80 72 96

h.toure-valogne@vivactis-publicrelations.fr

À propos du Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé :

Le Fonds français pour l'alimentation et la santé (FFAS) est une instance scientifique qui a pour objectifs d'apporter aux consommateurs, ainsi qu'aux décideurs publics et privés, des connaissances scientifiques et des éclairages sur les relations entre alimentation et santé, afin de permettre au plus grand nombre d'individus d'être en bonne santé à tous les âges de la vie, grâce à une alimentation et à un mode de vie adaptés.

Suivez l'actualité : www.alimentation-sante.org /  @FFAS_Fr