

Impact d'une alimentation animale différenciée sur les apports lipidiques d'un menu moyen français – Focus sur les produits porcins

MAIRESSE G.¹, SCHMITT B.², FERRY C.², CHESNEAU G.¹, KERHOAS N.³, MOUROT J.⁴

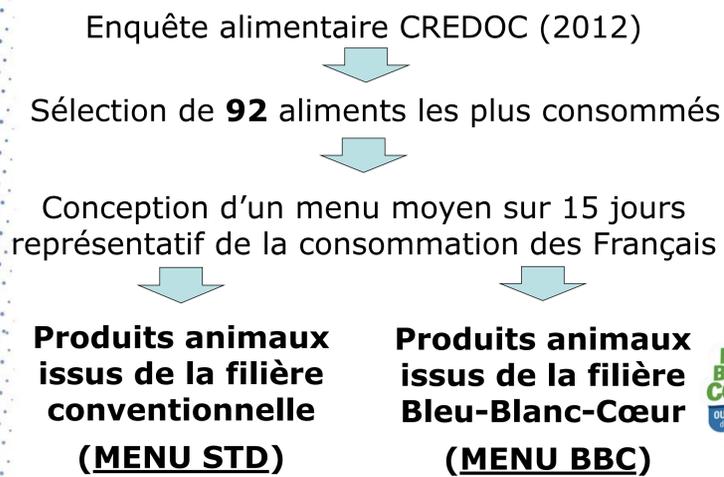
¹VALOREX; ²CERNh; ³Association Bleu-Blanc-Coeur ; ⁴INRA-AgroCampus Ouest, UMR 1348 PEGASE

Introduction

Les enquêtes alimentaires révèlent un décalage persistant entre les apports alimentaires et les apports nutritionnels conseillés (ANC) notamment en ce qui concerne les lipides. Les produits de porc sont des vecteurs intéressants aux apports lipidiques totaux (ANSES, 2011). Ainsi, compte-tenu du lien étroit entre acides gras ingérés par le porc et ceux déposés dans la viande, le choix d'une alimentation différenciée peut s'avérer stratégique à des fins de rééquilibrage des apports en acides gras dans le cadre d'un menu moyen français (ANSES, 2011).

L'objectif de ce travail est de quantifier l'effet d'un changement d'alimentation animale, au travers des produits de la filière Bleu-Blanc-Coeur (BBC), sur les apports journaliers en acides gras dans le cadre d'un menu moyen français, avec un focus particulier sur les produits porcins. La filière BBC vise à améliorer les apports lipidiques chez l'homme en réintroduisant dans les rations animales des sources naturelles d'acide alpha-linolénique ALA (lin, herbe,...).

Matériel et Méthodes



- Composition en acides gras différentes entre les produits animaux STD et BBC (d'après plan de contrôle BBC, bibliographie et CIQUAL)

Calcul des apports journaliers en acides gras des 2 menus

Résultats et discussion



- Hausse des apports en ALA **(+80%)**
 - ❖ Réduction de l'écart aux ANC de 45%, dont **57%** pour les produits porcins
- Hausse des apports en EPA **(+43%)**
 - ❖ Réduction de l'écart aux ANC de 21%, dont **23%** pour les produits porcins

- Hausse des apports en DHA **(+35%)**
 - ❖ Réduction de l'écart aux ANC de 45%, dont **66%** attribuable aux œufs (4% pour les produits porcins)
- Baisse des apports en AGS **(-8%)**
 - ❖ Réduction de l'écart aux ANC de 32% dont **77%** attribués aux produits laitiers BBC

Tableau : Contribution de différentes familles d'aliments aux apports journaliers de quelques acides gras (AGS : Acides gras saturés; ALA : C18:3n-3; LA : C18:2n-6; EPA : C22:5n-3; DHA : C22:6n-3; AET : apports énergétiques totaux)

	AGS (%AET)		C12-14-16:0 (%AET)		ALA (%AET)		LA (%AET)		EPA (mg)		DHA (mg)	
	STD	BBC	STD	BBC	STD	BBC	STD	BBC	STD	BBC	STD	BBC
Produits laitiers¹	9,50	8,53	6,19	4,60	0,06	0,10	0,17	0,26	14,8	30,0	0,0	6,6
Viande bovine	0,96	0,88	0,61	0,57	0,01	0,02	0,04	0,06	6,7	13,9	0,3	5,4
Viande porcine	0,44	0,42	0,31	0,28	0,01	0,04	0,12	0,12	1,2	3,0	1,7	2,7
Viande volaille	0,20	0,17	0,15	0,12	0,01	0,04	0,10	0,11	0,7	2,4	1,5	4,1
Œufs	0,43	0,40	0,32	0,31	0,01	0,04	0,24	0,21	0,0	3,1	20,1	52,3
Charcuterie	2,11	1,97	1,52	1,40	0,04	0,18	0,57	0,56	5,2	11,5	5,5	6,6
Poisson	0,10	0,10	0,06	0,06	0,01	0,01	0,02	0,02	53,3	53,4	109,1	109,2
Autres²	2,22	2,22	1,37	1,37	0,22	0,22	2,83	2,83	0,5	0,5	1,0	1,0
Total	15,98	14,71	10,53	8,72	0,36	0,65	4,08	4,15	82,6	117,9	139,2	187,9
ANC 2010	<12		<8		1		4		250		250	

* Produits laitiers : beurres, crèmes, laits frais, desserts lactés et fromages ; **Autres : huiles végétales, fruits et légumes, féculents

Conclusions

Agir sur l'alimentation animale comme levier d'amélioration des apports en acides gras dans la population française se révèle quantitativement pertinent. Même si les produits de porc (viande et charcuteries) sont des pourvoyeurs importants d'AGPI n-3, la complémentarité avec produits animaux doit être considérée. En effet, les différents produits animaux issus d'un mode de production adéquat tel que proposé ici dans les cahiers des charges BBC, combinés aux recommandations du Programme National Nutrition Santé notamment par le choix des huiles végétales dans les menus, sont complémentaires pour se rapprocher davantage des ANC.

Cette étude a été réalisée avec le soutien financier de l'ANR 12-ALID-0003, AGRALID.