

Recherche sur les produits laitiers et carnés orientée vers les besoins de la pratique

Agroscope Liebefeld-Posieux ALP a procédé à une réorganisation interne et a subdivisé début 2010 son département de recherche «Transformation de lait et de viande» sur le site de Liebefeld en trois groupes de recherche plus performants:

1. Leadership des fromages suisses en matière de qualité
2. Cultures pour les produits laitiers et carnés fermentés
3. Des produits laitiers et carnés pour une alimentation saine et durable

C'est le troisième groupe de recherche qui a connu les changements les plus importants. Celui-ci a été développé à partir des projets d'origine «Transformation du lait» et «Transformation de la viande». Ce nouveau groupe de recherche a pour objectif prioritaire de montrer l'importance des produits laitiers et carnés dans une alimentation saine et équilibrée. Par ailleurs, il s'emploie à maintenir leur qualité nutritive et sensorielle élevée et à les améliorer pour qu'ils répondent aux critères de durabilité. Ainsi, grâce à une focalisation thématique plus importante, il devient possible d'investir davantage d'énergie dans le développement de nouvelles méthodes d'analyse, comme la prédiction de l'oxydation des lipides.

Recherche alimentaire

Au cours des dernières années, de nombreuses recherches ont été effectuées sur les diverses substances nutritives des aliments et désormais leurs effets sur l'organisme humain sont partiellement connus. L'EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments) a autorisé des allégations relatives à certains effets bénéfiques sur la santé que présentent quelques substances nutritives sélectionnées, telles

que les sels minéraux et les vitamines (Health Claims). Toutefois, un aliment est constitué de divers composants et l'effet de cette combinaison n'a été que peu analysé jusqu'à aujourd'hui. On ne sait pas par exemple si l'ingestion d'un complément alimentaire a le même effet que l'ingestion de cette substance sous sa forme naturelle par le biais des denrées alimentaires. L'un des objectifs du groupe de recherche est donc de relever la biodisponibilité des substances nutritives importantes, telles la vitamine D ou le calcium, dans les divers produits laitiers de même que de la vitamine B₁₂ dans les produits carnés. Il a également comme objectif l'analyse de l'influence des étapes de transformation sur l'absorption des divers composants des produits laitiers et carnés et l'élaboration de mesures pour améliorer leur ingestion.

Au cours des derniers mois, plusieurs allégations relatives à la santé et destinées à des produits de type Functional Food ont été refusées par l'EFSA, car elles n'étaient pas assez étayées du point de vue scientifique. Le plus souvent, le lien entre l'ingestion de l'aliment et l'effet vanté n'était pas suffisamment fondé. Aussi, ALP désire-t-elle récolter davantage de preuves scientifiques sur l'effet positif des produits laitiers et carnés. Dans le cadre d'une première étude clinique avec du lait et du yogourt, ALP a obtenu des informations plus précises sur l'effet immunorégulateur que ces produits pourraient avoir. D'autres études sont en cours pour mieux comprendre ces effets. Ces travaux contribuent à récolter des informations scientifiques en suffisance pour mettre en relief les effets positifs des produits laitiers et carnés.



L'effet du sel sur l'arôme.

Des denrées saines et délicieuses

Les exigences imposées aux denrées alimentaires, définies par les autorités, les organisations, mais aussi les consommateurs, sont en constante augmentation. Actuellement, les produits laitiers et carnés par exemple sont la cible de la «stratégie sel» de l'Office fédéral de la santé publique OFSP, dont l'objectif est de réduire la teneur en sel dans les produits transformés et donc la consommation de sel de la population suisse de 16% d'ici à 2012. Or, un tel objectif ne va pas sans conséquences sensorielles ni répercussions sur la sécurité alimentaire et les propriétés technologiques. L'objectif du groupe de recherche est donc de montrer les possibilités et les limites d'une baisse de la teneur en sel dans divers produits et de fournir un soutien aux filières de la viande et du lait dans l'application des mesures de réduction. Une autre priorité des travaux prévus pour 2011 est la diminution de la teneur en sucre dans les produits laitiers fermentés.

Le goût est roi! Divers processus physico-chimiques et biochimiques ont lieu dans les denrées alimentaires, en particulier pendant l'entreposage. Ceux-ci peuvent influencer négativement la qualité sensorielle et les propriétés technologiques et donc limiter la conservabilité des produits. Les réactions oxydatives, telles que l'oxydation des lipides et des protéines, jouent à ce propos un rôle central. En plus des pertes de qualité sensorielle, des produits de dégradation oxydatifs, comme le cholestérol oxydé, peuvent aussi se répercuter négativement sur la santé. A l'aide de méthodes traditionnelles, mais aussi de méthodes d'un genre nouveau, les processus indésirables sont analysés plus précisément et les

divers facteurs d'influence identifiés. Ensuite, sur la base des résultats obtenus, des mesures pour réduire ces processus et leurs produits sont élaborées.

Transfert des connaissances et projets de clients

Pour les nouveaux groupes de recherche aussi, il est primordial que les résultats et les recommandations qui en découlent parviennent directement aux filières et aux différents milieux intéressés. Aussi ALP les informe-t-elle par le biais de rapports destinés à la pratique, de publications scientifiques et de cours de perfectionnement. Elle envoie en outre deux à trois fois par an deux Newsletters: l'une concerne la «Recherche sur les produits laitiers ALP» et l'autre la «Recherche sur les produits carnés ALP» (inscription: www.agroscope.admin.ch sous newsletter). Dans le cas où des clarifications particulières ou des essais sont nécessaires, elle peut compter sur le soutien de différents spécialistes sous mandat. De nombreuses coopérations en Suisse et à l'étranger permettent en plus à ALP de recourir à un large réseau de compétences, ce qui la renforce dans sa recherche orientée vers la pratique. Les demandes spécifiques de l'industrie et de l'artisanat sont elles aussi traitées dans le cadre de mandats de prestations et de projets subventionnés par des fonds tiers (par exemple projets CTI).

Par notre travail, nous voulons montrer qu'il ne doit pas y avoir forcément de contradiction entre plaisirs du palais et santé. Si vous vous sentez concerné-e et que vous avez des désirs ou des propositions concrètes, n'hésitez pas à prendre contact avec nous.

Magali Chollet
Helena Stoffers-Kneubühler



Absorption du calcium et stabilité des os mesurées sur un modèle porcin.