

## Le lait et la viande contiennent des acides gras trans aux vertus reconnues

Communiqué de presse du 13.2.2007

**Certains acides gras trans, notamment ceux issus des graisses végétales durcies par hydrogénisation, ont des effets négatifs sur la santé. On ne peut pas en dire autant des acides linoléiques conjugués. La station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP conduit des recherches sur ces acides gras trans présents dans le lait et la viande des ruminants.**

Ces derniers temps, les acides gras trans font beaucoup parler d'eux. Couramment appelés TFA (Trans Fatty Acids), ils font partie de la catégorie des acides gras insaturés. Ils peuvent être produits industriellement par hydrogénation partielle des huiles végétales et traitement thermique des huiles, graisses et denrées alimentaires qui contiennent des acides gras insaturés. Les TFA sont également produits naturellement dans la panse des ruminants et se retrouvent donc dans le lait et la viande.

Moins d'acides gras trans dans les denrées alimentaires d'origine animale Il est désormais connu que les TFA issus de processus industriels peuvent augmenter le risque des maladies cardio-vasculaires. Or, selon des études épidémiologiques, les TFA d'origine animale ne semblent pas avoir les mêmes effets négatifs. En effet, les concentrations de TFA d'origine animale sont moins élevées que celles des TFA industriels. De plus, parmi les principaux acides gras trans contenus dans les denrées alimentaires d'origine animale, on compte l'acide vaccénique. Cet acide est transformé par l'organisme humain en acides linoléiques conjugués (CLA – Conjugated Linoleic Acids). Les CLA ont montré pour l'heure, dans des études sur les animaux et des cultures cellulaires, une influence positive sur la santé des animaux de laboratoire, notamment dans le cadre de recherches en ce qui concerne le cancer et le diabète.

### Alimenter les bovins de façon ciblée influence les teneurs en acides gras intéressants

On sait depuis longtemps que le fourrage peut avoir une influence considérable sur la qualité des produits d'origine animale. On peut par exemple fortement influencer le spectre des acides gras du lait et de la viande par le biais de la composition de la ration. Différents essais d'ALP ont montré que la distribution de graines oléagineuses aux vaches permettait

**Le beurre. Tout le reste n'est pas naturel.** Des questions? [www.beurre.ch](http://www.beurre.ch)



d'améliorer la composition en acides gras du lait et par là même la consistance des produits. Avec certaines de ces graines oléagineuses (graines de tournesol et graines de lin), il a même été possible de doubler, voire de tripler la concentration en acides gras intéressants pour la santé humaine, tels que les CLA et les Oméga 3. Dans le domaine de la production de viande, des essais d'ALP ont montré l'effet bénéfique de l'engraissement des bœufs au pâturage sur le profil des acides gras de la viande. Ces travaux se poursuivent d'ailleurs actuellement dans un contexte de production de viande en montagne.

## Transformation industrielle

Dans le cadre d'un projet européen dénommé Quality Low Input Food, ALP s'est penchée sur un nouveau procédé qui permet d'enrichir les CLA dans la graisse du lait. Les coûts de ce procédé s'avèrent cependant trop élevés pour la production industrielle et la quantité de CLA obtenue n'est pas assez importante pour avoir une influence déterminante sur la santé. Afin d'obtenir un enrichissement des CLA dans les denrées alimentaires, il vaut mieux miser sur un affouragement ciblé des animaux en fonction du produit carné ou laitier transformé que l'on souhaite produire à partir du lait ou de la viande.

## Renseignements supplémentaires :

Donatella Del Vecchio  
Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP  
Tioleyre 4  
CH-1725 Posieux  
+41(0)26 407 54 76

E-Mail: Donatella Del Vecchio