

# Health and Food FOCUS

avec la collaboration de l'O.R.P.A.H.

## *Santé humaine* *Santé animale*



Health and Food FOCUS est un supplément de

Health and Food, bulletin nutritionnel destiné au corps médical, une publication de

Sciences Today - Editeur responsable: Danièle Degossely,

Rue de Rixensart, 18/17 bt3 - 1332 GENVAL - BELGIUM - Tel 02/653.21.58 -

Fax 02/652.01.84 - Reproduction interdite sauf accord de l'éditeur.

## Un cadre législatif fort comme un boeuf

Aujourd'hui, la rentabilité économique ne constitue plus le seul enjeu de la production de viande en général. Le secteur tout entier, meurtri par les crises sanitaires récentes et conscient des enjeux de santé publique, a retroussé ses manches afin de garantir la sécurité dans notre assiette. Ceci implique une qualité irréprochable des matières premières utilisées dans l'alimentation des animaux. Depuis quelques années, les données environnementales imposent par ailleurs des contraintes de plus en plus sévères, notamment pour la réduction des rejets azotés et phosphorés. La formulation des aliments pour bétail a donc été modifiée et une gestion rigoureuse et contrôlable des engrais de ferme a été implémentée. L'écologie à la ferme est née.

Le contrôle de l'alimentation animale s'appuie sur un arsenal législatif très étoffé. Que ce soit dans le cadre agricole, sylvicole ou de l'élevage, tout est réglementé. Les substances destinées à l'alimentation des animaux, les additifs, les organismes génétiquement modifiés, les contrôles PCB (pour polychlorobiphényles, une classe de dioxines), les résidus chimiques,... font l'objet d'un arrêté royal spécifique. Les productions labellisées et biologiques répondent, quant à elles, à un cadre législatif fixant les prescriptions relatives à ce secteur particulier.



## Sanitel et Consum, des satellites sanitaires

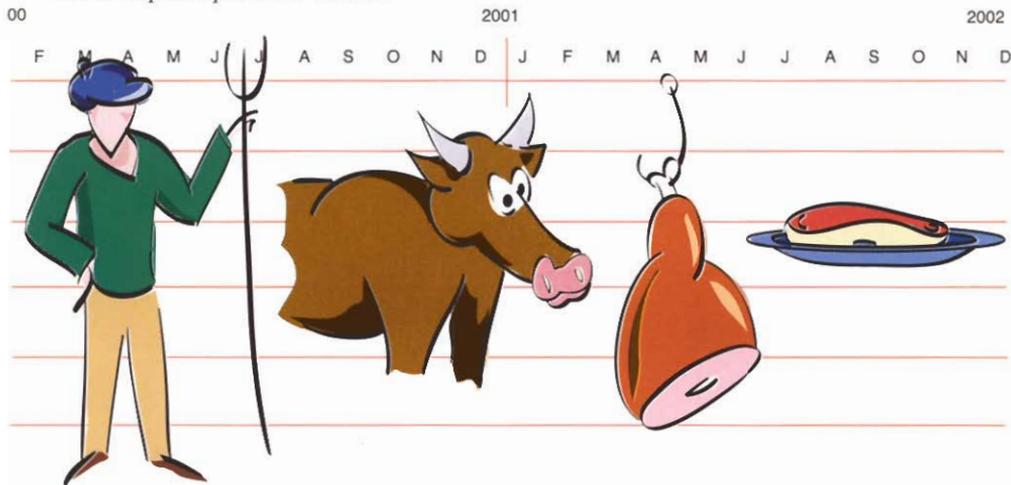
Des outils performants ont été développés afin de permettre la traçabilité de la viande tout au long de la chaîne de production. L'historique et la qualité de la viande sont consignés jusqu'à la livraison au consommateur, de l'étable à la table. Grâce à cette longue procédure documentaire, il est possible, à partir de chaque morceau de viande, de remonter jusqu'aux animaux et jusqu'aux fermes d'origine.

Chez nous, un tel système existe pour la filière bovine. Il porte le nom de **Sanitel** et a été développé en 1998. Son efficacité est telle qu'il a été récemment adopté par d'autres pays européens. Il repose sur l'enregistrement de trois informations :

- l'identification de chaque animal en particulier grâce à la pose de deux marques auriculaires précisant l'origine de l'animal;
- l'identification de chaque troupeau ;
- l'identification de tous les responsables du troupeau.

Le bovin sera toujours accompagné de sa "carte d'identité" Sanitel, qu'il change de propriétaire ou qu'il aboutisse à l'abattoir. Ces informations figurent également sur le code barre de l'étiquetage de la viande distribuée dans le commerce.

Le monitoring de la présence de contaminants dans les aliments pour bétail est un volet important du programme **Consum** (Contaminant Surveillance System), qui est opérationnel depuis le 1er janvier 2000. La détection des dioxines et des PCB y occupe une place importante. Son efficacité est déjà concrète, puisque des contaminations ont été détectées récemment de façon très précoce (chez le fabricant ou dans des aliments pour animaux importés) et traitées efficacement, de sorte que tout risque pour la santé publique a été écarté.



## **“Couper l’herbe sous le pied des farines animales”**

### **Pourquoi a-t-on introduit les farines animales dans l’alimentation des animaux ?**

*Pour l’élaboration d’une ration alimentaire, l’éleveur recherche un apport optimal en énergie et en protéines, en fonction des objectifs de production (fabrication de viande ou de lait). Les farines animales répondent à ces critères. La farine de viande contient 50 à 60 % de protéines, la farine de poisson en contient 65 à 72%. Leur composition est stable et assure un apport optimal en acides aminés et en phosphore. Toutes ces qualités expliquent les bonnes performances zootechniques observées chez des animaux nourris avec des farines animales utilisées pourtant en très faible quantité dans la ration totale (2 à 5 %). De plus, le secteur de transformation des déchets y trouvait également des bénéfices, grâce au recyclage des carcasses.*

### **Pourquoi les farines animales sont-elles interdites actuellement ?**



*Les farines animales sont élaborées à partir de déchets d’abattoirs et d’animaux en provenance du clos d’équarissage (environ 15%). Cette seconde voie posait problème quant à une possible contamination alimentaire par l’ESB (Encéphalopathie Spongiforme bovine) du cheptel sain. A l’heure actuelle, des mesures ont été prises pour garantir l’élimination des matériaux à risque et l’incinération des bêtes infectées, mais le principe de précaution prévaut.*

## Peut-on se passer des farines animales ?

**Oui.** Des alternatives végétales existent, pour autant que l'on ait recours à d'autres sources de protéines apportant les acides aminés indispensables. Le tourteau de soja (48% de protéines), de colza et de lin, les céréales, les graines de légumineuses, les sous-produits des industries de fermentation (drêches de brasserie, ...) constituent des sources intéressantes, bien que leur apport protéique soit de quantité et de qualité moindres que les farines animales. En effet, les protéines végétales présentent certaines lacunes par rapport aux protéines animales. Un ou plusieurs acides aminés essentiels pour la synthèse protéique font défaut, ce qui altère la production de viande ou de lait. La meilleure solution consiste à mélanger les différentes sources de protéines (céréales et légumineuses, par exemple), de manière à reproduire le profil idéal en acides aminés de la protéine animale.

Depuis 1993, le Label "Porc fermier" constitue un bel exemple wallon de production artisanale exempte de farines animales. Les matières premières autorisées dans l'alimentation des porcs (Piétrain, Landrace, Large White ou leurs croisements) comportent notamment du blé, de l'orge, de l'avoine, du maïs, des pulpes de betterave, des tourteaux de soja, etc.



## Un "garde-fou" pour notre plat-pays

La politique menée à l'égard de l'ESB, en Belgique, s'appuie sur la réglementation européenne. L'ensemble de ces mesures est garant d'une minimalisation du risque de contamination des bovins et de transmission à l'homme, si bien que l'incidence de la maladie de la vache folle est relativement faible dans notre pays (une vingtaine de cas depuis 1997). Aucun cas de la variante humaine de la maladie de Creutzfeldt-Jakob (vMCJ) lié à la vache folle n'a par ailleurs été signalé à ce jour dans notre pays.

Des mesures particulières mises en place au niveau belge viennent soutenir ce beau bulletin à l'échelon européen :

- depuis juillet 1994, l'alimentation des bovins ne peut plus contenir de farine animale provenant de mammifères.
- depuis 1996, tous les animaux suspects sont testés au sein d'un réseau d'épidémiologie ;
- depuis février 1998, toutes les parties de bovin dont on a pu démontrer le caractère infectieux (cerveau, rate...) sont systématiquement détruites.
- une décision de la Commission européenne du 27 décembre 2000 a récemment été mise en application chez nous. Elle entérine la résolution adoptée par le Parlement demandant une interdiction immédiate par les Etats membres des farines animales dans l'alimentation de tous les animaux d'élevage.

Depuis le 1er janvier 2001, un screening systématique de l'ESB est effectué sur les bovins âgés de plus de trente mois, conformément à la position défendue par l'Union Européenne. A la fin janvier 2001, trois nouveaux cas de vache folle ont déjà été détectés. Pourtant, cette situation ne doit pas pour autant nous alarmer. En effet, le risque de contracter la vMCJ est infime, puisque les matériaux à risque (tissus cérébraux, épine dorsale, ganglions trigéminaux et dorsaux, ileum, colonne vertébrale, rate, yeux et reste de la tête) sont systématiquement détruits à l'abattoir. La viande de nos états est donc saine, car le prion ne se loge pas dans le muscle.



## Les graisses en question

### Quel est l'intérêt des graisses dans l'alimentation animale ?

D'un point de vue nutritionnel, les graisses contribuent à la balance énergétique du bovin en augmentant la densité énergétique du fourrage. Elles constituent également une source d'acides gras essentiels et de vitamines (A, D, E, K). Elles participent donc largement aux performances zootechniques et à l'indice de consommation (c'est-à-dire la quantité d'aliments consommés par kilo de croissance).

### Pourquoi insister sur la pureté de la grasse (végétale ou animale) incorporée ?

Le risque de contamination à la dioxine provient de l'utilisation de graisses mélangées d'origine douteuse ou inconnue, voire recyclée (la grasse de friture, par exemple). La combinaison de graisses d'origines diverses ne permet plus d'assurer la traçabilité des matières premières entrant dans la composition finale.

### Pourquoi doit-on limiter l'incorporation des graisses végétales ?

Une ration alimentaire pour porc (ou pour bovin) peut contenir des graisses végétales ajoutées pour autant que celles-ci ne dépassent pas un certain pourcentage (1,5%). En effet, si l'intérêt diététique est louable (augmentation de la teneur de la viande en acides gras insaturés), celles-ci peuvent exercer une influence négative sur la qualité organoleptique et technologique de la viande.



## Vrai ou faux sur la graisse de bœuf

### Le bœuf donne une viande grasse

**Faux.** Voilà bien un syllogisme qui a la dent dure. La viande de bœuf est par essence une viande maigre, qui apporte en moyenne entre 3 et 10% de graisses, selon les morceaux (contre-filet, filet américain pur bœuf, rôti, bifteck, langue, etc.). Le gras périphérique doit être distingué de la graisse intramusculaire, quantitativement nettement moins importante. Ainsi, des découpes telles que le collier, la basse côte, la macreuse, débarrassées de la graisse visible qui les entoure, donnent une viande sensiblement plus maigre.

### Dans la graisse bovine, il y a trans et trans

**Vrai.** La graisse du ruminant est parfois critiquée, essentiellement en raison de son profil lipidique : richesse en acides gras saturés, présence d'acides gras insaturés trans, trop peu d'acides gras poly-insaturés. Cependant, les recherches récentes montrent que certains de ces acides gras trans, les acides linoléiques conjugués (ALC), peuvent exercer des effets bénéfiques pour la santé. Ils sont bien représentés dans la viande de bœuf, le lait et le beurre, à la différence des trans générés lors de l'hydrogénation appliquée aux huiles végétales pour en faire de la margarine. Plusieurs études scientifiques ont souligné les effets positifs des ALC sur le ralentissement de la croissance de certaines tumeurs (peau, sein), le contrôle du poids corporel, l'athérosclérose, l'immunité ou encore sur la préservation du tissu osseux.

### La graisse bovine peut être améliorée de façon naturelle

**Vrai.** Grâce à une petite graine, le lin, il est possible d'augmenter la teneur de la graisse bovine en ALC, mais aussi en acide alpha-linolénique (ALA ou oméga 3), dont l'intérêt nutritionnel est largement documenté, notamment dans la prévention cardiovasculaire. En effet, le lin est très riche en ALA, partiellement transformé en ALC dans le rumen du bovin. Les vaches recevant des fourrages à base de graines de lin extrudées fournissent un lait et une viande dont le profil lipidique se caractérise par une diminution des acides gras saturés, au profit d'acides gras insaturés, en particulier l'ALA et les ALC. Cette petite plante à fleur bleue laisse donc entrevoir de nouveaux horizons de santé pour ce type de production.