

Expertise scientifique collective 'La qualité des aliments d'origine animale selon les conditions de production et de transformation'



L'objectif de cette expertise scientifique collective était de caractériser la qualité des aliments d'origine animale selon les conditions d'élevage des animaux et de transformation des aliments. Vingt scientifiques avec des compétences complémentaires (sciences animales, des aliments, de la santé humaine et économiques et sociales) ont analysé la qualité de ces aliments produits et consommés en Europe, qu'ils soient standards ou sous signe de qualité, sur la base de 3500 références internationales. La qualité des aliments a été abordée dans ses différentes dimensions, en caractérisant conjointement leurs propriétés organoleptiques, nutritionnelles, sanitaires, technologiques, commerciales, d'usage et d'image. Le collectif d'experts a identifié le rôle déterminant de différents facteurs influant sur la qualité des aliments, et ce aux différentes étapes de leur élaboration, de la production jusqu'à la consommation. Le cadre d'analyse conjointe des différentes dimensions de la qualité a permis de pointer les facteurs induisant des synergies ou des antagonismes entre différentes dimensions de la qualité. Cette expertise a identifié les besoins de recherche et les pistes d'actions publiques sur l'ensemble de la chaîne d'élaboration des aliments.

La consommation des aliments d'origine animale est questionnée quant à ses effets sur la santé humaine, ses impacts sur l'environnement, ainsi qu'en termes d'éthique envers les animaux d'élevage. A la suite d'une expertise scientifique collective sur les impacts et services environnementaux, économiques et sociaux issus des élevages européens (Dumont, Dupraz et al., 2016), le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et FranceAgriMer ont sollicité une expertise complémentaire relative à la qualité des aliments d'origine animale. Il s'agissait de caractériser la qualité de ces aliments selon les conditions d'élevage des animaux et de transformation des aliments. Cette expertise scientifique collective a été conduite par vingt experts d'instituts de recherche publique, grandes écoles ou universités. Elle a été co-pilotée par S. Prache (INRAE Phase) et V. Santé-Lhoutellier (INRAE Transform) et coordonnée par C. Donnars (INRAE DEPE), et a impliqué 6 scientifiques du Département Phase, dont deux de l'UMR BOA.

Vingt scientifiques en sciences animales, des aliments, de la santé humaine et économiques et sociales ont réalisé une analyse critique de la littérature scientifique sur la qualité des aliments d'origine animale produits et consommés en Europe, qu'ils soient standards ou sous signes de qualité, sur la base de 3500 références internationales, avec l'appui de deux documentalistes. Cette expertise collective a été coordonnée par la Direction de l'expertise scientifique collective, de la prospective et des études de l'INRAE. La qualité des aliments a été abordée dans ses différentes dimensions, en caractérisant conjointement leurs propriétés organoleptiques, nutritionnelles, sanitaires, technologiques, commerciales, d'usage et d'image. Ont également été considérés les effets de ces aliments sur la santé humaine, les comportements des consommateurs et l'authentification de l'origine et des conditions d'élevage des animaux et de transformation des produits. Cette expertise a pointé les facteurs d'élevage et de transformation influant sur la qualité des produits. Elle a souligné les possibles antagonismes et synergies entre les différentes dimensions de la qualité et entre les différentes étapes de l'élaboration de l'aliment. Elle a analysé et comparé les engagements spécifiques des aliments bénéficiant de signes officiels de qualité (Bio, AOP, IGP, STG, Label Rouge). Enfin, les experts ont analysé les méthodes de contrôle et de gestion de la qualité des aliments d'origine animale et ils ont proposé des pistes d'amélioration possibles. Cette expertise a fait l'objet d'un colloque de restitution organisé le 29 mai 2020 sous un format de webinaire auquel ont participé plus de 500 personnes.

Perspectives : réflexion à instruire à la DEPE et dans le futur MétaProgramme Systèmes Alimentaires et Santé

Valorisation : Prache S, Santé-Lhoutellier V. (pilotes scientifiques), Adamiec C., Astruc T., **Baéza E.**, Bouillot PE., Clinquart A., Feidt C., Fourat E., **Gautron J.**, Guillier L., Kesse-Guyot E., Lebreton B., Lefevre F., Martin B., Mirade PS., Pierre F., Rémond D., Sans P., Souchon I., Girard A., Le Perchec S., Raullet M., Donnars C. 2020. Qualité des aliments d'origine animale selon les conditions de production et de transformation. Synthèse de l'expertise scientifique collective, INRAE (France), 111 pages.

Cette synthèse et le rapport complet sont en libre accès sur le site web d'INRAE à l'adresse suivante :

<https://www.inrae.fr/actualites/qualite-aliments-dorigine-animale-conditions-production-transformation>

L'enregistrement du colloque et les supports sont accessibles à l'adresse : <https://www.inrae.fr/actualites/qualite-aliments-dorigine-animale-conditions-production-transformation>

Références bibliographiques éventuellement citées dans contexte et enjeux : Dumont B. (coord), Dupraz P. (coord.) et al., 2016. Rôles, impacts et services issus des élevages en Europe. Synthèse de l'expertise scientifique collective, INRA (France), 133 pages.

Catégorie : Publication

Contacts : Sophie Prache et Véronique Santé-Lhoutellier

Unité : UMR Herbivores et UR QuaPA

Contacts UMR BOA : Elisabeth Baéza et Joël Gautron

Département associé : Physiologie Animale et Systèmes d'Elevage

Centre INRAE : Clermont-Auvergne Rhône Alpes