

Comment  
peut-on  
améliorer  
la qualité  
nutritionnelle  
des graisses  
animales ?

*Depuis fort longtemps prévaut dans les milieux diététiques et le grand public l'idée largement caricaturale que l'on doit se méfier des « graisses animales »... comme si les poissons n'étaient pas des animaux... en raison du contenu en acides gras saturés des produits laitiers, des œufs, des viandes...*

*Le Groupe Lipide et Nutrition, lors de sa journée annuelle du 5 novembre 2009 dont le titre était « Comment peut-on améliorer la qualité nutritionnelle des graisses*

*animales ? », a souhaité mettre en lumière les changements intervenus dans les caractéristiques de productions animales dans un passé récent et montrer comment les pratiques d'élevages peuvent modifier dans un sens plus favorable la qualité nutritionnelle des graisses animales.*

*OCL publie dans ce numéro l'essentiel des textes de cette journée.*

Bernard Guy-Grand  
Président du GLN

**INTRODUCTION**