

Actualités

Agenda

Lipids & Brain IV: Lipids in Alzheimer disease

Since 2007, the SFEL organizes each 4 years an international conference held in Paris “Lipids & Brain Journées Chevreul” with the participation of several European scientific associations (2007 DGF, 2011 Norway L&B, 2015 SCI). In October (from Sunday 8th to Wednesday 11th October 2017), only 2 years after the large success of the last one in 2015, SFEL organizes in Nancy a special Lipid and Brain IV dedicated to “Lipids in Alzheimer disease”. More than twenty international speakers will present the latest findings about therapies, new vectors and strategies to fight against this world growing disease. This congress aims at gathering various scientist communities, medical practitioners, nutritionists, biochemists, neuroscientists to develop prevention and treatments against this human pathology. Pr Stephen Cunnane will be honoured for his research on Alzheimer disease and will give a talk entitled “is ketone production part of the role of omega-3 fatty acids in the brain?”

For more information: <https://lipidsandbrain.event.univ-lorraine.fr>

GERLI meeting Dijon 2017

The 13th GERLI Lipidomics meeting entitled “Fatty acids and lipopolysaccharide from health to diseases” will held from 23 to 25 October 2017, in Dijon (France). The medieval city of Dijon, capital of the Dukes of Burgundy, is also the gateway to the most prestigious Burgundy vineyards.

This international meeting will be dedicated to fatty acids and lipopolysaccharides, and an open session entitled “emerging topics/open session” will be devoted to recent and emerging data related to other domains of lipids and lipidomics.

For more information, visit the website: gerlidijon2017.com

JFN 2017 : demandez le programme !

Le programme scientifique détaillé de l'édition 2017 des JFN (Journées francophones de nutrition), qui se tiendront du 13 au 15 décembre 2017 à Nantes, est en ligne sur le site dédié www.lesjfn.fr. Via une recherche par mots-clés, retrouvez les sessions qui rejoignent vos points d'intérêt et ajoutez-les à votre agenda.

États généraux de l'alimentation

L'interprofession des huiles et protéines végétales mobilisée pour parler des vrais enjeux

Les acteurs de la filière oléo-protéagineuse se réjouissent de sa participation aux différents groupes de travail durant les États généraux de l'alimentation. « *Une attitude constructive et ouverte pour poser collectivement tous les enjeux des filières agricoles : compétitivité, durabilité et resserrement du lien entre producteurs, industries agroalimentaires, circuits de distribution d'une part, et les consommateurs français d'autre part.*

En lançant cette phase de consultation, le Président de la République vise à redonner plus de cohérence, plus de clarté et plus de perspectives aux multiples enjeux de l'alimentation. Ce travail est indispensable pour tous les acteurs de nos filières. Pour éviter les fausses solutions ou les postures idéologiques, il est essentiel de poser sans détours les vraies questions et les contradictions apparentes. Une des questions clefs est celle de l'approvisionnement de l'élevage en protéines et la dépendance française aux tourteaux de soja importés.

L'indépendance en protéines végétales de la France est possible ! La moitié du chemin a été parcouru en 20 ans. Développer nos protéagineux, notre filière soja Made in France et notre filière colza biodiesel, c'est répondre aux enjeux de durabilité de l'agriculture, de sécurité alimentaire et d'indépendance énergétique. Avons-nous vraiment la volonté de faire de l'autonomie de la France en protéines végétales une réalité dans les 15 prochaines années ?

L'introduction de protéines végétales dans notre alimentation est souhaitable à de nombreux points de vue. Pour cela, il est important d'arrêter d'opposer protéines animales et protéines végétales et d'éviter les messages anxigènes sur les protéines animales et sur les pratiques alimentaires. La France doit construire une stratégie cohérente où les légumineuses alimentaires, dont le pois chiche, auront toute leur place.

Enfin, le lien entre santé et alimentation est évident. Sur ce sujet, évitons également les faux semblants et les a priori négatifs sur la consommation de matières grasses végétales. Le risque d'obésité qui pèse sur une partie de la population, souvent au pouvoir d'achat le plus faible, est une question qui doit être posée sans ambiguïté. Tous les acteurs de la filière des huiles et protéines végétales s'engageront pour une politique publique de santé nutritionnelle ambitieuse. Riches en vitamines, oméga 3, etc. nos huiles, comme par exemple les huiles de colza ou de tournesol, sont des éléments clefs d'une alimentation équilibrée. »

Position des industries de première transformation agricole

La première transformation agricole (corps gras, meunerie, amidon, sucre) est au cœur de l'alimentation des Français. Et

compte contribuer au débat autour des États généraux de l'alimentation, lancés le 21 juillet dernier.

«Les productions sont majoritairement destinées au marché de l'alimentation et peuvent aussi être livrées à la nutrition animale et à l'industrie non alimentaire. En cela, notre secteur est le porte-drapeau de la bio-économie à la française. L'approvisionnement en matières premières agricoles doit être sécurisé, compétitif et durable.

Les Industries de Première Transformation Agricole (IPTA, premieretransformationagricole.net) ont déjà consenti des efforts très importants pour réduire leurs empreintes carbone, au prix de coûteux investissements, et sont très attentives à la réduction de la fiscalité.

Les IPTA font d'une même matière première de multiples usages, qu'ils soient alimentaires (consommation humaine avec le développement des protéines végétales notamment, et animale) ou industriels, avec des débouchés qui ne cessent de se multiplier (alternatives aux produits issus de l'industrie pétrolière – bioplastiques – biocarburants, chimie). La distinction produits/coproduits n'a plus de raison d'être. C'est pourquoi cette notion de complémentarité des usages doit être expliquée et promue auprès des parties prenantes.

Les IPTA sont des tenants de l'économie circulaire et ont banni de leur vocabulaire la notion de déchets, ce qui devra d'ailleurs être pris en compte par les services de l'État dans la réglementation communautaire (directive déchets) et nationale. Il revient à l'État de favoriser, notamment fiscalement, et en veillant aux investissements déjà réalisés (biocarburants de première génération, par exemple, biodiesel), la diversification de l'usage des matières premières traitées par les IPTA.»

Expérimentation

Plainte après la destruction de la plateforme Syppre de Montesquieu-Lauragais (31)

Le 17 août dernier, 5 parcelles expérimentales de tournesol de la plateforme Syppre de Montesquieu-Lauragais (31), implantée chez un agriculteur, ont été détruites de nuit par des « faucheurs volontaires ». Les instituts techniques maîtres d'œuvre du dispositif expérimental concerné (ARVALIS – Institut du végétal, l'Institut Technique de la Betterave et Terres Inovia) ont porté plainte. Ils condamnent avec force cet acte de violence incompréhensible, coûteux et violent pour la collectivité.

Incompréhensible : Les essais de la Ferme d'En Crambade à Montesquieu-Lauragais constituent une des 5 plateformes prospectives Syppre sur le territoire qui bénéficient à toutes les agricultures (biologique, raisonnée...). Ils visent à mettre au point des systèmes de production agroécologiques en tenant compte des spécificités locales. Dans les sols argilo-calcaires en coteaux de Montesquieu-Lauragais, ils s'intéressent aux situations où l'irrigation n'est pas possible, typique des conditions de culture difficiles du secteur. Le système étudié, co-construit avec les agriculteurs et techniciens locaux, vise de nombreux bénéfices : un accroissement de la fertilité du sol dans un milieu en coteaux soumis à l'érosion, une réduction des intrants, notamment phytosanitaires de 10 à 40 %, une rentabilité améliorée pour le producteur, une diversité accrue des cultures. Les variétés de tournesol saccagées sont

classiques. Il n'y a aucun OGM cultivé ou à l'essai en France du fait de la législation en vigueur.

Coûteux : Le résultat de cette destruction est d'avoir gaspillé l'argent des agriculteurs qui financent ces essais, de détruire le travail d'un an d'une équipe de techniciens très affectée par cet acte de vandalisme comme l'agriculteur qui héberge ce dispositif, de compromettre les rotations à venir d'un dispositif censé produire des résultats pendant plus de 10 ans, et d'empêcher toute valorisation et interprétation des résultats techniques et économiques de la plateforme qui représentent un investissement important.

Violent : Parce que, quelles que soient les opinions, le respect du droit et des personnes s'impose à tous dans nos démocraties, et la destruction volontaire du bien d'autrui ne peut être tolérée. Nous refusons que, dans notre profession, au nom de simples « convictions » ou « sentiment », chacun s'arroge le droit de violer les propriétés privées, de détruire des dispositifs ou installations, de mépriser le travail des agriculteurs et des techniciens.

Les essais sont conduits en toute transparence. Ils ont fait l'objet d'une inauguration le 31 mai dernier qui a été largement reprise dans la presse locale. Ils sont régulièrement présentés aux techniciens et aux agriculteurs.

Colza

Une grille interprofessionnelle d'indicateurs pour des prix justes et transparents

Trois éléments fondamentaux du marché conditionnent l'équilibre économique de la filière colza : prix de la graine, prix de l'huile et prix des tourteaux. Avec des modifications réglementaires et des évolutions de la qualité des graines (teneur en huile, matière protéique, etc.) et d'équilibres offre/demande, le marché s'est peu à peu transformé. Conséquence, le débat au sein de l'interprofession révèle que les conditions de rémunération actuelles du point d'huile fragilisent plus particulièrement la trituration.

C'est dans ce contexte que Terres Univia a mené un travail avec les différentes organisations membres de l'interprofession pour proposer une grille interprofessionnelle d'indicateurs, rassemblant les fondamentaux du marché et pouvant être actualisée annuellement. Des indicateurs de référence qui permettront aux opérateurs d'apprécier la rémunération du point d'huile et d'en fixer le montant chaque année. L'objectif ? Adopter une approche des prix plus juste, transparente sur la valeur et conforme aux réalités du marché. À noter, malgré une augmentation de la teneur en huile ces dernières années (Observatoire qualité des graines collectées, piloté par Terres Univia), le taux de base de 40 % de la teneur en huile reste le pivot des contrats.

« Notre organisation en filière montre que nous devons être unis sur les équilibres économiques et transparents sur le partage de la valeur ajoutée. Les enjeux de la filière colza nous imposent une vision à long terme sur la performance environnementale et sur les équilibres économiques et réglementaires. L'objectif est d'assurer la pérennité de cette production qui génère la première source de protéines et de biodiesel en France et en Europe » expliquait Antoine Henrion, Président de Terres Univia, lors de l'Assemblée générale qui s'est tenue le 27 juin dernier.

PNNS4

Suite à la révision des repères de consommations alimentaires...

Le Directeur général de la Santé a saisi l'Anses d'une demande d'actualisation des repères de consommations alimentaires du Programme national nutrition santé. Celle-ci a publié son avis en décembre 2016 et en février 2017, le Haut Conseil de la santé publique a proposé une actualisation des repères du futur Programme national nutrition santé 2017–2021 (PNNS4) en s'inspirant des données de l'ANSES.

La filière des huiles et protéines végétales se réjouit de la création d'une nouvelle catégorie : les légumineuses. En effet, dans les précédentes recommandations, les légumes secs étaient classés avec les féculents ; or ils contiennent des protéines et des fibres en quantité conséquente en plus de l'amidon. Quant aux matières grasses ajoutées, depuis l'exploitation des données INCA 2, Terres Univia communique fortement sur le déficit en oméga 3 dans la population française et donc l'importance de consommer des huiles végétales et plus particulièrement celles riches en oméga 3 telles que celle de colza et de noix. L'apport moyen quotidien en AGPI Oméga 3 est deux fois inférieur aux ANC : 0,4 % de l'AESA pour l'ALA (ANC de 1 %), 137 mg pour le DHA (ANC de 250 mg) et 102 mg pour l'EPA (ANC de 250 mg). Seuls 1,2 % de la population adulte apparaissent comme atteignant les recommandations pour l'ALA. Les données INCA 3 fourniront des informations actualisées. Les autres huiles ne sont pas à oublier car toutes apportent aussi des oméga 6, 2^e acide gras essentiel indispensable à l'organisme mais que celui-ci ne sait pas fabriquer, et de vitamine E, antioxydant naturel.

La formulation de ces repères et leur communication auprès du consommateur nécessitera d'identifier les formats d'expression les plus adaptés tant pour les quantités que pour les rythmes et les fréquences de consommation.

Au-delà, la démarche utilisée pour ce travail sera déclinée par la suite pour d'autres groupes de population définis sur la base de critères physiologiques (comme l'âge, le sexe...) ou à partir de comportements alimentaires particuliers (par exemple, préférences alimentaires ou évictions de certains aliments).

Colza

Vers une année record pour le colza français

Alors que les moissons de colza touchent à leur fin, les premières remontées du terrain sont très encourageantes. Le rendement moyen pourrait atteindre la barre des 38 quintaux par hectare. Ces estimations positionnent 2017 comme une année record.

Culture pivot pour la diversification, le colza dispose de nombreux avantages agronomiques et environnementaux : rotations, captation d'azote, prévention de l'érosion. C'est également une plante mellifère visitée par de nombreux insectes pollinisateurs, notamment les abeilles. Dans ses zones traditionnelles de production, le colza confirme sa place en tant que principale tête de rotation (stockage du nitrate et amélioration, par sa racine pivot, de la structure des sols). Il peut se développer dans les régions du Sud de la France comme

culture d'hiver, dans une optique de diversification des assolements céréaliers avec des cultures de printemps en tête de rotation. Avec sa capacité exceptionnelle à valoriser l'azote organique issu des effluents d'élevage, le colza a toute sa place dans les régions d'élevage. À ces avantages agronomiques et environnementaux s'ajoutent des atouts économiques indéniables. En 2017, la culture se situe dans le peloton de tête des marges en grandes cultures.

Avec un hiver clément, sans excès d'eau et une floraison qui s'est déroulée dans un contexte de luminosité et de température adaptées, les conditions de printemps étaient optimales pour le colza. Ainsi, les parcelles correctement implantées et conduites par nombre d'agriculteurs ont pu exprimer pleinement leur potentiel : elles se situent largement au-delà des 50 q/ha en terres profondes.

L'épisode de gelées tardives n'a pas eu d'impact, hormis pour les parcelles à faible potentiel qui ont levé tard. Comme l'avait annoncé Terres Inovia, le colza a compensé les dégâts du gel.

Avec des rendements moyens régionaux très souvent supérieurs à 35 q/ha et certains proches de 45 q/ha, le rendement moyen national devrait atteindre 38 q/ha. 2017 est donc une année très favorable pour le colza, même si toutes les parcelles ne sont pas encore moissonnées et que des disparités existent.

Protéagineux

40 q/ha en pois, avec des pointes à 60 q/ha ?

La moisson 2017 va bientôt s'achever et les premiers résultats en pois, notamment d'hiver, sont satisfaisants : des rendements moyens de l'ordre de 40 q/ha sont annoncés, avec des pointes à 60 q/ha. Les résultats attendus en féverole, plus impactée par les fortes chaleurs du début de l'été, semblent en retrait d'au moins 3 à 5 q/ha.

Les premiers résultats 2017 pour les protéagineux montrent des rendements satisfaisants. Une bonne nouvelle après une année 2016 marquée par un rendement et une qualité moyens à décevants, avec de nombreuses graines splittées, cassées et tachées et la présence d'impuretés. En cause, des conditions climatiques favorables à la présence de maladies sur pois et féverole.

Cette année, les cultures de protéagineux sont particulièrement saines. Ainsi, en dépit de conditions climatiques très chaudes en floraison qui ont limité la mise en place de hauts potentiels, avec des surfaces en hausse de 23 %, la récolte de pois mise en commercialisation devrait approcher les 500 000 tonnes. Des résultats encourageants pour mobiliser les producteurs à poursuivre leur introduction dans les assolements.

Faible consommation en eau et en intrants, cultures de rupture dans les rotations, gain de rendements pour la culture suivante, les protéagineux disposent d'importants atouts agronomiques, économiques et environnementaux. Ils ont surtout une spécificité clef : leur capacité à fixer l'azote de l'air. Conséquence, nul besoin d'engrais azoté pour les cultiver ! Par ailleurs, en stockant plus d'azote dans le sol, les protéagineux permettent de limiter l'apport d'azote pour les cultures suivantes et favorisent l'activité biologique des sols, gage d'une meilleure fertilité à terme.

Depuis plusieurs années, les effets positifs de ces cultures sur la production de céréales à suivre sont bien caractérisés, notamment le blé : 30 à 40 unités d'azote en moins à apporter et un rendement supérieur de 7 quintaux en moyenne.

Les protéagineux trouvent tout leur intérêt au sein des assolements en améliorant les marges des autres cultures et la durabilité des systèmes. Dans de nombreuses zones, les surfaces de protéagineux peuvent encore être développées de manière durable dans les rotations, et ce en dépit des contraintes imposées par l'interdiction de toute protection chimique sur les surfaces d'intérêt écologique dès les prochains semis.

Vient de paraître

Un regard passionné sur les lipides ou matières grasses

Parce l'image erronée d'une « réserve calorique » colle à la peau des lipides depuis trop d'années, le Dr François Mendy, pédiatre qui a consacré sa vie à la pratique de la médecine et la recherche clinique sur les acides gras, rend hommage dans cet ouvrage à la finesse des systèmes de régulation qui assurent un équilibre précis entre ces « matières grasses de la vie ».

Au fil des chapitres, il replace les grandes découvertes, mais aussi les errements scientifiques, dans leur contexte historique. Il rappelle ainsi que la communauté scientifique a bien trop longtemps considéré les lipides comme de simples pourvoyeurs d'énergie, interchangeables avec les glucides et donc non obligatoires dans un régime alimentaire ; une vision erronée pourtant érigée en « dogme » qui empoisonnera la recherche jusque dans les années 1930, et même après ! Puis, il présente successivement les différents types de lipides (acides gras saturés, mono-insaturés, poly-insaturés), consacre un chapitre aux acides gras trans (l'occasion là encore de souligner les erreurs de la simplification qui a jeté l'opprobre sur tous les trans), un autre au cholestérol, le suivant aux mécanismes de régulation. Puis, le pédiatre propose une mise en application pratique à travers le suivi de l'incroyable croissance du fœtus puis de l'enfant, soutenue en grande partie par les lipides dans leur immense complexité d'action. Enfin, il dénonce 50 ans d'excès et de dérives médiatiques qui ont impacté le monde des lipides... et la santé des citoyens.

Autant de chapitres dans lesquels le lecteur peut se plonger intégralement pour découvrir, par exemple, que les acides gras polyinsaturés sont aussi les précurseurs de nombreux médiateurs de l'inflammation, et participent à ce titre parfois à l'entretien parfois à l'extinction du « feu » des multiples pathologies inflammatoires (obésité, diabète, arthrite, etc.)... et aux voies de recherche pour enrayer ces maladies. Il peut également « picorer » des réponses ici et là, chaque chapitre se terminant par un didactique résumé qui permet au lecteur d'en retenir l'essentiel.

Le livre est téléchargeable gratuitement en e-book sur : <http://laboutique.edpsciences.fr/produit/972/9782759820757> (2,86 Mo)

Un regard passionné sur les lipides et les matières grasses, par le Dr François Mendy. 264 pages. Éditeur : EDP Sciences. EAN13 (eBook [PDF]) :9782759820757

