



Communiqué aux médias

Clares différences dans la qualité des viandes et des laits de production biologique ou conventionnelle

Une équipe d'experts menée par l'Université de Newcastle a montré qu'aussi bien le lait bio que la viande bio contiennent quelque 50 % de plus d'acides gras oméga 3 bons pour la santé que les produits conventionnels. Le FiBL a participé à la recherche.

(Frick, 16.2.2016) L'équipe a analysé des données du monde entier et étudié 196 publications scientifiques sur le lait et 67 sur la viande. Cet examen a révélé de nettes différences aussi bien entre le lait biologique et conventionnel qu'entre la viande biologique et conventionnelle, en particulier dans le domaine de la composition des acides gras et des teneurs en certains minéraux essentiels et antioxydants.

Les deux études montrent entre autres:

- > Aussi bien le lait bio que la viande bio contiennent quelque 50 % de plus d'acides gras oméga 3 bons pour la santé que les produits conventionnels.
- > Le lait bio contient 40 % de plus d'acide linoléique conjugué (ALC).
- > Le lait bio contient un peu plus de fer, de vitamine E et de quelques caroténoïdes.
- > Le lait conventionnel contient en moyenne 74 % de plus d'iode, un oligoélément essentiel.

Les résultats ont été publiés le 16 février 2016 dans le *British Journal of Nutrition*. Selon l'équipe d'experts, les données montrent que les gens absorbent davantage d'acides gras importants sur le plan alimentaire en passant au lait bio et à la viande bio.

Les différences sont principalement dues aux différents affouragements des animaux d'élevage biologique et conventionnel. Les directives bio limitent fortement la part de concentrés (maïs, grains, soja) dans la nourriture des ruminants (bovins, ovins, caprins). En ce qui concerne les volailles et les porcs, les directives bio promeuvent les sorties en plein air, et donc les animaux ont un meilleur accès à l'herbe.

Ces études s'appuient sur une publication de 2014 dans laquelle une équipe internationale avait étudié la composition de denrées alimentaires produites en bio et en conventionnel.

EXCELLENCE FOR SUSTAINABILITY

Das FiBL hat Standorte in der Schweiz, Deutschland und Österreich
FiBL offices located in Switzerland, Germany and Austria
FiBL est basé en Suisse, Allemagne et Autriche

FiBL Schweiz / Suisse
Ackerstrasse, CH-5070 Frick
Tel. +41 (0)62 865 72 72
info.suisse@fibl.org, www.fibl.org

Cette étude, elle aussi publiée dans le *British Journal of Nutrition*, a montré que les denrées alimentaires biologiques contiennent 60 % de plus d'antioxydants importants que les conventionnelles.

Urs Niggli, le directeur du FiBL, en tire les conclusions suivantes: «Nous avons prouvé qu'il y a des différences dans la composition des denrées alimentaires biologiques et conventionnelles. Ces trois études sur les plantes agricoles, la viande et le lait montrent en résumé qu'on absorberait considérablement plus d'antioxydants et d'oméga 3 en s'alimentant avec des fruits, des légumes, de la viande et des produits laitiers de production biologique.»

Contacts au FiBL

- > Prof. Dr. Urs Niggli, Directeur du FiBL, Tel. +41 (0)62 865 72 70, E-Mail urs.niggli@fibl.org
- > Franziska Hämmerli, Porte-parole médias du FiBL, Tel +41 (0)62 865 72 80, E-Mail franziska.haemmerli@fibl.org

Citation des sources

Les résultats présentés dans le communiqué aux médias ont été publiés dans le *British Journal of Nutrition*:

- > Średnicka-Tober, Dominika, Marcin Barański, Chris Seal, Roy Sanderson, Charles Benbrook, Håvard Steinshamn, Joanna Gromadzka-Ostrowska, Ewa Rembiałkowska, Krystyna Skwarło-Sońta, Mick Eyre, Giulio Cozzi, Mette Krogh Larsen, Teresa Jordon, Urs Niggli, Tomasz Sakowski, Philip C. Calder, Graham C. Burdge, Smaragda Sotiraki, Alexandros Stefanakis, Halil Yolcu, Sokratis Stergiadis, Eleni Chatzidimitriou, Gillian Butler, Gavin Stewart and Carlo Leifert (2016): Composition differences between organic and conventional meat: a systematic literature review and meta-analysis. *British Journal of Nutrition*, page 1 of 18 doi:10.1017/S0007114515005073
- > Średnicka-Tober, Dominika, Marcin Barański, Chris Seal, Roy Sanderson, Charles Benbrook, Håvard Steinshamn, Joanna Gromadzka-Ostrowska, Ewa Rembiałkowska, Krystyna Skwarło-Sońta, Mick Eyre, Giulio Cozzi, Mette Krogh Larsen, Teresa Jordon, Urs Niggli, Tomasz Sakowski, Philip C. Calder, Graham C. Burdge, Smaragda Sotiraki, Alexandros Stefanakis, Halil Yolcu, Sokratis Stergiadis, Eleni Chatzidimitriou, Gillian Butler, Gavin Stewart and Carlo Leifert (2016): Higher PUFA and n-3 PUFA, CLA, α -tocopherol and iron, but lower iodine and selenium concentrations in organic milk: a systematic literature review and meta- and redundancy analyses. *British Journal of Nutrition*, page 1 of 18 doi:10.1017/S0007114516000349



FiBL

Forschungsinstitut für biologischen Landbau
Institut de recherche de l'agriculture biologique
Research Institute of Organic Agriculture
Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica
Instituto de investigaciones para la agricultura orgánica

Liens

- > Informations aux médias (en anglais):
<http://research.ncl.ac.uk/nefg/QOF/page.php?page=1>:
- > Plus d'information sur l'étude de qualité de lait biologique:
<http://research.ncl.ac.uk/nefg/QOF/dairy/page.php?LAN=FR>
- > Plus d'information sur l'étude de qualité de viande biologique:
<http://research.ncl.ac.uk/nefg/QOF/meat/page.php?LAN=FR>

Ce communiqué sur Internet

Vous trouvez ce communiqué avec des informations de fond sur Internet:
www.fibl.org/fr/medias.html.