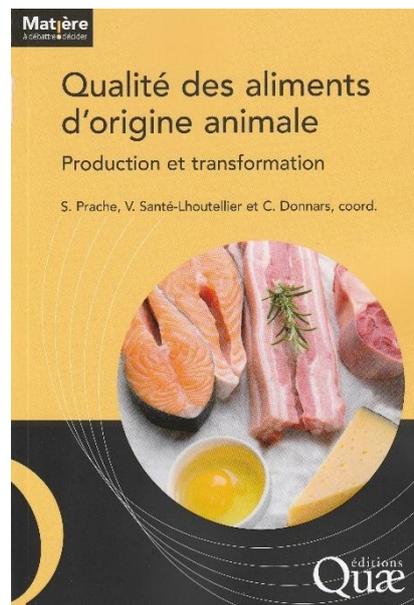


## QUALITÉ DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE, PRODUCTION ET TRANSFORMATION<sup>1</sup>



Ouvrage collectif (20 auteurs)

**Coordination : Sophie PRACHE (INRAE), Véronique SANTÉ-LHOUELIER (INRAE) et Catherine DONNARS (INRAE)**

**Gérard MAISSE<sup>2</sup>** – Cet ouvrage reprend le rapport de synthèse d'une expertise scientifique collective conduite par l'Institut national de recherche en agriculture, alimentation et environnement (Inrae) à la demande de la direction générale à l'alimentation du ministère de l'agriculture et de l'alimentation et de France-AgriMer dont « les questions centrales étaient d'éclairer, d'une part, la différenciation de la qualité des produits animaux en fonction des conditions d'élevage des animaux dont ils sont issus et, d'autre part, sur la façon dont les caractéristiques des produits sont conservées ou modifiées lors des transformations » (<https://www.inrae.fr/actualites/qualite-aliments-dorigine-animale-conditions-production-transformation>). Conformément à la commande, l'accent est mis sur les produits alimentaires issus des élevages français, y compris la pisciculture ; les produits d'aquaculture, à l'exception des poissons, et les produits des pêches maritimes sont peu abordés. Vingt experts scientifiques, appartenant à la recherche publique (Inrae, Anses, CNRS, universités, grandes écoles), ont abordé les différentes questions mises en exergue par les états généraux de l'alimentation (2018) sur la qualité des aliments d'origine animale en France, dans le contexte de l'Union Européenne.

<sup>1</sup> Éditions Quæ ; collection *Matière à débattre et décider*

<sup>2</sup> Membre de l'Académie d'agriculture de France, section 3, Production animale

La problématique de la qualité d'un aliment d'origine animale est remarquablement bien présentée dans l'introduction avec la première figure, très synthétique et très claire, qui présente les propriétés à prendre en compte pour analyser la qualité (propriétés organoleptiques, nutritionnelles, d'image, d'usage, sanitaires, technologiques, et commerciales) et montre d'entrée que la qualité est multifactorielle et concerne l'ensemble des acteurs des filières jusqu'aux consommateurs inclus. Pour ces derniers, si les propriétés organoleptiques, nutritionnelles et sanitaires sont essentielles, les propriétés d'image et d'usage prennent une place de plus en plus importante dans le comportement d'achat des produits alimentaires, comme pour certains produits non alimentaires.

Après avoir rappelé l'évolution de la perception de la consommation des aliments d'origine animale depuis les années 1990, l'ouvrage présente les tendances évolutives de leur consommation et les connaissances disponibles sur leurs effets sur la santé avant de s'intéresser à l'influence des conditions d'élevage et de transformation sur les propriétés définissant leur qualité. Les démarches de production sous signe de qualité sont ensuite présentées avant d'aborder la question essentielle du contrôle de la qualité. Enfin, les auteurs tirent un certain nombre d'enseignements pour la recherche et l'action publique mais, devant la complexité des réponses à apporter à des sujets multifactoriels en pleine évolution, ils restent toutefois très prudents dans leurs conclusions, se contentant d'indiquer quelques pistes de réflexion. On notera avec intérêt les dernières lignes de la conclusion où les auteurs pointent « le manque de données et d'analyses scientifiques sur les pratiques culinaires et de consommation à domicile ».

Le document renvoie à une bibliographie abondante, associant publications scientifiques et rapports d'expertises nationales et internationales, et le texte s'appuie sur une iconographie de qualité. Les annexes, se présentant sous la forme de six tableaux, constituent à elles seules des documents précieux pour un accès rapide à tel ou tel aspect de la problématique. On regrettera toutefois que soit peu traitée la qualité des produits animaux d'importation qui constituent, comme le rappelle la première partie, une part très importante de l'alimentation hors domicile et des plats préparés.

Très dense et très technique, regroupant pour la première fois dans un document unique, une multitude d'informations scientifiques et techniques variées sur tout ce qui concerne la qualité des aliments provenant d'animaux des élevages français, voire de l'Union Européenne, cet ouvrage sera une référence très utile à tout ceux (étudiants, enseignants, chercheurs, ingénieurs, éleveurs, ONG, journalistes, ...) qui s'y intéressent et à qui nous en recommandons la lecture.