

07.12.2004 - 12:00 Uhr

## Agroscope Liebefeld-Posieux: «Lait, viande et miel: à la recherche du bon goût»

Posieux (ots) -

Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP), la Station fédérale de recherches en production animale et laitière, couvre avec sa recherche toute la chaîne de la production animale « du pré à l'assiette » - . A la fin de cette chaîne se trouve non seulement le produit, mais aussi les consommatrices et consommateurs. C'est la raison pour laquelle ALP concentre sa recherche appliquée fortement aux besoins et aux goûts des consommatrices et consommateurs.

Lors de la journée d'aujourd'hui, trois exemples actuels de recherches ont montré, comment la recherche agricole d'ALP considère les besoins et les goûts des consommatrices et consommateurs.

Lait densilage, meilleur que sa réputation? ALP a étudié des échantillons provenant d'exploitations possédant des vaches affouragées avec ou sans ensilage. Les résultats montrent que, dans des conditions similaires, le lait provenant de la zone densilage ne diffère guère de celui issu de la production sans ensilage. Indépendamment de la saison, les teneurs en acide linoléiques conjugués (CLA) et en oméga-3 de la matière grasse sont tendanciellement moins élevées lors d'une production avec ensilage. La matière grasse du lait est légèrement plus dure et tendanciellement plus sensible à sa détérioration. En revanche, en hiver, la teneur en *Clostridium tyrobutyricum* du lait provenant de la zone densilage apparaît nettement plus élevée. Odeur de verrat? Nature et saveur Dans les conditions d'élevage actuelles, environ 10% des animaux dans un élevage sont susceptibles de développer l'odeur de verrat. Une telle viande serait difficile à vendre et nuirait à l'image de la viande de porcs. C'est la raison pour laquelle l'odeur de verrat doit être reconnue rapidement et avec certitude à l'abattoir déjà. ALP a choisi un nez électronique, basé sur la spectroscopie de masse, comme prototype pour trier les carcasses et a obtenu des résultats prometteurs. Après une phase de développements et de tests, l'instrument pourra passer à l'étape d'adaptation technique aux conditions d'opérations spécifiques aux abattoirs. Cette méthode peut représenter une alternative à la castration des porcelets, pratique visant à éviter l'odeur de verrat.

Miel monofloraux, une diversité de saveurs sucrées Les apiculteurs suisses produisent jusqu'à douze sortes de miel monofloraux par année. Actuellement, les analyses d'authenticité sont laborieuses car, pour une appréciation objective, différents procédés analytiques doivent être engagés. Au centre de recherches apicoles d'ALP, de nouvelles méthodes d'analyses telles que la spectroscopie par fluorescence et par infrarouge se sont avérées des procédés prometteurs pour déterminer la qualité et l'origine botanique des miels.

Vous pouvez télécharger ce communiqué, ainsi que les dossiers de presse et des photos relatifs à chaque exposé depuis notre site Internet ( [www.alp.admin.ch](http://www.alp.admin.ch) ).

Renseignements supplémentaires:

Reto Burkhardt  
Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP),  
CH-3003 Bern  
Tél. 031 323 81 94  
E-Mail: [reto.burkhardt@alp.admin.ch](mailto:reto.burkhardt@alp.admin.ch)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100003740/100483455> abgerufen werden.