



Conférence de presse TradiLin du 3.11.2006

Salon "Goûts & Terroirs", Bulle

Présentation des orateurs et des thèmes

Page(s) -2-

Monsieur **Gérard Ailhaud**, professeur de biochimie à l'université de Nice

- ↳ développement actuel de l'obésité ...

Monsieur **Pierre Weill**, fondateur de l'association Bleu-Blanc-Coeur

- ↳ relations entre les modifications alimentaires et ses incidences ...

Monsieur **Heinrich Kiefer**, président de l'association TradiLin

- ↳ démarche TradiLin en Suisse

En annexe

Présentation sommaire du concept TradiLin

TradiLin en quelques mots

Page(s) -3/4-

Promesses de TradiLin

Page(s) -5-

Évolution en Suisse

Page(s) -6-



Professeur Gérard AILHAUD

Gérard Ailhaud est Professeur de Biochimie à l'Université de Nice-Sophia Antipolis et Directeur du laboratoire "Développement du Tissu Adipeux" au sein de l'Unité CNRS UR6543 (Faculté des Sciences, Nice).

Depuis 20 ans, il a largement contribué aux connaissances sur la différenciation adipocytaire et le développement du tissu adipeux. Auteur et co-auteur de plus de 200 articles et de plusieurs livres, G. Ailhaud a été ou est membre de nombreux comités de lecture de journaux internationaux. Son laboratoire a été distingué par divers Prix scientifiques nationaux, européens et internationaux.

Gérard Ailhaud a été Président de l'Association Française pour l'Etude de l'Obésité (AFERO) et de l'Association Européenne pour l'Etude de l'Obésité (EASO). Il a participé à l'organisation de plusieurs congrès.



Pierre WEILL

Ingénieur Agronome, président de VALOREX et fondateur de l'association BLEU-BLANC-CŒUR, Pierre Weill a co-signé 40 publications scientifiques : Articles originaux et abstracts de congrès sur le thème de l'introduction du lin dans la chaîne alimentaire.



Heinrich KIEFER

Ingénieur Agronome, président et co-fondateur de l'Association TradiLin. Responsable du département Food de la société Trinova Handel & Marketing AG.

L'Association TradiLin

L'Association TradiLin a été fondée dans le but de regrouper tous les acteurs de la filière Lin, du producteur au consommateur. Elle a pour mission de promouvoir et de contrôler la qualité des produits alimentaires issus de la filière du Lin qui contribuent à rééquilibrer nos apports en graisses et à couvrir nos besoins recommandés en Oméga 3 pour une meilleure nutrition de l'homme. Les produits TradiLin sont issus d'une chaîne alimentaire naturelle et préservée : ils présentent une composition nutritionnelle améliorée et sont jugés de meilleure qualité sensorielle par des jurys d'experts.

Avec le lin, c'est la nature qui nous fait du bien !

Nos grands-parents ne savaient sans doute pas que le lin est la graine la plus riche en acides gras essentiels Oméga 3, et que cet acide gras est l'un des secrets de la longévité des Crétois et des Japonais. Mais pendant des générations, ils ont donné de la graine de lin bouillie aux animaux de leur ferme, observant que des animaux vigoureux et en bonne santé leur procuraient aussi des produits savoureux et de qualité.

En 1992, alors que le lin avait pratiquement disparu depuis des décennies de l'alimentation des animaux de ferme, une petite société bretonne, VALOREX, décide de réintroduire les graines de lin en nutrition animale. 10 ans, et 20 publications scientifiques plus tard, le concept s'impose : le lin est de retour...il était temps !

Depuis lors, les études menées par VALOREX avec le Centre d'Enseignement et de Recherche en Nutrition (CERN) et l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA) ont révélé l'intérêt de la graine de lin en terme de santé publique. La graine de lin cuite TradiLin introduite en nutrition animale améliore les paramètres de santé, de fertilité et de performances animales. Elle confère aux produits animaux une meilleure qualité nutritionnelle : moins de gras, moins de graisses saturées, plus d'acides gras poly-insaturés Oméga 3. Ces produits (beurres, viandes, œufs, ..) sont plus tendres et meilleurs au goût. Et quand l'homme mange ces produits, ses paramètres lipidiques sanguins s'améliorent comme avec la diète méditerranéenne.

Bleu-Blanc-Cœur en France ... TradiLin en Suisse !

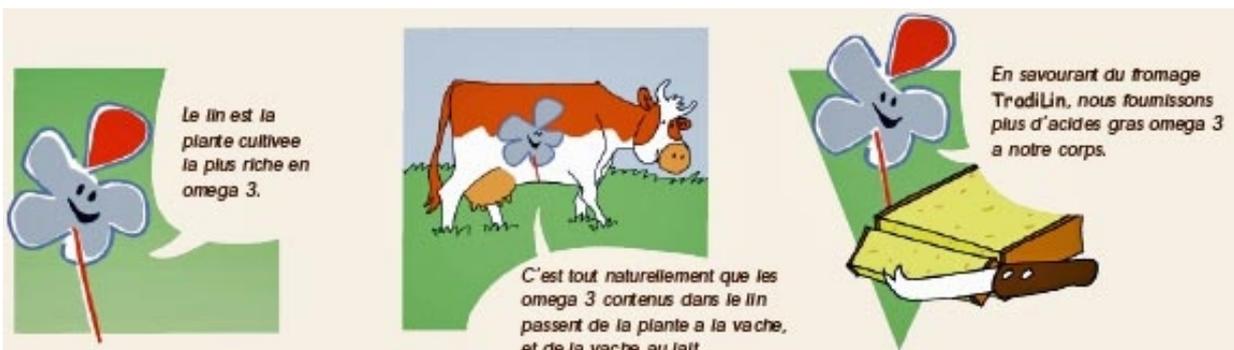
Séduits par cette filière du Lin née en France et organisée sous la forme d'une association appelée Bleu-Blanc-Cœur, cinq acteurs de l'alimentation animale, de la production et de la transformation du lait décident de créer en 2002 l'association suisse TradiLin.

A ce jour, l'association TradiLin compte 11 membres qui commercialisent un fromage (Le Maréchal), des œufs et des pains avec le logo TradiLin.

Depuis 2004 la chaîne de production TradiLin est certifiée selon les normes ISO 45'011.

Les membres de l'association sont regroupés sous 9 collèges représentant les différents maillons de la chaîne alimentaire du producteur de lin jusqu'au consommateur.

Chaque groupe est représenté par un délégué au comité de l'association.



Les 5 promesses du logo TradiLin

1.) TRADITION ET NATURALITE

Le respect d'une chaîne alimentaire naturelle et préservée... : les oméga 3 sont apportés par le fourrage (herbe...) et les graines de lin riches en oméga 3 dans l'alimentation des animaux.

2.) EQUILIBRE NUTRITIONNEL

La nutrition est affaire d'équilibre... : le menu TradiLin composé de sources naturelles variées et équilibrées en oméga 3 (viandes, produits laitiers, œuf, pain...) apporte aux consommateurs des repères nutritionnels simples et cohérents. Ce menu testé en études cliniques a démontré son impact positif sur la nutrition de l'homme.

3.) PLAISIR ET SAVEUR

La saveur et le goût retrouvés.... : les produits TradiLin, sources naturelles d'oméga 3, sont significativement préférés par des jurys experts de consommateurs (études publiées).

4.) DEMARCHE COLLECTIVE

Un projet transversal filière.... : réunissant producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs et s'appuyant sur un conseil scientifique ; tous fédérés au sein d'une Association.

5.) TRACABILITE ET SECURITE

Une filière maîtrisée et contrôlée du champ à l'assiette ... : et suivi par un organisme tiers indépendant qui valide les obligations de moyens et de résultats des cahiers des charges TradiLin.

TradiLin s'engage à offrir aux consommateurs ce lien retrouvé entre plaisir, saveur, tradition.... et santé !

Produits déjà présents sur le marché suisse

Fromage à pâte dure

Fromagerie Le Maréchal S.A.
Monsieur Jean-Michel Rapin
Rue du Collège
1523 - Granges-près-Marnand
Tél. + 41 26 668 12 88



Le pain

Agrano AG
Ringstrasse 19
4123 - Allschwil / Basel
Tél. + 41 61 487 72 00



représente un marché de plus de
60 boulangeries en Suisse

Les oeufs

Stöckli-Ei
Geflügelhof Esterli
8943 - Saland
Tél. + 41 52 386 13 43



Eier Hungerbühler AG
Toggenburgerstrasse 23
9230 - Flawil
Tél. + 41 71 394 12 12



Vont venir sur le marché suisse

La viande de porc TradiLin et le lait TradiLin sont en phase de concrétisation et viendront compléter très prochainement la palette des produits.