



Alimentation animale (Source: INRA)

L'INRA fait le point sur certaines recherches en matière d'amélioration de la qualité nutritionnelle des viandes. Notamment celles orientées sur les lipides, les acides gras, les protéines structurales, les oligoéléments et les antioxydants. Cela concerne principalement les pratiques et les technologies d'élevage.



Infos rapides (Sources: UE, AGRISALON, NATURE, INSEE)

- Normes harmonisées d'information environnementale en UE: donnez votre avis!
- Rôle important de l'agriculture durable dans la préservation des ressources en eau.
- Pour la CE, l'état belge devra récupérer les aides pour les tests de dépistage des EST accordées du 01/01/2003 au 30/06/2004.
- Nouvelles européennes concernant le bien-être animal.
- Selon le Parlement européen, les propositions budgétaires pour l'agriculture de la CE pour 2014/2020 réduirait le budget agricole de 15%.
- Analyse complète de l'agriculture en 2010 en France et en Europe.



Pour plus de détails sur tous ces titres, contactez la FVBW asbl

Changement de climat (Sources: NATURE, GUARDIAN)

Mauvaise nouvelle: il semblerait que l'augmentation du CO₂ atmosphérique affecte les conditions au niveau du sol, stimulant alors les émissions de N₂O et de CH₄ et réduisant ainsi de ±16% son potentiel "puits de carbone".
Bonne nouvelle: il semblerait qu'en utilisant plus "naturellement" le bétail, même en grand nombre, on peut restaurer les dynamiques naturelles des sols afin de les faire revivre et de les maintenir. Résultat particulièrement important pour les pays en développement, car primordial pour nourrir leurs populations croissantes.



Etiquetage (Sources: UE, INRA)

Par l'adoption d'un nouveau règlement sur l'étiquetage des denrées alimentaires pour 2012, le parlement européen veut renforcer l'information des consommateurs pour lui faciliter ses choix en connaissance de cause. De plus, suite aux 6 séries d'avis de l'EFSA sur les allégations de santé autorisées (510 scientifiquement prouvées) pour l'étiquetage, la CE présentera et adoptera d'ici fin 2011 une liste de ces allégations autorisées. La traçabilité des aliments pour animaux sera également renforcée suite aux informations du nouveau catalogue des matières premières les concernant.

Au sujet de l'étiquetage, les consommateurs doivent comprendre la complexité d'enjeux de la notion de "km alimentaires", non obligatoire mais déjà employée par certains. Elle englobe trop souvent des incertitudes et n'est pas toujours utilisée dans les limites et avec les précautions qu'il faudrait.



Production (Source: AGRESTE)

Le centre d'étude et de prospective français a publié en juin une analyse comparative de 4 visions prospectives d'organismes internationaux concernant la capacité du monde à se nourrir d'ici 2050. Il s'agit donc de la sécurité alimentaire pour laquelle 2 tendances futures se dégagent: des scénarios basés sur l'intensification, d'autres de rupture basés sur des systèmes agricoles plus "environnementaux".



Santé (Sources: HARVARD SPH, EJCN, CIV, FVBW)

Une étude scientifique américaine lie la consommation des viandes fraîches et préparées à un risque accru de diabète de type 2 et conclut en recommandant des régimes non-carnés. Quel dommage que des scientifiques de renom justifient ce genre de promotion en utilisant leurs résultats, car la presse ne se prive pas pour les "globaliser". En effet, si ceux-ci ne sont pas en cause, les consommations incriminées ne correspondant pas aux nôtres (européennes) le sont et prêtent à contestation. Il faut défendre la vérité auprès des consommateurs. C'est ce que font le CIV et la FVBW en donnant nos consommations réelles assez éloignées de celles mentionnées, surtout en viandes fraîches, donc n'ayant pas les mêmes effets. A ce sujet toujours, une étude systématique limitée, n'a pas montré de corrélation positive entre la consommation d'acide gras trans provenant de viandes de ruminants et les risques de maladies coronariennes.



Nanotechnologies (Source: IFPRI)

Les nanotechnologies présentent encore des risques inconnus, mais surtout des propriétés particulières dont les applications pourraient être la source d'opportunités et de challenges dans les secteurs de l'agriculture, des aliments et de l'eau, particulièrement dans les pays en développement.



Promotion/Information (Source: UE)

En juillet, la CE a publié un livre vert sur le thème de la promotion et de l'information relatives aux produits agricoles. Elle lance ainsi un débat sur ce thème pour améliorer ses actions futures en faveur de ce secteur. Elle pose donc des questions et toute personne intéressée est invitée à lui transmettre ses observations et suggestions en la matière. Profitez-en...



Contact:

FVBW asbl

Bur.4, Bât.52 Liège Airport
4460 Grâce-Hollogne

Tel.: 04/225 83 51

Fax: 04/225 83 52

Email: info@fvbw.be

Web: www.fvbw.be