



Salers en estive sur le Cézallier.

© Cécile Birard / PNR Volcans d'Auvergne

QUALITÉ DES PRODUITS

## La biodiversité, un service pour les éleveurs

Il y a des phénomènes que l'on connaît bien, comme la fabrication et l'affinage du fromage, mais il reste aussi une bonne part de mystère sur le chemin qui mène du pré à l'assiette. Que sait-on du lien entre la biodiversité du pâturage et les qualités nutritionnelles et gustatives des produits laitiers et de la viande ?

Les éleveurs qui font leurs fromages eux-mêmes connaissent bien l'influence des plantes sur le lait produit. « Les éleveurs qui vont au Salon de l'agriculture participer au concours de Beaufort savent très bien quel fromage choisir. Un dont le lait vient de zones spéciales, où la végétation est très diverse, pas trop humide, en général à une altitude intermédiaire » raconte Bruno Martin, chercheur à l'Inra de Clermont-Ferrand. L'exploration de ce savoir-faire empirique est en cours dans les laboratoires. Le but est de montrer comment la biodiversité floristique des prairies, en termes de richesse en espèces et de l'abondance relative des espèces présentes, peut influencer le lait, les fromages ou la viande. En clair, quels bénéfices les éleveurs peuvent-ils trouver à maintenir la biodiversité ?

### CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Anne Farrugia, chercheur dans le même centre, résume : « L'intérêt de fournir aux animaux des sources d'alimentation variées a été largement montré. » Du point de vue des caractéristiques sensorielles des fromages, par exemple, les résultats expérimentaux ont mis en évidence des

liens avec la composition botanique des prairies, même si les mécanismes sous-jacents ne sont pas élucidés et semblent complexes. Au-delà de la diversité floristique, la présence d'une espèce ou d'une famille d'espèces particulières pourrait intervenir dans l'élaboration des caractéristiques sensorielles des fromages. Concernant la viande, les études sont encore moins nombreuses. Ce sont principalement les effets indésirables de la présence d'une espèce qui ont pu être montrés. L'influence des tannins de certaines plantes a également été étudiée, car ils pourraient intervenir dans la façon dont les aliments sont digérés.

### CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

Concernant les caractéristiques nutritionnelles des produits, laits et fromages ont été particulièrement étudiés. Les phénomènes sont assez bien compris concernant l'influence de l'alimentation sur la composition des matières grasses. Le pâturage permet d'augmenter dans le lait les proportions d'acides gras insaturés ayant un effet positif sur la santé au détriment des acides gras saturés qui ont un effet délétère. Ces effets bénéfiques du pâtu-

rage sont d'autant plus forts que la biodiversité végétale est plus importante mais il est encore difficile de faire la part des effets liés à la présence de composés spécifiques issus d'une espèce ou d'une famille d'espèces particulières, des effets liés aux stade de maturité des plantes.

Avec les avancées scientifiques, de nouveaux champs s'ouvrent, notamment du côté des microbes. Présents dans le pâturage, l'animal ou l'environnement de traite, ils pourraient jouer un rôle. Les filières qui ont encouragé ces recherches ont eu la confirmation de l'influence positive d'un pâturage plus diversifié sur la qualité des produits. On ne saura jamais tout, et ce n'est peut-être pas si mal. •

**Marie-Méline Berthelot**

### RÉFÉRENCES

Inra Productions Animales, 2008, numéro 2  
Fourrages (2009), 199, *Herbe et qualités nutritionnelles et organoleptiques des produits laitiers*.  
Fourrages (2012), 209 *Le système de pâturage influence-t-il les caractéristiques nutritionnelles et sensorielles des fromages ?*  
[www.afpf-asso.fr/index/action/page/id/33/title/Les-articles/article/1870](http://www.afpf-asso.fr/index/action/page/id/33/title/Les-articles/article/1870)