



MENU ÉQUILIBRIUM

Un label alliant goût et santé

Améliorer naturellement la qualité diététique des produits animaux à travers leur alimentation est une source potentielle de plus-value pour les filières liées à l'élevage. Ce concept est à la base du « menu Equilibrium », un label alliant goût et santé qui fête ses 10 ans.

L. Servais, awé asbl



De gauche à droite : D. Hanin (Salm Invest), P. Schiffers (GHL Groupe s.a.), B. Brouwers (Dumoulin s.a.), S. Delvaux (Boulangerie La Wetterenoise), Ph. Van Laethem (Les Élevages du Moulin de Val Dieu) et Y. Larondelle (UCL).

Depuis les années 60, notre consommation en graisse animale a fortement augmenté. Elle représente aujourd'hui de l'ordre de 30 % de nos apports énergétiques. Cela s'est traduit par une hausse de notre ingestion d'acides gras saturés à la défaveur des acides gras insaturés et, parmi les acides gras insaturés par une hausse du rapport oméga 6/oméga 3. Ces deux évolutions sont associées à certains effets indésirables sur les maladies cardio-vasculaires.

Certains produits animaux, comme ceux issus des poissons gras, sont naturellement riches en oméga-3, des composants « diététiques » de la matière grasse. Il est possible d'enrichir natu-

rellement d'autres produits animaux comme le lait en oméga-3, mais aussi la viande en introduisant des graines de lin et de colza dans l'alimentation animale.

Les bienfaits des acides gras Omega-3 sur la prévention des maladies cardio-vasculaires sont connus de longue date. Ils ont été confirmés lors d'une étude scientifique menée durant 6 mois en 2007 à l'Établissement Pénitencier d'Andenne avec le soutien du pôle agro-alimentaire du plan Marshall.

L'étude consistait à comparer le menu habituel servi aux détenus (reflétant les habitudes alimentaires moyennes en Belgique) à un menu identique mais

contenant les aliments naturellement sources ou riches en oméga-3 (menu Equilibrium). Pain, œufs, bœuf, porc, volaille, poisson, le menu proposé aux volontaires masculins se composait d'une large gamme de produits.

Les résultats ont été très positifs :

- la tension artérielle diastolique (petite tension), qui joue un rôle important dans la diminution du risque cardio-vasculaire, a chuté de manière significative ;
- le « bon » cholestérol (HDL) a augmenté de manière favorable chez les sujets non-fumeurs ;
- la quantité d'oméga-3 dans l'alimentation des détenus s'est améliorée. En effet, la quantité atteinte par jour lors de l'étude était de 6,5 g par jour pour seulement 4 g par jour dans un menu ordinaire.

A l'initiative du groupe Dumoulin qui commercialise de la graine de lin extrudée (le Nutex) qui permet d'enrichir les produits (viande, lait, œufs, ...) en oméga-3, un groupement d'Intérêt Economique (GIE) a été constitué en vue de promouvoir les bénéfices apportés par les produits naturellement riches en Omega-3. Ces produits sont associés au label « Menu Equilibrium » qui est reconnu comme allégation nutritionnelle au sens du règlement Européen EU 1924/2006.

Les producteurs partenaires du GIE sont aujourd'hui :

- Jean Gotta / GHL (Aubel) :



Les synergies mises en place par les partenaires du GIE visent aussi à développer des recettes, des menus ou de nouveaux produits associant les partenaires comme un hamburger santé.

transforme de la viande bovine et porcine et commercialise la Bleue des Prés, une vache de réforme finie avec une ration à base de graines de lin).

- Luka (Vilvoorde) : produit des jambons cuits, saucisses, lard, bacon,...
- Seagull (Bruges) : commercialise sprats, harengs et maquereaux sous la marque Appetit.
- Salm Invest (Fleurus) : transforme artisanalement le saumon frais de Norvège ou d'Écosse en une gamme de produits et de préparations diverses sous la marque Vendsysse.
- Les Elevages du moulin du Val-Dieu (Aubel) : produisent le poulet "Tradition".
- L'huilerie Vandeputte (Mouscron) : a créé Linéo, une gamme de sauces, de vinaigrettes et de sprays aromatisés et pâte à tartiner choco-noisette (repris dans la sélection « SIAL Innovation PARIS 2016 » à base d'huile de lin.
- La Wetterenoise (Forest) : propose différents pains et produits de boulangerie.

Ensemble, ces 8 producteurs emploient 800 collaborateurs et représentent un chiffre d'affaires de plus de 500 millions d'euros.

Les synergies mises en place visent aussi à développer des recettes, des menus ou de nouveaux produits associant les partenaires comme un hamburger santé.

Les produits brandés Equilibrium et/ou sous la marque propre à chaque



producteur sont proposés dans les enseignes suivantes : Délitrateur, Colruyt, Spar, Carrefour Market, Mestdagh, Delhaize, Solucious, Intermarché, Match, Cora et épiceries fines.

Jusqu'à présent, la communication a surtout été orientée vers les professionnels de la santé et de la nutrition, a commenté Patrick Schiffers (groupe Jean Gotta / GHL) le président du GIE, lors de la conférence de presse donnée à l'occasion de cet anniversaire. Elle va à présent davantage viser le grand public en l'informant des atouts du label Equilibrium au niveau saveur, qualité nutritive et de diversité.

Pour toute information complémentaire : www.menuomega3.org

DUMOULIN

L'initiateur du concept, le groupe Dumoulin a entrepris dès la fin des années 90, des recherches sur l'alimentation pour le bétail en collaboration avec la Faculté des Bio-ingénieurs (AGRO Louvain) de l'Université catholique de Louvain. L'objectif a été de mettre au point un aliment « la graine de lin extrudée » qui puisse avoir un impact positif sur la santé de l'animal, et humaine au travers des produits dérivés des animaux. La graine de lin extrudée a également la vertu de diminuer les émissions de méthane chez les ruminants. Des études en alimentation de la vache laitière et également du Blanc Bleu Belge ont montré des diminutions de ce gaz méthane pouvant aller jusqu'à 30 %.

Enrichir naturellement en Oméga-3 mes produits laitiers, viandes, œufs...

"Je l'ai obtenu avec mon expert."



Expert
Dumoulin:
+32 85 82 52 01
monexpert@dumoulin.eu



checking
for you



expert in animal feed

Parc Industriel 18 | Seilles | +32 85 82 52 01 | Spinnerijstraat 119 | Kortrijk | +32 56 22 01 81 | follow us on www.dumoulin.eu

AGRO P.E.S. TOUT LE MATERIEL D'ELEVAGE!

Ouvert le lundi et le vendredi 8h - 12h et 13h - 18h | Autres jours sur rendez-vous



Rue du Houisse 22 - 5590 CINEY-ACHENE

www.agropes.be info@agropes.be

0475 / 26 48 70

