DISCUSSION

R. Février[1]. – Le procédé EBLY permet de consommer aisément des grains de blé dur entiers au prix d'un traitement technique astucieux qui vient de nous être présenté. Mais il existe une voie traditionnelle, beaucoup moins chargée d'innovations techniques, qui s'applique à un autre *Triticum*, l'épeautre, et qui aboutit à un résultat voisin. Je peux apporter mon témoignage à cet égard, car pendant toute mon enfance, j'ai vu ma mère préparer, souvent pour le dimanche soir, une soupe d'épeautre. L'avantage de ce plat étant de ne pas requérir une surveillance particulière pendant de longues heures que nécessitait sa cuisson et d'apporter ainsi sa contribution au repas dominical.

La consommation d'épeautre n'a pas disparu dans la région dont je suis originaire. Elle a pris désormais une tonalité moins traditionnelle, et plus "écologique" chez des amateurs de tous âges et de toutes origines.

Je me demande s'il ne serait pas intéressant d'adapter la technique "EBLY" à l'épeautre : cela permettrait de valoriser une production "authentique", selon l'expression à la mode ; de faire apparaître, sur l'emballage, un nom moins banal que "blé" ; d'élargir la variété de notre alimentations. Comme le blé dur de l'EBLY, l'épeautre apporte plus de protéines et plus de fibres que le riz, avec une saveur différente….

P. Feillet. – Votre proposition est très judicieuse. Vous me l'avez soumise il y a quelques années. Nous l'avions alors examinée, mais sans la retenir. Pour plusieurs raisons. Commerciales, d'abord : au moment où les consommateurs commençaient à se familiariser avec un produit entièrement nouveau, il a semblé qu'il serait sans doute prématuré de brouiller l'image d'EBLY en mettant sur le marché un produit très proche, mais différent, qui devrait nécessairement porter un autre nom. Techniques ensuite : il serait probablement possible de fabriquer de l'épeautre à cuisson rapide avec une technologie, sinon identique, du moins très voisine de celle mis au point pour fabriquer EBLY ; mais les rendements de transformation risqueraient très affectés : l'épeautre, en raison de la forme du grain, se prête en effet mal au décorticage. Ceci dit, il y a sans doute là un marché de niche qui verra peut-être le jour.

F. Du Mesnil du Buisson[2]. – J'ai écouté avec beaucoup d'intérêt l'exposé de monsieur Feillet qui nous a narré avec brio, l'histoire d'une innovation où sa contribution a été décisive. Ayant été pendant 20 ans chargé de mission de l'INRA à l'ANVAR, j'ai été témoin des dizaines de fois, de cette nécessité d'un financement intermédiaire pour passer du résultat de laboratoire à celui qui entraînera la conviction de l'industriel. Le prêt de l'ANVAR effectué dans ce but est très particulier, car l'utilisateur n'est pas tenu de rembourser en cas d'échec. L'ANVAR couvre ce premier risque et de cette façon contribue grandement au passage de l'innovation vers l'industrie. Comme Pierre Feillet, j'ai constaté que l'efficacité d'une collaboration entre chercheurs et industriels dépend d'abord de la qualité des rapports entres les personnes.

P. Feillet. – Je ne peux que souscrire aux commentaires de notre confrère. L'ANVAR a joué, et joue toujours, un rôle éminent pour assurer le passage au stade industriel de résultats prometteurs obtenus au niveau des laboratoires. La nature des prêts y a beaucoup aidé, mais pas seulement. La double expertise, je devrais dire l'accompagnement, technique et financier des chargés de mission de l'ANVAR minimisent les risques d'échecs en plaçant les petites entreprises ou les chercheurs trop enthousiastes devant la froide réalité des marchés et des retours sur investissements. Puis quand

[1] Membre de l'Académie d'Agriculture, conseiller d'État honoraire (ER), directeur général honoraire de l'INRA.
[2] Membre de l'Académie d'Agriculture, directeur de recherches honoraire de l'INRA.

le coup est parti, l'ANVAR reste là en cas de difficultés. La vitesse d'instruction des dossiers est un autre facteur de l'efficacité de l'ANVAR.

J.-C. Clavel[3]. – Parmi les facteurs de succès de l'ÉBLY, vous avez évoqué la demande du marché. Je m'interroge à cet égard. Comment s'est-elle manifestée ? Certes la propagande médicale en faveur de la consommation des fibres a pu jouer un certain rôle, mais d'autres produits ont couvert cette demande: c'est ce que les jeunes appellent aujourd'hui à la mode américaine, "les céréales".

P. Feillet. – Ma remarque s'appuyait sur le fait que les nouveaux produits alimentaires, pour percer sur un marché, doivent répondre à ce que j'appellerai les "fondamentaux" de la demande : sécurité sanitaire, valeur santé, facilité d'usage et acceptabilité sensorielle. Vous aurez noté qu'ÉBLY est un produit qui obtient une note très positive pour chacun de ces quatre critères. C'est en ce sens que j'ai pu dire que le cahier des charges défini pour ce qui allait devenir ÉBLY répondait bien à la demande du marché. L'expérience a montré que nous nous n'étions pas trop trompés.

Y. Ménoret[4]. – Le procédé de fabrication du blé ÉBLY a-t-il été breveté ?

P. Feillet. – La réponse est oui. La décision n'a pas été immédiate car à moins d'une invention très forte et facile à défendre, il peut être préférable de garder le secret et de ne pas mettre ses idées sur la place publique. A l'époque, les services juridiques de l'INRA n'étaient pas très favorables à la prise de brevet, au contraire de l'équipe INRA de Montpellier qui estimait qu'une protection industrielle découragerait les petites entreprise les plus à même à entrer sur ce nouveau marché. La coopérative a finalement décidé de protéger son procédé.

M. Cointat[5]. – Pourquoi avoir choisi le mot ÉBLY ?

P. Feillet. –Guy **Crapez** répondrait mieux que moi. Sauf erreur, la coopérative s'est adressé à une société spécialisé qui a identifié un certain nombre de facteurs de choix (par exemple le caractère international du nom) et a proposé plusieurs noms. Jusqu'à ce que le mot ÉBLY fasse l'objet d'un consensus majoritaire.

Christiane Mercier[6]. – Le consommateur compare l'ÉBLY au riz, cependant la composition de ces deux céréales est différente. Ne peut-on pas attribuer la bonne tenue de l'ÉBLY à la cuisson, à sa teneur en protéines (environ 12%) qui enroberaient l'amidon pré-gélatinisé, lequel n'a pas le bon rapport amylose/amylopectine du riz, responsable du riz non collant ?

P. Feillet. – Il est possible que la teneur en protéines du blé dur et la coagulation de ces dernières, en cours de fabrication, autour des granules d'amidon jouent un rôle dans le caractère exceptionnellement non collant d'ÉBLY. Mais je ne crois pas que ce soit la raison principale. Ce serait plutôt dans le maintien de l'intégrité de la couche à aleurone du grain, après décorticage, qu'il faudrait rechercher ce comportement à la cuisson. La couche à aleurone empêche en effet la diffusion de l'amidon gélatinisé vers la surface extérieure des grains qui, de ce fait, ne "collent" pas.

[3] Membre de l'Académie d'Agriculture, ancien directeur des affaires internationales à l'Assemblée permanente des Chambres d'agriculture.
[4] Membre de l'Académie d'Agriculture, ingénieur consultant.
[5] Membre de l'Académie d'Agriculture, ancien ministre, membre honoraire du Parlement, président d'honneur de la Société nationale d'Horticulture de France, président d'ECTI.
[6] Membre de l'Académie d'Agriculture, ancien directeur scientifique du Groupe DANONE.

R. Groussard[7]. – Si j'ai bien compris ce qui a été dit, les agriculteurs aidés par la puissance publique, après avoir consacré beaucoup de temps et de moyens pour créer un produit nouveau et original ainsi qu'une marque ont du s'associer à un groupe étranger qui détient la majorité du capital dans une société possédant l'outil industriel, la marque et exploite commercialement cette dernière.
Quel profit réel et durable en tirent les agriculteurs, sachant les politiques qui sont celles des multinationales (désengagement, délocalisation…..) ? À un plan plus général, quelles conclusions tirez-vous de cette expérience courageuse et instructive à bien des égards ?

***G. Crapez.* –** La cession de 51 % du capital au Groupe MARS ne résulte pas d'une fatalité mais d'un choix raisonné, visant à assurer la diffusion internationale d'ÉBLY.
Le fonctionnement de la joint venture ÉBLY depuis trois ans donne satisfaction aux deux groupes d'associés Famille MARS et Groupe Coopératif AGRALYS.
Un investissement de 11 millions d'euro est en cours de réalisation et sera opérationnel en janvier 2004 pour la fabrication d'EBLY prêt à l'emploi (réchauffage au micro-ondes). L'usine de Marboué a une excellente productivité ; la région Centre est une des plus compétitives du monde pour la culture du blé dur, c'est la meilleure assurance pour la pérennité de l'activité.

C. Sultana[8]**.** – Pour prolonger la question de M. Groussard, lorsque des agriculteurs se lancent dans la transformation de leur production, c'est pour tirer une plus value qu'ils n'ont pas en commercialisant le produit brut. Quelle rémunération supplémentaire tirent les producteurs de blé dur au travers d'ÉBLY ?

***G. Crapez.* –** Le débouché d'ÉBLY a tiré vers le haut la qualité et la traçabilité des blés durs d'AGRALYS et renforcé les savoir-faire des producteurs et de l'usine. Une part importante de l'approvisionnement fait l'objet de contrats avec une prime de qualité.
Comme dans toute industrie agroalimentaire, la fourniture du blé dur se fait au prix du marché avec incitation à la qualité. Le maillon industriel représenté par la joint venture devant également générer son profit aux apporteurs de capitaux que sont les deux actionnaires.

[7] Trésorier perpétuel honoraire de l'Académie d'Agriculture, conseiller maître de la Cour des Comptes honoraire, ancien directeur général du Centre national pour l'aménagement des structures des exploitations agricoles (CNASEA).
[8] Correspondant de l'Académie d'Agriculture, ancien directeur de l'Institut technique du Lin.