

LES PROTÉINES VÉGÉTALES : UN TRESOR DE DIVERSITÉ

par Denis Chereau¹

Dans un monde en évolution rapide, les enjeux alimentaires représentent un défi majeur. En effet en plus d'une augmentation importante de la population mondiale nous devons faire face à une modification des comportements alimentaires. Les pays riches commencent à prendre conscience de la nécessité de réduire la fraction animale de leurs rations alors que dans le même temps une partie importante de la population mondiale accède à un niveau de vie plus élevé lui permettant de pouvoir se payer plus de protéines animales.

Dans ce contexte, il est important de prendre en compte le potentiel des protéines végétales pour répondre à ce défi. Il faut en effet, selon les espèces, entre 2,5 et 10 kg de protéines végétales pour produire 1 kg de protéines animales. La consommation directe de protéines végétales en alimentation humaine doit être rendue plus attractive en jouant à la fois sur leurs caractéristiques nutritionnelles, organoleptiques, fonctionnelles et économiques.

Les protéines végétales sont très diverses en termes d'origines, de composition en acides aminés, de poids moléculaires, de solubilité, de propriétés fonctionnelles, de digestibilité. Pour répondre à cette richesse, les industriels ont mis au point un nombre non moins variés de procédés de fractionnement, d'extraction, de purification, de fonctionnalisation, en conditions aqueuse, en présence de solvants ou par voie sèche.

Au sein de cette diversité végétale, les protéines de légumineuses à graines, tout spécialement à l'honneur en cette année 2016, pourront jouer un rôle central dans les développements à venir. Leurs atouts sont liés à leurs productivités en kg de protéines par hectare, à leurs qualités nutritionnelles et à leurs avantages majeurs en termes d'impacts environnementaux (fixation de l'azote de l'air, faible besoin en intrants, diversification des assolements...).

Afin de faciliter l'accès des protéines végétales au marché de l'alimentation humaine, il faudra lever certains verrous scientifiques et technologiques. Les principaux sont liés à leur faible solubilité dans l'eau, à leur équilibre en acides aminés essentiels, à leur profil organoleptique, aux réactions allergiques qu'elles peuvent générer et d'une manière générale au manque de connaissances scientifiques disponibles.

C'est pour aider les acteurs de la filière des protéines végétales qu'IMPROVE, plateforme de recherche dédiée à la valorisation des protéines végétale a été créée. Elle joue un rôle de transfert scientifique et technologique afin de faciliter la définition de nouveaux procédés, la mise au point de nouveaux produits destinés aux marchés des alimentations humaine et animale mais aussi à ceux des matériaux et de la cosmétique. Après 2 ans d'existence, IMPROVE emploie déjà 20 salariés et poursuit son développement en France et à l'étranger.

¹ IMPROVE SAS.

Courriel : denis.chereau@improve-innov.com