

Les légumineuses redeviennent-elles "tendance" ?

Plus connues sous le nom de légumineuses, les Fabacées représentent une source importante de protéines végétales pour l'alimentation animale ou humaine. Cette famille est d'autant plus intéressante que celles-ci ont la capacité à fixer l'azote atmosphérique.

Leur culture ne nécessite donc pas l'utilisation d'engrais azotés. Or dans un contexte où l'on observe en particulier un plafonnement du rendement des céréales que sont le colza, le blé et l'orge, plafonnement qui entraîne notamment une certaine fatigue des sols, les légumineuses apparaissent donc comme une alternative prometteuse.

D'où ce retour en force des légumineuses, dont **2016 sera d'ailleurs l'année internationale**, Vitagora, le pôle de compétitivité "Goût, Nutrition, Santé" étant pour sa part déjà impliqué dans plusieurs projets portant sur cette famille de plantes, en particulier dans le cadre du projet Leg'Up.



Crédits : Tolikoff Photography

Mieux répondre à la demande alimentaire de demain en incorporant des protéines issues du pois et de la féverole dans l'alimentation humaine. L'idée est évidemment séduisante.

Reste néanmoins à lever un certain nombre de freins, tant au niveau de la culture de ces légumineuses, dont les rendements sont assez aléatoires, que des procédés de transformation conduisant à l'élaboration de concentrés protéiques incorporés ensuite à des matrices alimentaires.

"Ses freins qui, pour l'essentiel, sont liés aux qualités organoleptiques de ces protéines. Nous avons pu identifier des problèmes de goût de haricot, de verdure, d'amertume, observe Gérard Million, directeur scientifique de Dijon-Céréales.

C'est dans ce contexte que la coopérative dijonnaise a initié Leg'Up, un projet d'une durée de quatre ans, qui vient tout juste de démarrer par une phase de sélection des lignées génétiques. Labelisé par le pôle de compétitivité Vitagora et financé dans le cadre du Fonds Unique Interministériel, (FUI), ce projet implique l'Inra et sa filiale Agri-Obtentions, le Centre Scientifique du Goût et de l'Alimentation (CSGA), Welience, des industriels de la première transformation que sont Sotexpro et Cosucra, mais également de la deuxième transformation comme Mondelez et Cerelab, enfin une PME auvergnate du secteur de la viande, Convivial.

"L'Inra de Dijon dispose d'une collection de lignées génétiques de féveroles et de pois qui n'a pas d'équivalent dans le monde, mais aussi de compétences qui résultent d'une quarantaine d'années d'essais", rappelle Gérard Million.

Des ressources inestimables pour ce projet qui va consister à travailler à la fois sur la génétique, afin de mettre au point une dizaine de lignées de pois et de féveroles ayant une empreinte organoleptique moins marquée, et sur les procédés de transformation, l'objectif étant de respecter davantage le produit et, surtout, de limiter les phénomènes d'oxydation nuisibles aux qualités organoleptiques.

"Notre objectif est d'aboutir au développement d'une filière avec une ou deux variétés qui, à plus ou moins long terme, pourront être inscrites soit en liste de développement limité dans le cadre du consortium, soit au Comité Technique Permanent de Sélection (CTPS) dans un schéma d'amélioration des potentialités variétales", s'enthousiasme-t-il.

Source : <http://www.bulletins-electroniques.com/actualites/78175.htm>