Plusieurs innovations alimentaires de l'Inra présentées à l'occasion du SIA 2014

10 mars 2014

Lors du Salon International de l'Agriculture (SIA) 2014, l'Inra a présenté de récentes innovations en matière d'alimentation. Au menu de ce que l'institut de recherche appelle « l'alimentation du futur », une boisson énergisante à base de fibres de baobab, du pain à base de blé dur, des pâtes enrichies en protéines, des biscuits à faible teneur en matières grasses et en sucres, du fromage fabriqué à partir d'un procédé d'ultrafiltration du lait retenant les protéines solubles et les sels minéraux (calcium et oligoéléments), etc. Ces produits, développés avec de nombreux partenaires publics et privés, ont pour objectifs d'améliorer les caractéristiques sensorielles ou nutritionnelles des aliments, de s'adapter plus finement aux besoins de l'organisme pour des populations spécifiques (sportifs, enfants, séniors), de s'inscrire dans une industrie agro-alimentaire plus éco-responsable, etc.

Ainsi MATAHI [http://www.matahidrink.com/ – ce lien n'est plus valide] est une boisson énergisante 100% naturelle, sans colorant ni conservateur, élaborée à base de baobab. Ce dernier contient vingt fois plus de vitamine C que l'orange, quatre fois plus de calcium que le lait et deux fois plus de fer que la viande rouge. Pour réussir à transformer le baobab, très sec et fibreux, en boisson, il a fallu mettre au point des procédés de solubilisation de la pulpe. La boisson est produite dans une entreprise proche de Montpellier. Pour l'approvisionnement en baobab, l'entreprise Matahi a développé une coopération avec le Bénin, dans une approche de type coopérative qui fait aujourd'hui vivre 300 familles.

La baguette MIE'Nutie est élaborée à partir de farine de blé dur. Un nouveau procédé breveté a permis d'obtenir une farine d'une granulométrie inférieure à 200 µm. Le blé dur utilisé provient d'un mélange de variétés sélectionnées par la coopérative Arterris dans le Sud-Ouest de la France. La farine obtenue confère aux baguettes une mie très jaune et de bonnes capacités de conservation grâce à une forte capacité d'hydratation. Le meilleur rendement boulanger compense le prix plus élevé de la matière première blé dur par rapport au blé tendre.

Des pâtes alimentaires ont par ailleurs été développées avec l'incorporation d'une importante proportion de légumineuses (fèves, pois, lentilles, etc.), jusqu'à 35%. Les pâtes sont alors enrichies en protéines et équilibrées en acides aminés indispensables. Riches en fibres, elles sont en revanche pauvres en lipides. Ces caractéristiques devraient permettre de contribuer à la réduction du cholestérol des consommateurs. Ces pâtes enrichies en protéines pourraient également constituer une source alternative aux protéines d'origine animale.

Noémie Schaller, Centre d'études et de prospective

Source : Inra