

Comment améliorer la qualité nutritionnelle des aliments

12 décembre 2019

Le récent [volume 78](#) d'*Innovations agronomiques*, revue éditée par l'Inra, propose dix articles issus du [colloque](#) « Améliorer la qualité nutritionnelle des aliments », organisé début novembre 2019. Le premier présente les observations générales effectuées dans le cadre de l'Observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali) : si des démarches d'amélioration des produits sont bien engagées, elles restent trop limitées pour avoir des effets importants sur les apports nutritionnels des consommateurs. Les évolutions les plus nettes sont constatées pour la réduction des teneurs en sel.

Les articles suivants abordent les aspects sensoriels, souvent présentés comme limitant l'acceptabilité, par les mangeurs, des reformulations nutritionnelles. Parmi les pistes ouvertes, figurent par exemple des alternatives à l'addition de substituts ou d'exhausteurs pour la réduction du sel et du sucre dans des produits de la catégorie « boulangerie pâtisserie viennoiserie » : répartition hétérogène du sel dans les pizzas ; production par voie enzymatique de sucres (à partir d'amidon) dans une pâte feuilletée permettant ensuite de limiter leur teneur dans le fourrage aux fruits associé.

D'autres contributions s'intéressent aux leviers existants du côté des procédés de transformation : enrichissement des produits céréaliers en fibres, limitation des matières grasses dans les denrées frites, réduction de l'imprégnation en sel des charcuteries sèches, etc. Ainsi, dans le cas de jambons, les effets biochimiques, texturaux, structuraux et microbiologiques induits ont pu être quantifiés grâce à la simulation du procédé de transformation.

Enfin, sont également présentées des approches à l'échelle des filières, par exemple avec l'association céréales-légumineuses (blé-pois), connue pour ses avantages agronomiques et nutritionnels, depuis le champ jusqu'à la production de gâteaux moelleux. Les auteurs soulignent les questions posées par la variabilité des matières premières et la modification des procédés de transformation, ainsi que les opportunités de l'« ingénierie reverse ». Ils identifient plusieurs pistes d'améliorations : limiter le différentiel de dureté entre graines de blé tendre et de légumineuses, privilégier les conditions maximisant la proportion de pois, envisager un nouveau système de rémunération, de valorisation et de stockage.

Julia Gassie, Centre d'études et de prospective

Source : [Innovations agronomiques](#)