

PRODUCTEUR
ENTREPRISE
GROUPE SOUFFLET

Chiffre d'Affaires (2019) :
4 866 millions d'euros

Effectif (2019) : 6943

Pays (siège social) :
 France

Site internet :
www.soufflet.com/Le-Groupe

Contact : Laurence

LE MARCHAND

llemarchand@soufflet.com

INSTITUT DE RECHERCHE
INRAE

Effectif (2020) : 12 000

Pays (siège social) :
 France

Site internet :

www.inrae.fr

Contact : Alain Kondjoyan

alain.kondjoyan@inrae.fr

SOUFFLET et INRAE lancent un programme de recherche sur les protéines végétales

CONTEXTE

De plus en plus de consommateurs cherchent à enrichir leur alimentation en protéines végétales. Les légumineuses répondent à cette demande.

Cependant la culture des lentilles et des féveroles exige une attention particulière des agriculteurs face aux différentes attaques de leurs cultures.

OBJECTIF(S)

- Identifier les meilleures techniques culturales alternatives de lutte contre les bruches (insectes ravageurs) de la lentille et de la féverole
- Pérenniser la production de légumineuses
- Mieux comprendre les mécanismes de formation des arrière-goûts végétaux et de l'amertume des produits à base de farines riches en protéines végétales, afin de proposer de nouveaux produits et ingrédients.



DÉMARCHE

Le lancement de ce programme de recherche d'une durée de quatre ans s'inscrit dans la stratégie de SOUFFLET de développer ses expertises dans le domaine des protéines végétales. Il répond également à la volonté d'innovation pour l'INRAE, avec deux objectifs :

Pérenniser la production de légumineuses

La culture des lentilles et des féveroles est notamment sensible aux attaques de bruches. Ces insectes ravageurs peuvent causer des dégâts importants aux graines, et entraîner leur déclassement en alimentation animale.

Le premier objectif du programme de recherche est donc de mieux connaître la biologie de ces insectes et de leurs ennemis naturels, afin d'élaborer des solutions innovantes de lutte contre les bruches de la lentille (*Bruchus signaticornis*, *Bruchus ervi* et *Bruchus lentis*) et de la féverole (*Bruchus rufimanus*).

La recherche s'orientera vers des solutions à même de sécuriser la production de légumineuses vis-à-vis de la problématique bruches par la maîtrise des conduites culturales en déterminant le meilleur itinéraire technique, pour pérenniser et développer les productions. Ces travaux sont pilotés par les deux unités de recherche : Agroécologie (INRAE Bourgogne-Franche-Comté) et Agroécologies, innovations, ruralités (INRAE Occitanie-Toulouse). Le Laboratoire d'Eco-Entomologie (LEE) est également partenaire du projet.

DÉMARCHE (SUITE)

Améliorer le goût des farines végétales

Pour en savoir plus
<https://www.soufflet.com/fr/>
www.inrae.fr

Les farines de légumineuses, riches en protéines, présentent des avantages tant du point de vue agroenvironnemental que nutritionnel. Elles sont cependant parfois caractérisées par des sensations de mauvais goût (la « note verte », ou arrière-goût désagréable) et d'amertume, ce qui limite leur attractivité pour les consommateurs.

Ces farines peuvent être utilisées en tant que telles ou comme ingrédient fonctionnel dans diverses préparations, par exemple en remplacement de protéines d'œuf dans les desserts.

Le second objectif du programme de recherche est donc d'identifier les molécules à l'origine des arrière-goûts végétaux et de l'amertume ainsi que leur mécanisme de formation, pour en diminuer la teneur dans le produit final.

Ces travaux feront l'objet d'une thèse CIFRE au sein du Centre des sciences du goût et de l'alimentation (INRAE Bourgogne-Franche-Comté).

Ce programme résulte de la volonté commune du Groupe Soufflet et d'Inrae de créer **des synergies de recherche pour développer des filières durables et performantes et réussir les transitions agronomiques et agroalimentaires** en :

- intensifiant les partenariats de recherche pour la transformation durable des filières agricoles, de l'assiette jusqu'au champ, pour les filières blés, orges et légumes secs.

- renforçant l'expertise agronomique. Les sujets de recherche sont nombreux, tels l'impact sur les sols de la culture de lentilles et de protéagineux (teneur en carbone, potentiel de rendement) dans une optique de diversification des assolements, ou l'optimisation des apports d'azote et de produits de protection des plantes dans les pratiques culturales en France.

- renforçant les dispositifs de recherche pour mieux répondre aux demandes des consommateurs en France et à l'étranger. La recherche est également indispensable pour développer des produits plus qualitatifs : utilisation de protéines végétales dans l'alimentation, ou l'allègement en sucre, en matières grasses et en sel sur produits finis de la Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie sans impact sur la texture et le goût, par exemple.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Puissance de deux acteurs majeurs de la filière Agrifood
- Collaboration au service de la transition agroécologique
- Travail au service des agriculteurs mais aussi des consommateurs

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none">• Sécurisation de la production de l'agriculteur par le meilleur itinéraire technique• Prise en charge de transition par d'autres acteurs que les producteurs agricoles	<ul style="list-style-type: none">• Développement des protéines végétales• Recherches sur le goût pour une meilleure acceptation par le consommateur