



HAL
open science

Developing innovative plant-based added-value food products through the promotion of LOCAL Mediterranean NUT and LEGUME crops

Valérie Gagnaire, Gwénaél Jan

► **To cite this version:**

Valérie Gagnaire, Gwénaél Jan. Developing innovative plant-based added-value food products through the promotion of LOCAL Mediterranean NUT and LEGUME crops. Panorama des protéines végétales : Regards croisés Entreprises/Recherche, Vegepolys Valley, les Instituts Carnot Plant2Pro® et Qualiment® et Terres Univia, Sep 2022, Paris, France. hal-03787831

HAL Id: hal-03787831

<https://hal.inrae.fr/hal-03787831v1>

Submitted on 26 Sep 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License



LOCALNUTLEG : projet
européen sur les fruits à
coques et les légumineuses

Valérie
Gagnaire et
Gwénaél Jan
INRAE STLO



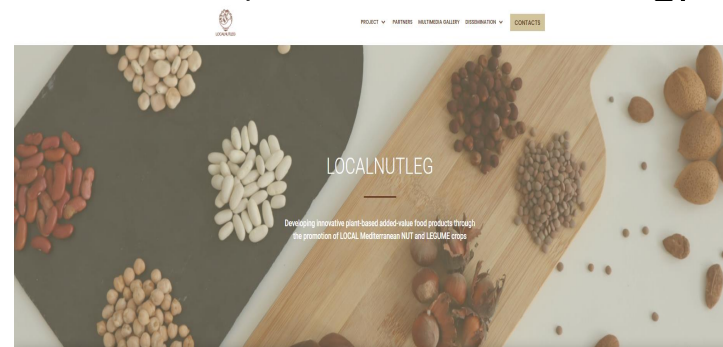
➤ Carte d'identité de LOCALNUTLEG

Developing innovative plant-based added-value food products through the promotion of **LOCAL** Mediterranean **NUT** and **LEGUME** crops

Section 1– Agro-food Value Chain 2020 1.3.1.- Valorising the health benefits of the Traditional Mediterranean **food** products – **Innovation Action**

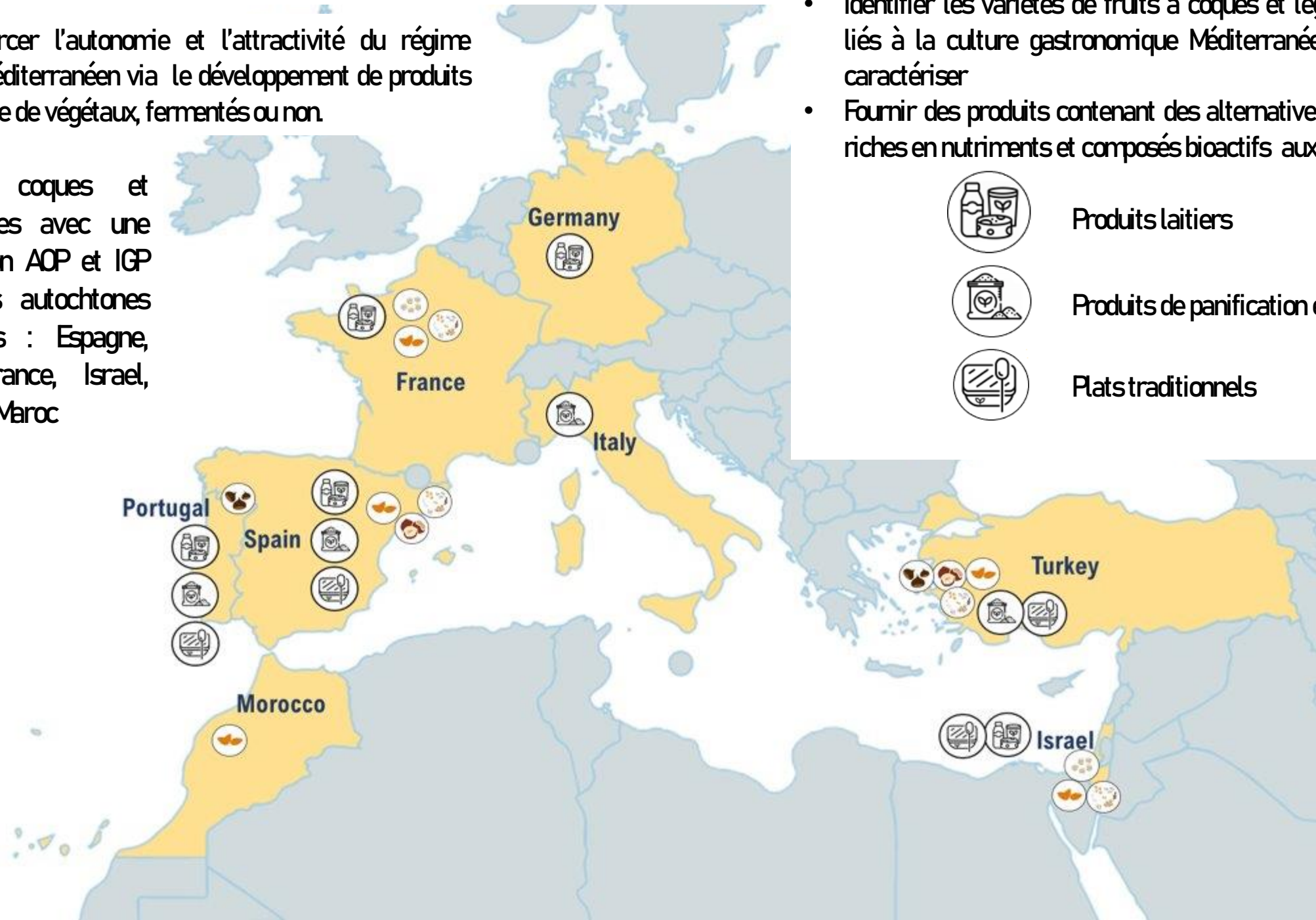
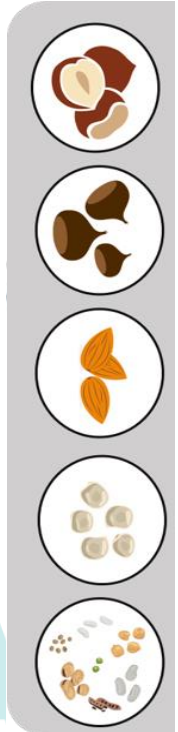
- 42 mois : mai 2021- oct 2024
- 20 partenaires : 11 académiques (instituts de recherche et instituts techniques) et 9 PME, association entre laboratoires de recherche et PME au sein de chaque WP
- 8 pays : Espagne (IRTA=coordination, Univ polytech Catalogne), Portugal (MORE, Univ. Polytech. Bragança), Allemagne (Fraunhofer-Gesellschaft, Freising), Italie (Univ Milan), France (INRAE, Végépolys Valley; La Mandorle), Israël (Tel-Hai Academic College, Agr. Res. Orga. Volcani Center), Turquie (Izmir Inst. Technol., Univ. Bursa Uludag) et Maroc (Moroccan Almonds International)
- 2M€ d'aides européennes

Site web : <https://localnutleg.eu>



Enjeu : renforcer l'autonomie et l'attractivité du régime alimentaire Méditerranéen via le développement de produits innovant à base de végétaux, fermentés ou non.

Fruits à coques et Légumineuses avec une dénomination AOP et IGP ou espèces autochtones de 6 pays : Espagne, Turquie, France, Israel, Portugal et Maroc



- Identifier les variétés de fruits à coques et légumineuses liés à la culture gastronomique Méditerranéenne et les caractériser
- Fournir des produits contenant des alternatives végétales riches en nutriments et composés bioactifs aux:



Produits laitiers

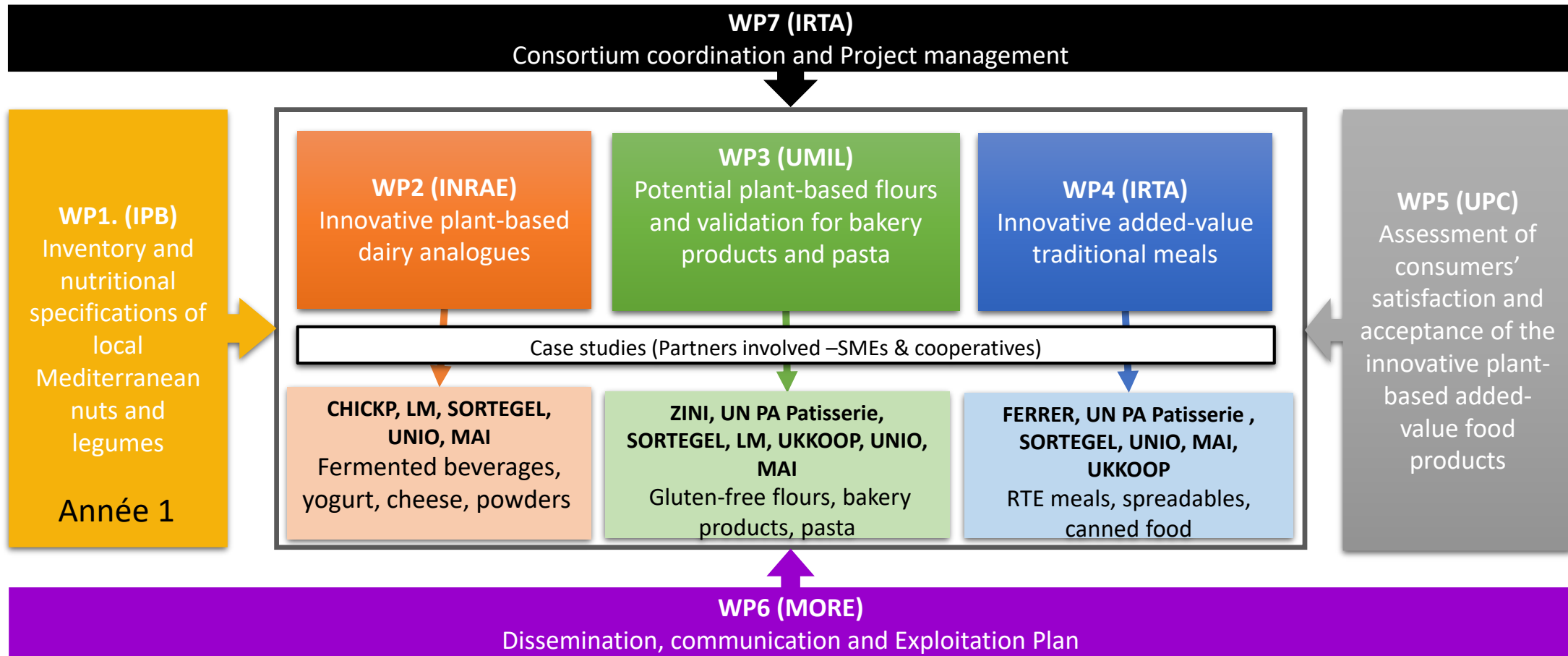


Produits de panification et pâtes



Plats traditionnels

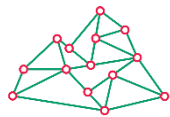
➤ LOCALNUTLEG structure du projet (1)



➤ LOCALNUTLEG : 1^{er} résultats sur le WP1



- Etablir une base de données des fruits à coques et des légumineuses AOP et IGP :
 - ✓ Caractéristiques chimiques : protéines, lipides, sucres, fibres, minéraux, extrait sec
 - ✓ Profils nutritionnels : acides organiques, vitamines, composés phénoliques, caroténoïdes
- Sélection des échantillons les plus prometteurs pour leur utilisation dans les autres WP comme ingrédients fonctionnels



montanhas
de investigação



Tel-Hai
College



unio nuts



INRAE

Panorama des protéines végétales, Gagnaire et Jan 07-09-2022



➤ LOCALNUTLEG : valorisation en cours à partir du WP1



À paraître: information nutritionnelles et bénéfices santé des fruits à coques et légumineuses du pourtour Méditerranéen

➤ Focus sur le WP 2: “Innovative plant-based dairy analogues”



Gwenael.Jan@inrae.fr

WP2 leader



Valerie.Gagnaire@inrae.fr

Dissemination committee leader



INRAE

Panorama des protéines végétales, Gagnaire et Jan 07-09-2022



➤ Objectifs du WP2

- i) Développer des produits analogues de produits laitiers à partir des fruits à coques et/ou des légumineuses les plus prometteurs.
- ii) Développer des produits fermentés innovants avec des propriétés probiotiques : boissons fermentées, produits fermentés de type « yaourt » et de type « fromage », à partir des analogues laitiers les plus prometteurs.
- iii) Produire des levains et /ou des souches probiotiques en:
 - 1) les cultivant sur les co-produits issus des procédés à membrane utilisés pour la préparation des analogues de lait et/ou des produits fermentés
 - 2) En séchant directement ces cultures de qualité alimentaire en utilisant le séchage par atomisation. Les levains et /ou les souches probiotiques peuvent être utilisées pour ensemer les différents types de produits fermentés à base de fruits à coques et/ou de légumineuses.



➤ LOCALNUTLEG : retombées concrètes

INRAE

Transfert de technologie vers les PME



Travail collaboratif



Communication via Vegopolys Valley



INRAE

INRAE

L'INSTITUT
agro Rennes
Angers

➤ Merci de votre attention

Site web : <https://localnutleg.eu>

