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

Valérie Gagnaire, Gwénaël Jan

▶ **To cite this version:**

Valérie Gagnaire, Gwénaël 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-03787831

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 Gwénaël Jan
INRAE STLO

Panorama des protéines végétales : Regards croisés Entreprises/Recherche - 7 septembre 2022

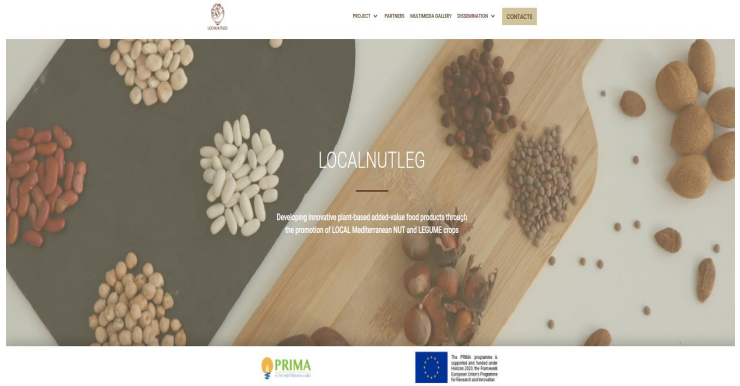
Carte d'identité de LOCALNUTLEG

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

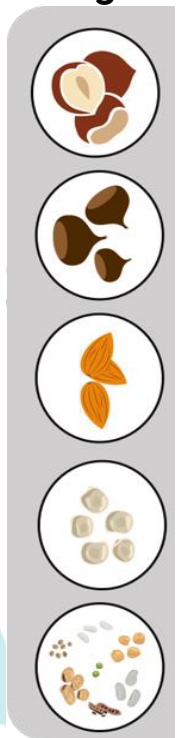
- 42 mois : mai 2021- oct 2024
- 20 partenaires : 11 académiques (instituts de recherche et instituts techniques) et 9 PME, association entre laboratoires de recherche et PME au sein de chaque WP
- 8 pays : Espagne (IRTA=coordination, Univ polytech Catalogne), Portugal (MORE, Univ. Polytech. Bragança), 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

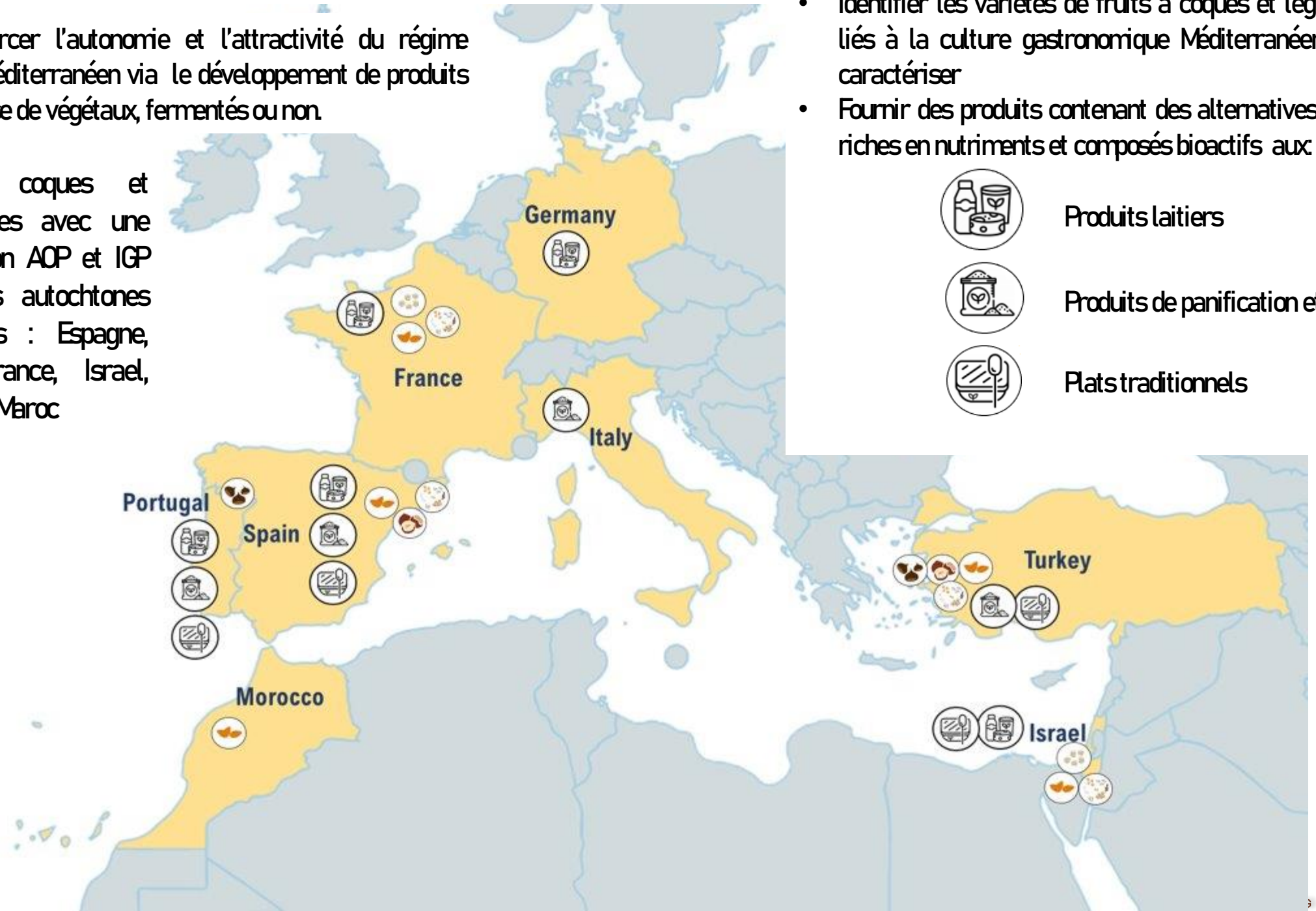
Site web : https://localnutleg.eu



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





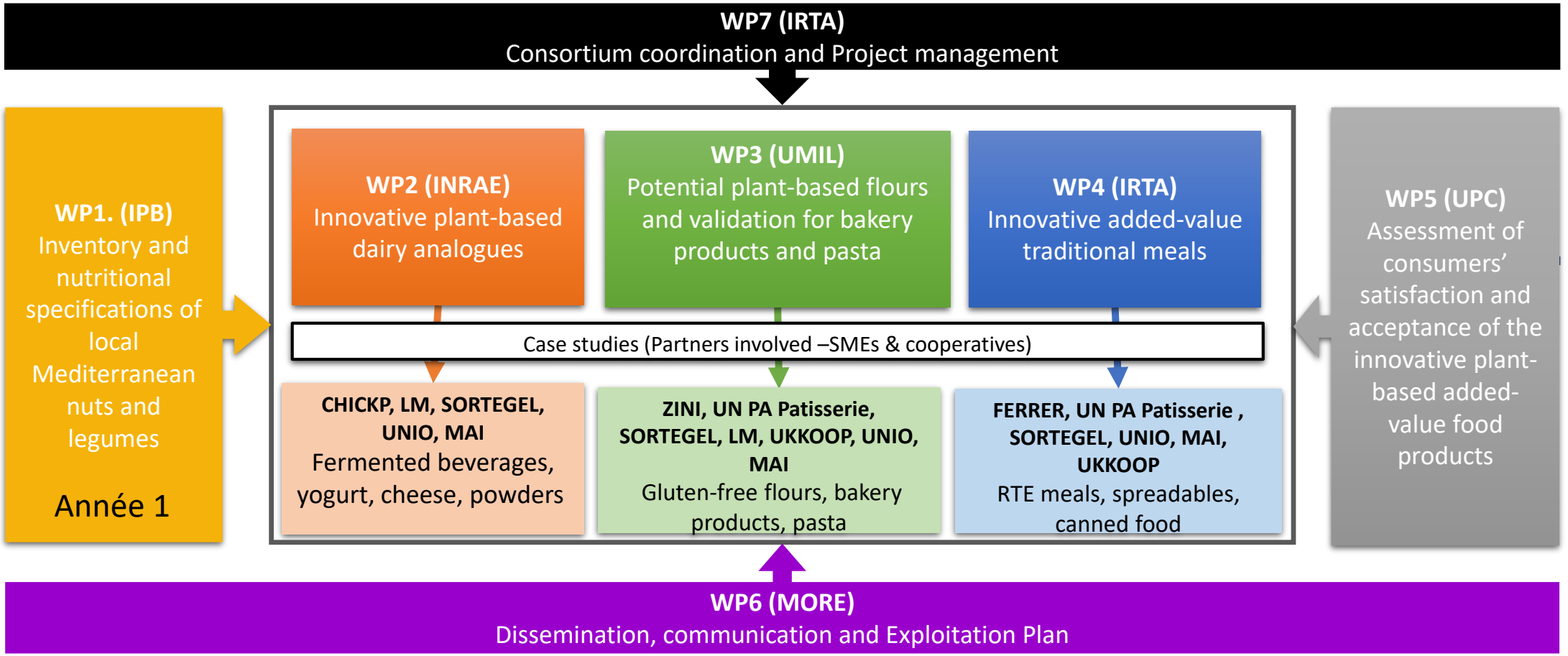
- Identifier les variétés de fruits à coques et légumineuses liés à la culture gastronomique Méditerranéenne et les caractériser
- Fournir des produits contenant des alternatives végétales riches en nutriments et composés bioactifs aux:

Produits laitiers

Produits de panification et pâtes

Plats traditionnels

LOCALNUTLEG structure du projet (1)



LOCALNUTLEG : 1er 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

LOCALNUTLEG : valorisation en cours à partir du WP1

À paraitre: 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

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 ensemencer les différents types de produits fermentés à base de fruits à coques et/ou de légumineuses.

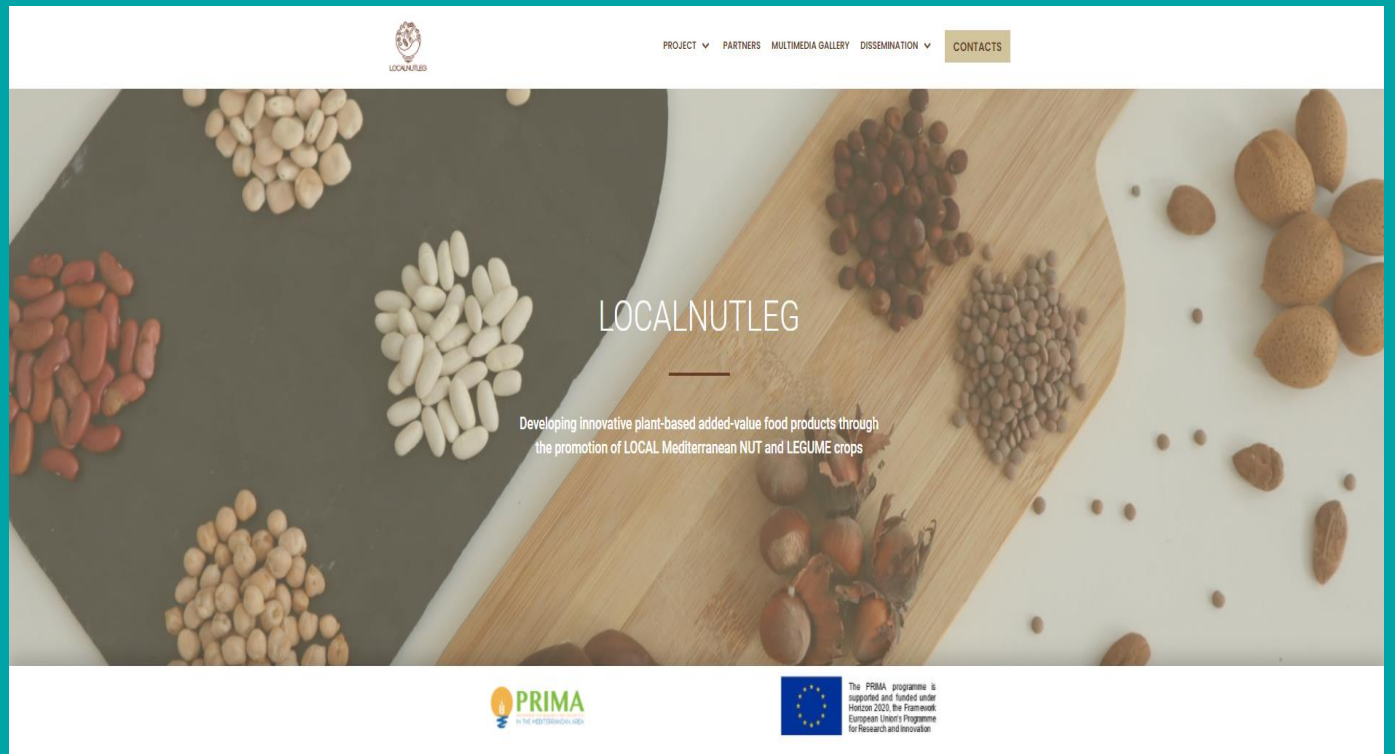
LOCALNUTLEG : retombées concrètes

INRAE

Transfert de technologie vers les PME

Travail collaboratif

Communication via Vegepolys Valley

Merci de votre attention

Site web : https://localnutleg.eu