

BléNNat, pour des aliments céréaliers à base de blé tendre, plus riches en fibres et en magnésium

En marge de son Assemblée Générale, le 2 avril 2010, Céréales Vallée présente le bilan de son programme de recherche BléNNat, lancé le 1^{er} juillet 2007. Il arrivera à son terme en juillet 2010.

La vocation de BléNNat est de développer des produits céréaliers nutritionnellement supérieurs afin de répondre aux attentes des consommateurs, dans le cadre des politiques de santé publique. Pour améliorer la valeur nutritionnelle des céréales et des produits céréaliers, le programme a pour rôle de créer des variétés de blé tendre plus riches en magnésium et en fibres.

Questions au Docteur Elisabeth Chanliaud, chef de projet BléNNat et coordinatrice de recherche chez Ulice



Pourquoi rechercher des aliments plus riches en fibres et en magnésium ? Notre alimentation n'en contient-elle pas déjà assez ?

« Aujourd'hui, dans notre alimentation quotidienne, nous ne consommons **pas assez de fibres et de magnésium**. L'ingestion quotidienne en **fibres** devrait atteindre 25 voire 30 g/jour pour les adultes. Hors, à l'heure actuelle, elle est estimée, en France, entre 15 et 22 g/jour, dont environ 50 % proviennent des produits céréaliers. On ne doit pas oublier que le blé représente 90 % des produits céréaliers consommés en France ».

Sur quoi portent les travaux de BléNNat ?

« Les travaux de BléNNat s'orientent sur l'**amidon résistant**. C'est la fraction de l'amidon qui échappe à la digestion dans l'intestin grêle et pénètre dans le gros intestin. L'amidon résistant combine les avantages nutritionnels des fibres insolubles et des fibres solubles du fait de sa capacité à être fermenté en fin de digestion.

L'amidon résistant est ainsi une fibre prébiotique c'est-à-dire qu'il entretient des fermentations symbiotiques au niveau intestinal, tout en se comportant comme un sucre lent et dispose donc d'un index glycémique bas ».

Et d'ajouter : « Les produits céréaliers sont aussi la première source de **magnésium** pour les Français. En France, ils sont fabriqués de façon prépondérante avec des farines de blé type 55 ou type 65. Ces farines purifiées par l'opération de mouture ne possèdent plus qu'une fraction des composés nutritionnels naturellement présents dans le grain. La sélection classique des variétés et aussi le fractionnement du grain de blé nous permettent de développer des solutions pour optimiser la concentration en magnésium, des produits de première et seconde transformation couramment consommés ».



En 2012, une nouvelle réglementation européenne verra le jour ? Qu'apportera-t-elle ?

« Effectivement, en 2012, une nouvelle réglementation européenne verra le jour. Elle porte sur les allégations nutritionnelles et santé. Deux points principaux en ressortent. Tout d'abord, la composition des produits commercialisés devra répondre à des attentes nutritionnelles plus ciblées. Ensuite, les industriels prétendant à une allégation impactant sur la santé devront déposer un dossier auprès de **l'Agence européenne de sécurité alimentaire**, afin de démontrer le bienfondé de leurs produits. L'objectif de cette législation sera d'une part d'homogénéiser le marché européen des aliments nutritionnels et ainsi de permettre la libre circulation des produits au sein des états membres. Et d'autre part, **de lutter contre les désordres alimentaires** en informant mieux le consommateur sur le contenu nutritionnel des produits commercialisés ».

Quelle sera la contribution de BléNNat pour les industriels, avec cette nouvelle législation ?

« BléNNat permet la création de variétés de blé répondant à des attentes nutritionnelles ciblées, tout en conservant l'authenticité et le naturel des plantes. C'est avant tout un programme de recherche. Il met en évidence des améliorations en adéquation avec les normes nutritionnelles et de santé publique, qui seront ensuite concrétisées par les industriels partenaires. Ce programme de recherche va leur permettre d'anticiper la réglementation en disposant des connaissances et du matériel végétal issus des travaux. Dans les 3 à 5 ans suivant la fin du projet, prévue en juillet 2010, les industriels partenaires de ce programme pourront commercialiser de nouveaux produits sur la base de nos résultats ».



4 objectifs du programme de recherche BléNNat

BléNNat a quatre objectifs qui s'articulent autour d'une seule priorité : la démonstration de l'intérêt des farines nutritionnelles, c'est-à-dire l'impact « santé » qu'elles peuvent avoir sur l'homme.

1) La sélection de variétés

L'objectif est de sélectionner des variétés à haute valeur nutritionnelle. On recherche dans les collections stockées ou développées au centre de génotypage d'Auvergne, les variétés disposant des caractères nutritionnels requis. Ainsi, on pourra combiner simultanément différentes variétés de blé afin d'en créer de nouvelles répondant à des attentes plus ciblées en termes de nutrition.

2) La définition d'itinéraires culturaux

Le deuxième objectif doit définir les itinéraires culturaux les mieux à même de permettre aux variétés développées d'exprimer leurs potentiels nutritionnels. Ceci, dans un environnement donné, en maintenant des caractéristiques agronomiques acceptables pour les producteurs.

3) Le développement de concepts et produits nutritionnels

Le troisième objectif consiste à tester la qualité technologique des blés ainsi optimisés, dans un certain nombre de produits-maquettes, représentatifs des applications de produits envisagés (ingrédients céréaliers, pains, pain de mie...). L'aptitude à la transformation des farines sera quantifiée et des tests d'analyse sensorielle permettront de mesurer leur impact sur l'aspect et le goût des produits.

4) Les impacts sur la santé par des études

Le quatrième objectif a pour but d'évaluer l'impact santé par des études in vitro et in vivo avec la collaboration du Centre Régional de Nutrition Humaine et par analyse métabolomique, afin d'asseoir notre compréhension des mécanismes d'action de telles innovations, ce qui est indispensable pour prétendre à des allégations nutritionnelles.



BléNNat rassemble les partenaires :

- **Vetagro Sup**, Ecole Nationale d'Ingénieurs des Travaux Agricoles de Clermont-Ferrand
- **Grands Moulins de Paris** (Groupe Nutrixo), Leader français de la meunerie
- **INRA** Clermont-Theix et INRA Montpellier
- **Jacquet**, 2^e boulanger industriel français, Clermont-Ferrand
- **ULICE**, structure R&D de Limagrain Céréales Ingrédients. LCI leader européen des farines fonctionnelles et des pellets céréales, Riom. **Porteur du projet**

Pour en savoir plus sur Céréales Vallée

Céréales Vallée rassemble 66 adhérents et fédère près de 500 acteurs, publics et privés, impliqués dans la recherche, l'industrie, les services et la formation des filières céréalières. D'envergure internationale, le Pôle développe 4 thématiques stratégiques de recherche et développement : « céréales pour le futur », véritable colonne vertébrale du dispositif, « céréales nutrition santé humaine », « céréales alimentation animale » et « céréales agromatériaux, chimie du végétal, bioénergie ».

Contact Céréales Vallée : Sophie Boulinguez, 04 73 33 71 92 - Email : sophie.boulinguez@cereales-vallee.org

Contact presse : Camille Cugnet, 04 73 63 41 92 - Email : info@cereales-vallee.org

