



Inventons
les céréales
de demain

COMMUNIQUE DE PRESSE

Le projet Nutripan : pour un nouveau pain quotidien, nutritionnellement amélioré

Lancé en 2010, le projet Nutripan a permis de développer un pain français de grande consommation nutritionnellement optimisé, grâce à une approche globale de la chaîne des procédés de fabrication. D'une durée de 4 ans, ce projet a réuni 9 partenaires du pôle de compétitivité Céréales Vallée et mobilisé 20 chercheurs pour un budget global de 2,6 millions d'euros.

Saint-Beuzire, le 27 janvier 2015 – Céréales Vallée vient de présenter les résultats du projet Nutripan, sélectionné dans le cadre du 10^{ème} appel à projets du Fonds Unique Interministériel (FUI) et financé par le Conseil Régional d'Auvergne, le Conseil Général de l'Ain, le Feder Auvergne et neuf partenaires du Pôle.

○ **PROMOUVOIR UN NOUVEAU PAIN AVEC UN MEILLEUR APPORT NUTRITIONNEL**

Le pain constitue la base de l'alimentation en France. Bien qu'il soit source de sel, son apport nutritionnel est indéniable. Il est la principale source de glucides complexes (énergie) et de fibres du régime alimentaire français. Il apporte également des quantités remarquables de vitamines, de minéraux et d'oligoéléments. Le Plan National Nutrition Santé encourage d'ailleurs la consommation du pain, et plus particulièrement de pains élaborés à partir de farines semi-complètes (type 80).

Partant de ce constat, le Pôle Céréales Vallée a lancé en 2010 une réflexion avec ses partenaires afin de **développer le premier pain nutritionnellement supérieur de consommation courante destiné à la restauration collective, qui concilie les valeurs organoleptiques du pain courant français et les qualités nutritionnelles améliorées**. C'est le début du projet Nutripan.

○ **UN PROJET COLLABORATIF REUSSI**

Pendant quatre années de collaboration, les neuf partenaires de Nutripan ont su **mutualiser leurs compétences et savoir-faire** à chaque étape et **s'ouvrir vers des métiers complémentaires**. La réussite du projet doit donc beaucoup au soutien du Pôle de compétitivité Céréales Vallée et à l'implication des différents acteurs du projet.



Inventons
les céréales
de demain

Le projet a ainsi regroupé quatre industriels et cinq laboratoires de recherche positionnés sur toute la chaîne de valeur de la production du pain : sélection et culture des blés (Limagrains Céréales Ingrédients), recherche agronomique et conditions culturales des blés (INRA, VetAgro Sup), recherche et développement en panification (Limagrains Céréales Ingrédients), production de levains (Philibert Savours), production d'enzymes (DSM), transformation des farines (Limagrains Céréales Ingrédients), et fabrication et commercialisation de pains (La Gerbe d'Or, porteur de projet), transfert de technologie et diagnostics nutritionnels (Casimir), recherches scientifiques avec moyens analytiques et investigations in-vitro (INRA, LaSalle Beauvais, Université d'Auvergne, VetAgro Sup) et recherches en analyses sensorielles, études consommateurs et marketing (VetAgro Sup, LaSalle Beauvais).

○ **UNE REELLE AVANCEE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE**

Le projet a permis l'amélioration nutritionnelle d'un pain français courant destiné à la restauration collective. Ce nouveau pain **associe qualités nutritionnelles, plaisir gustatif et aspect du pain courant.**

Cette innovation repose sur une combinaison d'actions sur la chaîne des procédés de fabrication qui ont permis d'obtenir :

- **Une farine type 80 nutritionnellement améliorée, claire et homogène** : le développement d'un procédé de mouture unique des blés d'Auvergne permet de concentrer les fibres naturellement présentes dans le blé et de préserver les vitamines et les minéraux du grain.
- **Un levain nutritionnel déshydraté dévitalisé à haute valeur nutritionnelle** : il est obtenu à partir d'une mouture spécifique concentrée en nutriments naturels du grain.
- **Une teneur en sel réduite** : le pain dont le taux de sel est diminué de 30% sans substitut de sel est accepté par les consommateurs.
- **Des composés néoformés limités** : l'amélioration du procédé industriel de panification a permis de réduire les composés néoformés indésirables.
- **Un pain nutritionnellement amélioré** : il est source de fibres, de vitamines B1 et la teneur en magnésium est augmentée de 65% par rapport au pain courant.
- **Un surcoût limité** : grâce à l'action globale sur la chaîne des procédés de fabrication, l'augmentation du prix de vente est limitée de l'ordre de 10 à 15%.

Grâce à la localisation territoriale des différents acteurs allant de la production agricole aux consommateurs sur un rayon d'action ne dépassant pas les 100 km, Nutripan a un impact carbone légèrement inférieur au pain standard.

Ce pain sera dans un premier temps **destiné à la restauration collective**. A terme, il pourra être commercialisé sous forme précuit surgelé pour prospecter d'autres marchés.



Inventons
les céréales
de demain

Pour Laurent CHEVIRON, Directeur Général de La Gerbe d'Or, porteur du projet : « *La réussite du projet Nutripan nous permet d'envisager de créer un nouveau standard de consommation du pain courant. Ce pain nutritionnellement amélioré est conçu pour répondre aux attentes des consommateurs qui retrouveront les valeurs organoleptiques de leur pain quotidien. Nous commercialiserons prochainement ce nouveau produit au travers de la restauration collective avant de prospecter d'autres marchés.* »

« *Nous sommes très heureux que le Pôle Céréales Vallée, spécialisé dans l'innovation dans les céréales, ait pu accompagner cette aventure collaborative. Le succès de ce projet ambitieux confirme clairement la capacité de Céréales Vallée à réunir les acteurs de la filière céréalière autour de projets innovants, notamment dans le domaine de l'alimentation nutrition humaine.* » a également commenté Grégoire BERTHE, Directeur Général de Céréales Vallée.

A PROPOS DE CEREALES VALLEE

Le pôle de compétitivité Céréales Vallée fédère près de 500 acteurs, publics et privés, impliqués dans la recherche, l'industrie et la formation des filières céréalières. D'envergure internationale, le Pôle développe 4 thématiques stratégiques de recherche et développement : "céréales production agricole durable", véritable colonne vertébrale du dispositif, "céréales alimentation nutrition humaine", "céréales alimentation animale" et "céréales agromatériaux".

www.cereales-vallee.org

Contacts presse :

Claire-Marie SONNIER, Chargée Communication

Tél. + 33(0)4 73 33 71 94 - Courriel : claire-marie.sonnier@cereales-vallee.org

Tania ROUGIER, Animatrice Projets Céréales Alimentations

Tél. +33(0)4 73 33 71 93 – Courriel : tania.rougier@cereales-vallee.org



Inventons
les céréales
de demain

LES PARTENAIRES DU PROJET NUTRIPAN

Le porteur de projet :

La Gerbe d'Or est le leader auvergnat de la boulangerie-pâtisserie fraîche et boulangerie précuite-surgelée à destination de la Restauration Hors Foyer locale (restauration collective et points chauds de l'Allier et du Puy de Dôme). Ancrée en Auvergne depuis 35 ans, l'entreprise de 45 salariés puise son savoir-faire dans des farines issues de blés exclusivement produits localement.

Limagrain Céréales Ingrédients est une filiale de Limagrain, coopérative agricole internationale, spécialiste des semences de grandes cultures, des semences potagères et des produits céréaliers. Limagrain Céréales Ingrédients développe et fabrique des ingrédients céréaliers authentiques et fonctionnels pour les industriels de l'agro-alimentaire. Limagrain Céréales Ingrédients transforme ainsi chaque année 200 000 tonnes de céréales, essentiellement base blé et maïs, sur 6 sites industriels, et ce à destination de 5 marchés principaux : les snacks, les céréales petit déjeuner, la panification, les plats préparés et les bioplastiques.

DSM Food Specialities est l'un des principaux fournisseurs d'ingrédients technologiques pour les applications alimentaires. L'entreprise crée, produit et vend des services et des produits innovants pour les applications de boulangerie, produits laitiers, transformation des fruits, ovo-industries et boissons alcoolisées.

Philibert Savours

Designer-ingénieur de solutions agro-alimentaires, Philibert Savours imagine de nouvelles suggestions gustatives, technologiques et fonctionnelles insufflant productivité et qualité artisanale pour l'univers de l'agroalimentaire et historiquement dans le domaine de la Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie. Le savoir-faire de Philibert Savours, issu de plus de 30 années d'expérience, lui permet d'être le leader français du levain liquide (fermentation de céréales).

Le Pôle Technologique Casimir

Plateforme technologique spécialisée dans le couple produit-emballage dans toutes ses dimensions allant de l'innovation à la réglementation en passant par l'expertise, CASIMIR a transféré depuis le 1^{er} décembre 2014 ses activités vers une nouvelle entité 3S'inPACK. La qualité nutritionnelle, les allégations et les informations pack qui en découlent font partie intégrante de ses activités, de même que les démarches d'écoconception sur le couple produit-emballage.



Inventons
les céréales
de demain

VetAgro Sup Campus Agronomique de Clermont-Ferrand conduit ses activités en collaboration avec les universités clermontoises, les organismes de recherche (INRA, IRSTEA) et en relation directe avec les organismes publics et privés de développement et d'appui aux entreprises. Membre des Pôles thématiques régionaux sur les fromages d'AOC et les produits carnés.

Université d'Auvergne

L'équipe Conception, Ingénierie et Développement de l'Aliment et du Médicament de l'Université d'Auvergne est, depuis 2000, labellisée à la fois par le Ministère de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur et par celui de l'Industrie comme Equipe de Recherche Technologique (ERT). Cette équipe, qui associe des compétences en technologies de la nutrition et de l'alimentation à des compétences en technologie pharmaceutique, a développé un plateau technologique original et unique en France d'outils de simulation de l'environnement digestif, de prédiction in vitro, comme alternative aux essais in vivo.

INRA

L'évaluation de la valeur nutritionnelle des farines et des pains se fera par la participation de 3 équipes localisées à Clermont-Ferrand :

- l'équipe INRA GDEC (Génétique, diversité, écophysiologie des céréales) qui assure l'analyse génétique de la qualité technologique des blés, a développé depuis plus de dix ans les outils d'analyse protéomique du grain qui seront également mis en oeuvre dans la comparaison des variétés.
- la plateforme d'analyse métabolomique du centre INRA de Clermont Ferrand Theix a développé les compétences dans l'analyse par spectrométrie de masse des métabolites nutritionnels aussi divers que les tocots, les phytostérols, la lutéines les β -carotènes, les alkyresorcinols, des vitamines du groupe B ;
- La plateforme 'Résonance Magnétique des Systèmes Biologiques pour l'agriculture, l'alimentation et la santé' a mis au point une méthode RMN originale d'analyse du sodium dans les produits alimentaires. Dans le cadre du projet NutriPan, l'outil méthodologique sera adapté pour répondre aux contraintes du produit pain (produits présentant différentes phases, présence d'interface air/matière).

L'Institut polytechnique LaSalle Beauvais est un établissement d'enseignement supérieur qui propose à ses 1840 élèves trois formations d'ingénieurs post-bac en Agriculture, Alimentation & Santé et en Géologie, ainsi qu'une formation de Technicien Supérieur Professionnel en Géologie et plusieurs masters. Ses domaines de recherche touchent entre autres les sciences agronomiques, l'agroalimentaire et la nutrition.

LaSalle Beauvais fait partie du réseau mondial des 72 universités La Salle, et fête cette année ses 160 ans.