

Voici comment le pois va améliorer l'assiette vegan, grâce au Celabor

Un projet ambitieux est mené chez Celabor, à Chaineux (Herve), pour tirer le meilleur parti des pois dans le cadre des aliments végans et végétariens du futur. Avec des perspectives intéressantes pour notre agriculture...

Les menus végans et végétariens vont-ils être fortement améliorés et vont-ils faire saliver davantage grâce aux chercheurs herviens ? C'est en tout cas le but que poursuit Celabor, au zoning de Chaineux, où l'on planche sur les protéines végétales, plus particulièrement du pois, et le parti qu'on peut en tirer. Le but est d'améliorer les qualités nutritionnelles des produits végans et végétariens, en ayant bien moins recours aux additifs. En faisant l'impasse sur des texturants, des stabilisants et des épaississants, comme la métylcellulose. L'ambition est aussi de limiter le recours aux épices. On aurait ainsi de quoi réduire la palette de composants pour certains aliments végans dans lesquels on peut retrouver jusqu'à une vingtaine d'ingrédients.

La recherche est d'autant plus utile que l'étiquetage de ces denrées est scruté par les consommateurs (Label nutriscore, application smartphone Yuka etc.), qui sont demandeurs de produits plus sains et plus naturels, ce qui peut constituer un frein à leur consommation. D'où tout l'intérêt du projet Protinnov que coordonnera Celabor durant deux ans, en fédérant ses compétences et ses moyens avec ceux d'une institution allemande, le Fraunhofer IVV.

On voudrait par exemple augmenter le pouvoir gélifiant des protéines pour éviter de devoir recourir à certains additifs, tout en maintenant ou développant des propriétés sensorielles intéressantes. Il est aussi question d'améliorer la solubilité. On travaille encore sur les synergies entre les protéines, les fibres et l'amidon contenus dans les pois.

Substituts de viande, de fromage...

Le but de la recherche est d'utiliser des procédés innovants comme le traitement par haute pression hydrostatique ou l'homogénéisation haute pression.

« Dans ce type de projet, on est soutenu, en Wallonie comme en Allemagne, par des PME et de plus grosses entreprises qui ont marqué leur intérêt pour cette recherche. Elles assisteront à des réunions pour suivre l'évolution du projet et s'assureront qu'on aura des résultats exploitables pour l'industrie », explique Pauline Fauquet, cheffe de projet chez Celabor. Côté wallon, huit PME et une plus grande entreprise sont parties prenantes, tandis que dans les rangs allemands, on compte cinq PME et une entreprise de taille supérieure.

Le projet, qui s'inscrit dans le cadre d'un programme de recherches mené avec le soutien du Service Public de Wallonie – Économie, Emploi et Recherche (SPW EER), a débuté en janvier dernier et les divers intervenants se sont réparti les tâches.

À la fin du projet, le but sera de tester les ingrédients développés dans divers modèles alimentaires. Pour créer entre autres des produits qu'on pourrait assimiler à des substituts de viande, de fromage ou de produits laitiers (boissons, desserts...). « Et à partir de ça, les industriels pourront développer leurs propres produits », explique Pauline Fauquet.