

Pr Camille MICHON

Directrice de l'UMR1145

33 (0)1 69 93 51 27

camille.michon@agroparistech.fr

Les protéines végétales : un levier pour une alimentation durable - Exemple des légumineuses

Camille Michon

UMR Ingénierie Procédés Aliments, AgroParisTech, Inra, Université Paris-Saclay, 91300 Massy, France

Nourrir tout en préservant la santé de chacun et les ressources futures est l'enjeu majeur du 21^{ème} siècle qui conditionne la survie de la terre et des humains. Produire en quantité une large diversité de matières premières d'origine animale et végétale a longtemps été considéré comme l'objectif à atteindre pour nourrir les populations en leur apportant protéines, lipides, sucres nécessaires à leur besoins physiologiques. Aujourd'hui il est bien identifié que cette approche est très insuffisante et doit être replacée dans le contexte globale du système alimentaire durable qui prend en compte la nécessité de préserver la planète (limitation de la production de gaz à effet de serre, de pollution des sols et de l'utilisation des ressources en eau) et les besoins plus fins de l'être humain ainsi que son comportement vis-à-vis des aliments qui lui sont proposés. Ainsi les protéines d'origine animale, pourtant bien équilibrées pour l'alimentation humaine du point de vue de leur composition, pèsent lourdement du point de vue de l'impact environnemental lors de leur production. De nombreux travaux de recherche portent sur les solutions de remplacement (protéines d'origine végétale et protéines d'insectes) mais les freins à la généralisation de l'utilisation de ces protéines sont importants et d'origine diverses. A travers l'exemple des protéines de légumineuses à graines, clairement identifiées comme une source intéressante, les différentes questions que pose leur utilisation en plus grande quantité dans l'alimentation humaine seront abordées : production au champ en limitant les intrants, quantités de graines effectivement disponibles pour l'alimentation humaine, composition des protéines de légumineuses au regard des besoins de l'homme, incorporation dans des produits existants, développement de nouveaux produits, qualité sensorielle des produits, acceptabilité par les consommateurs.

1