

Fonctionnalités des huiles et graisses

OCL a pour mission de présenter tous les aspects de la connaissance des corps gras, tels les avancées de la biologie et de la médecine (métabolisme des lipides, pathologies liées aux lipides), les progrès de l'agronomie (évolutions variétales, adaptation à l'écologie). Mais nous nous attachons également à décrire les évolutions des technologies de transformation des oléagineux, les nouveautés réglementaires concernant l'étiquetage, les tendances des marchés mondiaux des oléagineux, etc. Nous nous focalisons aujourd'hui sur les fonctionnalités des huiles et graisses.

La cosmétique (onguents et crèmes), la pharmacie (excipients), la mécanique (lubrifiants) utilisent largement ces fonctionnalités. Mais la préparation des aliments – l'Art Culinaire – est sans conteste le domaine qui en dépend le plus. Presque indépendamment de leur rôle nutritionnel, les huiles et graisses sont depuis des siècles utilisées pour confectionner des préparations alimentaires. Utilisées pour cuire (friture, poêlage) ou pour faciliter le démoulage, elles contribuent aussi à la texture (biscuits, chocolat), à l'onctuosité (sauces), à la conservation (confits), au goût. . .

Des savoir-faire et des techniques artisanales, puis industrielles, ont sélectionné les corps gras, d'après leurs fonctionnalités, pour une foule d'applications diverses,

disons de recettes. Et on a petit à petit appris à en corriger les défauts d'emploi : l'oxydation qui rancit, l'émulsion qui se « casse », l'huile de friture qui polymérise. . .

Depuis peu, d'autres préoccupations sont venues télescoper ces problématiques traditionnelles. Au fur et à mesure que l'on a commencé à discerner le comportement métabolique des différents acides gras, on a entrevu, parfois vérifié, que certaines matières grasses avaient des effets indésirables, que d'autres étaient « bénéfiques ». On a compris que des doses limites conditionnent certains équilibres physiologiques. Nombre de pathologies sont maintenant associées à tel ou tel excès (ou manque) d'un ou plusieurs acides gras. La science est encore balbutiante qui tente de guider les nutritionnistes vers l'alimentation idéale. Et ce qu'on sait de la diversité humaine montre que chacun doit s'efforcer de trouver l'alimentation qui lui convient. Mais des consensus se sont imposés, par exemple pour recommander un mix oméga-3/oméga-6 (dans une proportion encore incertaine), et surtout pour limiter certains acides gras saturés, et les acides gras trans. Or, de nombreuses fonctionnalités sont l'apanage de ces graisses dites « concrètes » (schématiquement, plus un triglycéride est saturé, plus son point de fusion est élevé).

INTRODUCTION

En même temps, des considérations pour le moins extrascientifiques ont aussi rejeté les OGM (du moins en Europe et surtout en France), alors qu'ils sont en mesure d'apporter des réponses aux problématiques que nous évoquions. En parallèle, l'image des huiles « exotiques » comme la

palme fait l'objet d'un certain brouillage sur le plan nutritionnel.

On conçoit donc les difficultés qui ont assailli nombre d'industriels de l'agro-alimentaire ces dernières années. Le présent numéro d'OCL apporte plusieurs témoignages de l'évolution des pratiques de

l'usage des corps gras dans cette industrie. Une autre parution viendra en 2013 compléter ce tableau, tant est grande la diversité des fonctionnalités des huiles et graisses.

La rédaction