

## Actualités

Valérie Duflot\*

### Agenda

#### 14th GERLI Lipidomics meeting: September 30th-October 3rd, St Maximin-la-Sainte Baume, France

GERLI is pleased to announce the 14th GERLI Lipidomics meeting, which will be held at St Maximin-la-Sainte Baume, France, from September 30th to October 3rd, 2018. The scientific program of this year will be mostly dedicated to lipid droplets in all states under the title “*Biogenesis and fate of lipid droplets*”. GERLI would like to gather researchers from various areas with common interest for lipid droplets, their physical chemistry and metabolism, their association with diseases and various applications in biotechnology, pharmacology and nutrition.

The meeting sessions, accommodations and gala dinner will take place at Hôtel Le Couvent Royal, located in the very nice cloister of St Maximin’s basilica. Situated at the heart of the Provence area, at a short distance from Côte d’Azur / French Riviera, it is considered to be the most beautiful Provencal Gothic-style structure in southeast France. The organizers hope that this unique environment will stimulate scientific discussions and potential collaborations.

The 2018 GERLI meeting will also be a milestone in the history of this association created 40 years ago and launched with a first meeting held at Toulouse in 1978. Do not miss the opportunity to celebrate the GERLI 40th birthday.

More informations on the meeting page on GERLI’s new website: <http://pre.gerli.com/congres/gerli-14th-international-lipidomics-meeting/>.

#### Omega-3 Summit 2018

Omega-3 Summit 2018 is confirmed and due on Monday and Tuesday 29 and 30 October 2018, noon-to-noon. The program will bring the latest science, understanding of sustainability and supply as well as strategies for successful implementation in pharma, food and food supplements.

Call for Posters: researchers are encouraged to submit a poster presentation; posters will be presented during breaks and in a session at the end of day 1. Please send a one-page abstract before September 30, 2018 to [posters@omega3summit.org](mailto:posters@omega3summit.org).

Please note the Global Omega-3 Summit 2018 is the follow-up of the successful policy summits of 2011, 2012 and 2013, where six consensus statements were signed and

confirmed by all participants. Major objective is disseminating knowledge and understanding of l $\alpha$ -Omega-3s and their effect on nutrition and health, and how to bring these to the market.

The Omega-Summit 2018 will build on the consensus statements and the latest news presented by GOED at the GOED Exchange, and look at four themes:

- importance of bioavailability and omega-3/omega-6 ratio for health;
- purity, quality management, and contaminant control;
- general availability and novel sources;
- how to influence policy to adopt the recommendations and how to grow consumer awareness.

More informations on <http://www.omega3summit.org/>.

#### Prochains webinaires ITERG 2018

L’ITERG, Institut des corps gras, organise pour ses adhérents un webinaire intitulé «*L’extraction des derniers lipides : état de l’art*». Il sera animé par Patrick Carré, Responsable R&D d’Olead.

Les webinaires suivants auront lieu les :

- 20 septembre : améliorer la performance opérationnelle globale de votre activité agro-alimentaire par la réalisation du diagnostic : Sobr’IAA (Fabrice Bosque) ;
- 28 septembre : additifs dans l’industrie : une place pour les bioproduits (Carine Alfes) ;
- 12 décembre : nouveautés autour de la gamme PRIC (Guillaume Chollet).

#### Workshop SFEL, 4 décembre 2018, à Paris 14<sup>e</sup> : «*Les enjeux de demain sur la valorisation des oléagineux*»

Face à un contexte de plus en plus changeant, la SFEL vous propose de faire le point sur les enjeux actuels et futurs sur les débouchés des cultures oléagineuses, dans un workshop intitulé «*Les enjeux de demain sur la valorisation des oléagineux*». Au programme :

- les dernières évolutions du contexte socio-économique ;
- émergence de nouveaux oléagineux d’intérêt, pour quelles applications ?
- du nouveau sur le front des technologies de transformation !
- discussions.

Ce workshop se tiendra dans les locaux de la FIAP (30, rue Cabanis, 75014 Paris). Un prix de thèse (1500 €) sera remis à l’occasion de cette journée. Le programme définitif et les inscriptions seront disponibles début septembre. Le workshop sera suivi d’un repas (sur réservation) et de l’assemblée générale de la SFEL.

\*[contact@ocl-journal.org](mailto:contact@ocl-journal.org)

## Agrément

### ITERG : renouvellement du FOSFA

L'ITERG, Institut des corps gras, a obtenu le renouvellement de l'agrément FOSFA (Federation of oils, seeds and fats associations ltd) pour la période du 1<sup>er</sup> avril 2018 au 31 mars 2019.

FOSFA est un organisme international d'arbitrage et de délivrance de contrats spécialisé exclusivement dans le commerce mondial des graines oléagineuses, des huiles et des graisses avec 1123 membres dans 90 pays. Ces membres comprennent les producteurs et les transformateurs, les expéditeurs et les négociants, les courtiers et les agents, les surintendants, les analystes, les armateurs, les courtiers maritimes, les sociétés de stockage de réservoirs, les arbitres, les consultants, les avocats et autres.

## Interprofessions

### Assemblée générale de la FNCG

Yves Delaine, président de la FNCG, a accueilli, le 6 juin dernier, la Directrice générale de la performance économique et environnementale des entreprises du ministère de l'Agriculture lors de l'assemblée générale annuelle, en remerciant les nombreux participants de leur intérêt pour la fédération qui se veut résolument au service de ses adhérents.

Il a rappelé qu'en 2018, la Fédération a largement contribué à l'élaboration du plan de notre filière porté par Terres Univia. La loi Alimentation s'avère nécessaire pour sortir de la guerre des prix qui voit s'affronter les distributeurs, pour que les consommateurs retrouvent cette notion de valeur équilibrée des produits qu'ils consomment.

Le Président a relevé que l'annonce du lancement de la bioraffinerie de la Mède résonne comme une trahison pour les agriculteurs français et la filière nationale de production de biodiesel. *« C'est une nouvelle fois la porte grande ouverte aux matières premières importées au détriment des productions locales. L'incohérence est multiple face aux ambitions portées par nos décideurs publics, qu'il s'agisse de l'Accord de Paris, de la souveraineté protéique voulue par Emmanuel Macron ou encore de la lutte contre la déforestation importée et la sauvegarde de la biodiversité, deux sujets portés par Nicolas Hulot. La Mède, c'est la fragilisation de toute une filière agricole et industrielle, représentant 20 000 emplois non délocalisables en France : la mobilisation de la FNCG est forte pour préserver cette filière qui a fait l'objet d'investissements majeurs depuis quinze ans et dont le bilan économique et environnemental est incontestable ».*

La table ronde qui a suivi avait pour thème : *« Protéines végétales et nouvelles tendances de consommation : comment s'adapter ? ».*

### Assemblée générale de Terres Univia

L'Assemblée générale de Terres Univia, l'interprofession des huiles et protéines végétales, s'est tenue le 20 juin dernier dans un contexte agité. *« Alors que les discussions autour de la directive RED II se poursuivent à Bruxelles, il est indispensable d'effectuer une réelle distinction entre le biodiesel issu des filières européennes d'oléagineux et les filières d'importation, expliquait Terre Univia. Sans cette volonté politique,*

*c'est toute la filière des huiles et protéines végétales qui risque d'être déstabilisée. L'interprofession appelle donc à la mobilisation collective de tous les acteurs pour apporter des solutions constructives aux débats actuels. Cette assemblée générale est aussi l'occasion de faire le bilan des actions menées et de mettre en lumière le dynamisme de toute une filière.*

*Consciente des grands enjeux liés à l'évolution de notre modèle agricole et alimentaire, la filière des huiles et protéines végétales a été force de proposition tout au long des États généraux de l'alimentation. Cette mobilisation collective se traduit aujourd'hui dans un plan de filière ambitieux : cap vers l'autonomie en protéines végétales ! Premier chantier de ce plan, l'ensemble des familles interprofessionnelles s'engage à contribuer au plan CVO 2018-2020 à la hauteur des grands enjeux du plan de filière. Le plan CVO a été adopté pour les trois prochaines campagnes en assemblée générale extraordinaire le 3 avril dernier. Ce plan doit être approuvé par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et ainsi faire l'objet d'un accord interprofessionnel étendu. Entre le plan de filière et le plan CVO de l'interprofession, l'attente est grande concernant l'engagement des pouvoirs publics, condition essentielle pour la réussite des actions qui y ont été intégrées.*

*Pour faire face à un marché mondial très concurrentiel, la filière s'engage à développer des outils pour valoriser les productions françaises. Pour le soja par exemple, l'interprofession a mis à disposition des acteurs, dès les semis 2018, la Charte Soja de France qui garantit un soja certifié d'origine France, non OGM, tracé et durable depuis la production jusqu'à la transformation de la graine. La filière se mobilise pour un objectif ambitieux : cap sur les 250 000 hectares de soja en 2025 dont la moitié certifié Charte Soja de France. L'objectif : gagner en compétitivité et sécuriser une production française de qualité. Par ailleurs, Terres Univia participe activement à l'animation de Duralim, une plateforme en faveur de la durabilité des aliments des animaux d'élevage.*

*Face aux incohérences des politiques nationales et européennes, la filière se mobilise pour préserver la compétitivité du biodiesel français issu du colza. 900 000 hectares sont en danger ! Les pouvoirs publics français et européens ne peuvent pas ignorer les atouts de la filière française par rapport à un approvisionnement sud-américain ou asiatique. La filière française de biodiesel permet non seulement de fournir des protéines végétales pour produire du tourteau de qualité, mais elle contribue également positivement à de nombreux enjeux environnementaux (biodiversité, gaz à effet de serre, captation d'azote, etc.). Pour soutenir le colza, le rôle de l'interprofession est aussi d'imaginer la filière de demain. Terres Univia soutient ainsi le projet Seedprot pour mieux connaître les fractions protéiques du colza. L'enjeu est de permettre une meilleure valorisation de ces fractions et ainsi de garantir une production de protéines végétales plus qualitative ».*

## Soja de France

### La Charte déployée dès la campagne

Issu d'une filière non-OGM, durable et locale et disposant de qualités protéiques exceptionnelles, le soja produit en France permet de satisfaire des marchés exigeants à forte

valeur ajoutée, comme celui de l'alimentation humaine, ou celui des filières animales de qualité ancrées dans les territoires. Avec ses atouts agronomiques indéniables, le soja est en plein essor en France. Terres Univia, l'interprofession des huiles et protéines végétales, s'engage dans une démarche de structuration de la filière. L'ensemble des acteurs déploient, dès les semis 2018, la Charte Soja de France qui garantit un soja certifié d'origine France, non OGM, tracé et durable depuis la production jusqu'à la transformation de la graine. Ils se mobilisent pour un objectif ambitieux : cap sur les 250 000 hectares de soja en 2025 dont la moitié certifié Charte Soja de France.

Parfois méconnu par les consommateurs, le soja français a de nombreux atouts pour se démarquer. Pour gagner en compétitivité et sécuriser une production française de qualité, il est essentiel de valoriser ses spécificités, du champ au consommateur. Il permet de proposer des produits garantis sans OGM et d'en assurer une traçabilité totale en alimentation humaine et animale. Dans une nouvelle vidéo disponible sur <https://www.youtube.com/watch?v=FxNKBNOTxWw&t=2s>, Terres Univia explique toutes les spécificités et les avantages de la filière Soja de France, en présentant les étapes de la production à la transformation et les valorisations de la graine. L'objectif est de faire connaître la filière du soja français afin qu'elle se démarque et qu'on lui donne plus de valeur.

Si le soja est apprécié, c'est qu'il a de nombreuses qualités. Intégrer le soja dans les rotations présente de nombreux avantages environnementaux et permet d'obtenir des rendements plus stables. En tant que légumineuse, le soja est capable de fixer l'azote de l'air. Nul besoin d'engrais azoté pour le cultiver, ce qui permet d'améliorer fortement les bilans énergétiques et émissions de gaz à effet de serre des systèmes de cultures où il est présent. Le soja dispose également d'une bonne capacité à valoriser l'eau. Avec les variétés actuelles, il est peu sensible aux ravageurs et aux maladies et nécessite donc peu ou pas de protection insecticide ou fongicide en culture. Ses caractéristiques agronomiques font du soja une culture particulièrement bien adaptée à l'agriculture biologique. En France, près de 20 % des surfaces de soja sont cultivées selon le mode biologique.

## Concours Prot'Eat

### 9 projets innovants sélectionnés

Neuf projets ont été retenus pour participer à la finale du concours Prot'Eat qui s'est tenue le 19 juin. Un jury composé de représentants de Bpifrance, d'Agro'Innov, de Capagro, du Groupe Mane, de Picard Surgelés, de Roquette, de ToasterLAB, de Terres Univia et du GEPV est chargé de départager les 9 projets.

Ainsi, six projets sont sélectionnés pour le Prix « Audacieuses légumineuses » 2018 de Terres Univia :

- Youpeas : une gamme de biscuits et petit moelleux à base de farines de légumineuses, naturellement protéinés, sans gluten et riches en fibres ;
- Chiche : de nouvelles façons de consommer les légumineuses, grillées et assaisonnées à l'apéritif ;
- l'Atelier V\* : une gamme de Houmous de légumineuses variées origine France, avec sept recettes évoluant avec les saisons ;
- NBread Process : un procédé de texturation permettant de créer du pain à partir de n'importe quel aliment et, entre autres, des légumineuses ;
- les nouveaux affineurs : le plaisir du bon fromage français, en version vegan, avec des créations végétales gastronomiques développées avec des maîtres fromagers-affineurs et des équipes de recherche scientifique, pour maîtriser la fermentation qui leur donne un goût unique ;
- Tartimouss ! (Les Chocolats du Croisé) : pâte à tartiner à base de féverole, sans ajout de matière grasse pour une texture onctueuse. Seulement 3 ingrédients : féveroles, sucre, chocolat (plus un éventuel parfum), pour une gamme de 9 saveurs.

Trois projets sont sélectionnés pour le Prix 2018 « Protéines végétales » du GEPV :

- Vitaline (source nutrition) : gamme de repas à boire conçue pour proposer le meilleur de la nutrition, dans un format pratique à consommer pour vivre plus, plus longtemps ;
- Smeal : de savoureuses recettes de meal-shakes complets et équilibrés nutritionnellement ;
- Life Loving Foods : des produits de consommation fonctionnelle pour répondre à la double demande de croissance de l'apport protéique quotidien et de produits de source végétale.

Les lauréats du 19 juin sont :

- Tartimouss ! pour le prix « Audacieuses Légumineuses » de Terres Univia ;
- Life Loving Foods pour le prix « Protéines Végétales » ;
- Youpeas pour le prix coup de cœur des acteurs de la filière légumineuses qui ont voté en ligne.

Rappelons que le concours Prot'Eat fut un défi inédit lancé par Terres Univia, l'interprofession des huiles et protéines végétales et le GEPV, Groupe d'étude et de promotion des protéines végétales. Il a récompensé des solutions innovantes pour apporter plus de légumineuses et de protéines végétales dans l'alimentation de demain.

Les lauréats des deux premiers prix bénéficieront également d'un accompagnement offert de 9 mois au sein du programme d'accélération ToasterLAB, pour réussir l'industrialisation et la mise en marché de leurs produits.

Depuis l'ouverture de ce concours au dernier Salon International de l'Agriculture, 38 équipes se sont lancées dans l'aventure. Une réussite pour cette première édition !