

Actualités

Valérie Duflot*

Agrément

L'expertise de l'ITERG confirmée

L'ITERG a obtenu le renouvellement de l'agrément du Conseil oléicole international (COI) pour la période du 1^{er} décembre 2018 au 30 novembre 2019 sur les analyses physico-chimiques et sensorielles des huiles d'olive.

Les listes des laboratoires agréés sont disponibles sur le site du COI : <http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/226-laboratories-panels>.

Impact métabolique des matières grasses alimentaires

Vers le concept des lipides rapides/lipides lents et l'effet matrice

Les matières grasses se retrouvent incorporées dans les aliments sous forme de structures diverses, parmi lesquelles les émulsions sont les plus représentées. L'absorption intestinale des lipides et les événements post-absorptifs durant la période postprandiale jouent un rôle majeur dans l'initiation et le développement des maladies cardio-métaboliques. Des études récentes montrent que la structure émulsionnée et la nature des agents émulsifiants peuvent moduler la digestion, l'absorption et l'utilisation métabolique des lipides alimentaires. Chez l'Homme, des données suggèrent que l'impact santé d'un aliment diffère de celui attendu compte-tenu de ses constituants ; il s'agit de l'« effet matrice ».

Un article signé de Marie-Caroline Michalski, Cécile Vors, Manon Lecomte (Laboratoire CarMeN, INSERM U1060, INRA UMR1397, Université Lyon-1) est publié dans le numéro 39 de Lipid'Nutri+ (<http://www.terresunivivia.fr/sites/default/files/LipidNutri+/ln-39.pdf>) (PDF, 673 ko).

Enquête

Listes recommandées pour le tournesol : une démarche approuvée par les agriculteurs

Bilan positif pour les premières listes recommandées Terres Inovia : plus de 75 % des agriculteurs interrogés les jugent utiles, selon les résultats d'une enquête en ligne réalisée par Terres Inovia auprès de l'ensemble des contacts régionaux, février 2018. Initiée en janvier 2018, la démarche a pour

objectif d'accompagner les agriculteurs dans leurs décisions en prenant en compte les contextes climatiques et sanitaires locaux, et de valoriser tout le potentiel génétique de l'offre variétale. Pour rappel, ces listes sont à la disposition de tous et peuvent être relayées : <http://www.myvar.fr/resultats/campagne-105.html>.

Plus d'informations sur les résultats de cette enquête dans le communiqué (PDF, 93 ko) (http://www.terresinovia.fr/fileadmin/cetiom/documentation/CP_bilanvarietestournesol.pdf).

Accréditation

Renouvellement de l'accréditation COFRAC de l'ITERG

Au cours du premier semestre 2018, l'ITERG a préparé la transition vers la version 2017 de la norme NF EN ISO/IEC 17025.

Cette transition s'est opérée en mode projet dont les grandes étapes ont été la lecture pas à pas de la norme avec identification des écarts entre les dispositions en place à l'ITERG et les exigences du référentiel suivi de l'élaboration du plan d'action et sa mise en œuvre comprenant la formation des Responsables et suppléants de plan qualité, des auditeurs internes et des chargés d'affaire à la nouvelle version de la norme.

La bonne conduite de ce projet a été validée au cours de l'évaluation COFRAC du 15 et 16 octobre 2018 au cours de laquelle les évaluateurs avaient conclu à un avis favorable au renouvellement de l'accréditation selon la norme NF EN ISO/IEC 17025 : 2017.

Le COFRAC a prononcé le renouvellement de l'accréditation selon la norme NF EN ISO/IEC 17025 : 2017 pour une période de 5 ans du 1^{er} janvier 2019 au 31 décembre 2023.

Interprofession

Créer une filière légumineuse en Occitanie

Terres Univia et son institut technique, Terres Inovia, participent au projet FILEG. L'enjeu ? Créer une filière de production et de valorisation des légumineuses à graines en Occitanie à l'horizon 2030. Ce projet est né d'un constat : le développement croissant des légumineuses à graines dont la consommation a augmenté de 12 % en France en 2017. Fort de ce contexte favorable, il était indispensable d'accompagner les pratiques de production pour favoriser l'ancrage des filières. L'ambition : disposer d'une filière structurée et durable,

*Correspondance : contact@ocl-journal.org

créatrice de valeur ajoutée répartie équitablement sur tous les acteurs de la filière : producteurs, collecteurs et transformateurs, avec aussi une dynamique de R&D. Lancé le 19 octobre, le projet FILEG met en œuvre sa première étape jusqu'en juin 2019 : évaluer la faisabilité de la structuration de cette filière légumineuse territorialisée. L'Interprofession, associée à ses différents partenaires, mobilise donc dès maintenant les acteurs de l'amont et de l'aval pour réaliser un état des lieux et partager enjeux et problématiques avant de proposer une première trame de projets.

Le projet FILEG est porté par différents partenaires : Terres Univia, Terres Inovia, INRA, EPL Auzeville, CISALI, ANILS, AD'OCC, Agri sud-ouest innovation et soutenu par la DRAAF, la Région Occitanie et les Agences de l'Eau Adour-Garonne et Rhône Méditerranée Corse.

Communication

Regulating trans fats in food

In light of discussions on an EU Regulation on trans fatty acids (TFA), FEDIOL shares its views on the upcoming EU Regulation and explains briefly industry's action so far; <https://youtu.be/DQIHc128AfM>.

Formation

Prochaines sessions ITERG

Plusieurs sessions de formations, en partenariat avec l'ENSCBP (École Nationale Supérieure Ingénieur-Chimie-Biologie-Physique), sont annoncées :

- 22 au 25 janvier 2019 : compositions et propriétés des corps gras (<http://iterg.com/index.php/fr/2018/11/29/composition-et-proprietes-cg/>);
- 29 janvier au 1er février 2019 : procédés d'obtention et contrôle qualité des corps gras (<http://iterg.com/index.php/fr/2018/11/29/procedes-dobtention-et-contrrole-qualite-du-29-janvier-au-1er-fevrier-2019/>);
- 5 au 8 février 2019 : lipochimie et bioproduits (<http://iterg.com/index.php/fr/2018/11/29/lipochimie-et-bioproduits/>);
- 12 au 15 février 2019 : huiles et industrie cosmétique (<http://iterg.com/index.php/fr/2018/12/03/huiles-et-industrie-cosmetique/>);
- 19 au 22 février 2019 : industries alimentaires utilisatrices de corps gras (<http://iterg.com/index.php/fr/2018/12/03/industries-alimentaires/>);
- 5 au 8 mars 2019 : innovations nutritionnelles et fonctionnelles des matières grasses (<http://iterg.com/index.php/fr/2018/11/30/innovations-nutritionnelles/>);
- 13 au 15 mars 2019 : détergence et savonnerie (<http://iterg.com/index.php/fr/2018/12/03/detergence-et-savonnerie/>).

Contact : s.lacour@iterg.com

Vient de paraître

La note de conjoncture n°2 de Terres Univia est parue

Quoi de neuf pour les cultures des oléo-protéagineux ? Au fil de ses huit pages, la note de conjoncture nouvellement baptisée La Lettre des OléoPro, réalisée par Terres Univia, fait le point sur l'état des productions, livre les derniers chiffres sur

les cultures et passe en revue études et travaux de l'Interprofession sur les différents débouchés du colza, du tournesol, du soja et des protéagineux.

Cette note de conjoncture est diffusée deux fois par an, en janvier et juillet. Le n°2 daté de janvier 2019 est consultable en ligne gratuitement consultable en ligne gratuitement sur le site de Terres Univia (PDF, 1,3 Mo) (<http://www.terresunivia.fr/sites/default/files/lettre-des-oleopro/la-lettre-des-oleopro-n2.pdf>).

H2020 PANACEA : parution de la première newsletter

La première newsletter consacrée à PANACEA vient de sortir. Ce projet européen, qui a démarré en 2017 et doit durer trois ans, vise à développer de nouvelles cultures non alimentaires en Europe. Terres Univia y participe, comme quinze autres structures européennes, dont Arvalis, l'ACTA et Arkema du côté de l'hexagone.

La newsletter est consultable sur le site dédié au projet (<http://www.panacea-h2020.eu/wp-content/uploads/2018/12/Panacea-NEWSLETTER.pdf>), www.panacea-h2020.eu (PDF en anglais, 7 Mo).

Un rapport de la Commission européenne défend les protéines végétales

Dans le cadre de la conférence sur le développement des protéines végétales dans l'Union européenne, qui s'est tenue à Vienne le 22 et 23 novembre, un rapport de la Commission met en avant le « potentiel de croissance » de nos filières, que ce soit pour l'alimentation humaine ou animale. Pour Phil Hogan, Commissaire à l'agriculture et au développement rural, « les protéines végétales sont une composante essentielle du secteur agroalimentaire européen, qui produit des denrées alimentaires et des boissons répondant aux normes qualitatives les plus élevées au monde ». L'Interprofession et son institut technique Terres Inovia ont contribué à nourrir ce rapport en participant aux ateliers organisés par la Commission européenne en 2018. Une belle opportunité pour mettre l'accent, notamment, sur la nécessité d'investir dans l'amélioration variétale en raison du faible attrait des investissements privés sur ces cultures, la maîtrise des conduites de cultures en pois et féverole et de l'intérêt des légumineuses à graines dans l'alimentation animale et humaine.

Le rapport pointe du doigt l'insuffisance de la production européenne de protéines végétales pour répondre à la demande croissante des consommateurs et présente des dispositifs à déployer pour la future PAC afin de favoriser l'essor de nos cultures. Parmi ces mesures, on peut citer :

- le soutien aux producteurs des protéines végétales dans la future PAC en les intégrant dans les plans stratégiques nationaux (programmes écologiques, engagements sur l'environnement et le climat pour les programmes de développement rural, aides pour encourager les investissements, mise en place de l'aide couplée au revenu...). Le plan filière de Terres Univia, qui est en conformité avec les propositions des pouvoirs publics, va pouvoir accompagner le plan protéines national ;
- une agriculture plus compétitive grâce aux programmes de recherche de l'Union européenne et des États-membres. Des programmes de recherche sont en cours dans le cadre de H2020 et des PEI (partenariat Européen de l'innovation) et seront renforcés au niveau de l'amélioration des chaînes d'approvisionnement et des techniques de productions, en particulier la création variétale ;

- de meilleurs outils de suivi pour améliorer l'analyse et la transparence des marchés. Cette mesure répond à une demande des pouvoirs publics de disposer d'indicateurs de prix. L'Interprofession est sollicitée, à ce titre, pour fournir des informations sur nos filières ;
- des actions de sensibilisation sur les bienfaits des protéines végétales sur le plan de la nutrition, la santé, le climat et l'environnement. Pour cela, la Commission dispose d'une enveloppe de près de 200 millions d'euros pour 2019 ;
- développer les échanges de bonnes pratiques pour la chaîne d'approvisionnement et les pratiques agronomiques durables. C'est un des objectifs du projet LegValue coordonné par Terres Inovia. L'Union européenne souhaite créer une plateforme qui rassemblera ces bonnes pratiques.

Pour en savoir plus, l'intégralité du rapport en anglais (https://ec.europa.eu/agriculture/cereals/development-of-plant-proteins-in-europe_en) (une version française [http://www.terresunivia.fr/sites/default/files/presse/DP-et-divers/Rapport_proteines_UE_COM_VF.pdf] est aussi disponible).

Au sommaire de la revue italienne RISG n° 4/2018 – *La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse* (Open Access)

Seme di guaranà (*Paullinia cupana* Kunth) della regione di Maués, Amazonia, Brasile: studio di alcune caratteristiche chimiche.

W. Gomes da Silva, P. Rovellini, L. Folegatti, P. Fusari, S. Venturini, D. Baglio

Short note. Fatty acids profile and stability of Camelina (*Camelina sativa*) seed oil as affected by extraction method and thermal oxidation.

M. Kiralan, S.S. Kiralan, I. Subasi, Y. Aslan, M.F. Ramadan
Influence of microwave heating on quality parameters and chemical characteristics of Turkish olive oils.

D. Sevim, O. Köseoglu, M. Casale, Y. Altunoglu, P. Kadiroglu
Fatty acid compositions of sunflowers (*Helianthus annuus* L.) grown in east Mediterranean region.

M.R. Akkaya
Characterisation of virgin olive oils from variety Benizal (Albacete, Spain).

S. Díaz-Díaz, E. Sena-Moreno, M. Álvarez-Ortí, J.E. Pardo, M. Suárez, A. Rabadán

Short note. Effect of ripening and olive cold storage on oil yield and some olive oil characteristics.

M.J. Petró, M.L. Timón, A.I. Carrapiso, A.I. Andrés
The effect of extra virgin olive oil enrichment by rosemary leaves and lemon peels on its sensorial characteristics, chemical composition, and oxidative stability under storage conditions.

N. Fares, I. Karoui, S. Sifi, M. Abderrabba, N. Jouini
<http://www.innovhub-ssi.it/web/stazione-sperimentale-per-gli-oli-e-i-grassi/pubblicazioni>

Citation de l'article : Duflot V. 2019. Actualités. OCL 26: 4.