

DU NEUF ET DU BON DANS L'ASSIETTE DES WALLONS

Publié le 18 avril 2023



par Christian Du Brulle

Comment allons-nous manger demain? Et surtout, qu'allons-nous manger demain? Ces deux questions se retrouvent au cœur des initiatives prises par [Wagralim, le pôle de compétitivité wallon du secteur agroalimentaire](#). Depuis sa création, ce pôle, qui regroupe quelque 300 acteurs du secteur (des entreprises, mais aussi des centres de recherche, les universités et des hautes écoles de la Région), mise sur l'innovation pour soutenir la filière. Et nous assurer aussi des assiettes plus durables et plus circulaires.

Le gouvernement wallon est derrière cette stratégie. Il vient de doter le [projet Foodwal](#), dans lequel Wagralim est partenaire, d'un budget de 11,7 millions d'euros pour les quatre prochaines années.

Protéines, microbiote et peptides

« Foodwal est un consortium d'universités, de hautes écoles et de centres de recherche dont la coordination est assurée par Wagralim, qui, depuis janvier 2023, développe trois projets de recherche », indique Yvan Larondelle, coordinateur de Foodwal et professeur à la faculté des bio-ingénieurs de l'UCLouvain.

« [Ces projets portent sur le microbiote, les peptides et les protéines](#). Une vingtaine de doctorants et de post-doctorants sont en cours de recrutement pour mener des recherches spécifiquement dans ces trois domaines. »

Avec MicroBoost, le consortium s'intéresse aux liens entre la nutrition et le microbiote intestinal. Le but étant, pour les chercheurs, de faire prendre en considération les écosystèmes microbiens qui colonisent le monde animal, végétal et humain.

Le [projet PeptiBoost](#), quant à lui, joue sur la prévention dans la santé. Il cherche à développer une nouvelle gamme de produits alimentaires dits fonctionnels en lien avec les peptides, des fragments de protéines.

Enfin, ProteBoost vise à élaborer des technologies « disruptives » dans le domaine de la production, de la conservation et de la transformation de biomasses riches en protéines. Ceci toujours à des fins alimentaires, pour l'humain ou l'animal.

Du sur-mesure pour les aînés

« Ce sont des recherches qui se situent très en amont », souligne la Dre Sophie Bourez, codirectrice de Wagralim. « D'autres recherches impliquant le Pôle de compétitivité se situent plus près de l'assiette des consommateurs ». Elle évoque en guise d'exemples plusieurs projets, dont « [Delicen's](#) ».

« Avec Delicen's, nous assistons au développement d'une gamme de produits alimentaires adaptés aux personnes âgées susceptibles de souffrir de problèmes de sarcopénie, soit une perte de masse musculaire liée à la dénutrition », explique le Pr Larondelle.

« Les partenaires de ce projet élaborent des produits alimentaires diversifiés et agréables à consommer par les pensionnaires de maisons de repos en Wallonie », précise Mme Bourez. « Ces produits ne se limitent plus à un simple complément alimentaire lacté enrichi. Mais s'étendent à une gamme de produits aussi attrayants visuellement que d'un point de vue gustatif, et qui s'intègre parfaitement aux menus habituellement consommés. On pense, par exemple, à du pain sans croûte aux propriétés nutritionnelles de qualité, ou encore à des confitures enrichies de nutriments spécifiques. »

La spiruline pour lutter contre le cholestérol

Un autre projet soutenu par Wagralim porte sur la prévention ou la limitation du développement de l'hypercholestérolémie et de risques cardiovasculaires associés. Baptisé « [Cash](#) », ce projet de recherche vise à développer un complément alimentaire alternatif aux substances utilisées actuellement (comme les statines). Le projet de R&D en cours est basé sur certains composés extraits de plantes (*Citrus*) et de petites algues bleues de la famille des *Cyanophyceae* (la spiruline) qui présentent des effets intéressants pour réduire l'inflammation et le cholestérol.

Cash (pour « Chromophores Actifs en Santé Humaine ») touche à sa fin et livre, semble-t-il, des résultats positifs. Outre la recherche et les développements centrés sur l'identification des actifs intéressants dans ces végétaux et leur transformation afin de les rendre plus efficaces en améliorant leur biodisponibilité, les partenaires de ce projet ont également lancé une étude clinique multi-centrée en double aveugle coordonnée par le [Centre d'Investigation Clinique en Nutrition de l'Université Catholique de Louvain](#).

« On reste bien ici sur du complément alimentaire. Et non du médicament, qui passe par une autre réglementation », souligne encore Sophie Bourez.