

## ENTRETIEN. Assises de l'agriculture : « Avoir des produits plus sains mais moins jolis »

Recueilli par Dominique Bloyet

**Francine Fayolle est professeur à Oniris, école nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation de Nantes-Atlantique, au département génie des procédés alimentaires. Elle travaille plus spécialement sur les protéines alternatives : insectes et végétaux. Et le remplacement des additifs par de nouveaux procédés de transformation.**

Presse Océan : la crise sanitaire liée au Covid-19 a-t-elle modifié le contenu de nos assiettes ?

**Francine Fayolle :** « Le Covid a insufflé une nouvelle envie mais cela reste toujours paradoxal. Les consommateurs veulent savoir ce qu'il y a dans les produits et si c'est bon pour la santé, mais pourtant ils ne veulent pas les payer plus cher ».

**Vous travaillez sur les nouvelles protéines et notamment les insectes. Ils semblent avoir du mal à s'imposer sur le marché ?**

« C'est très long à se mettre en place. La législation européenne en la matière pour autoriser les insectes, Novel food, est récente. Et le cahier des charges est très lourd. Ce qui est bien pour les consommateurs mais difficile pour les éleveurs. Localement, nous travaillions avec de petits éleveurs mais ils ont finalement mis la clé sous la porte. Il reste aujourd'hui des grosses structures, à l'exemple d'Ynsect. »

**Les insectes rentrent-ils dans la préparation d'autres produits ?**

« Ils sont surtout vus sous l'aspect festif, on les grignote à l'apéro. L'introduction en farine, dans les process de fabrication, est encore très réduite. Elle commence à exister aux Pays-Bas mais pas en France. De fait, la plupart des producteurs se sont orientés vers l'alimentation animale. L'alimentation humaine arrive peu à peu. »

**Les consommateurs sont-ils prêts à accepter ces nouveaux aliments ?**

« L'acceptabilité par les consommateurs est longue. Ils reconnaissent l'intérêt de ces protéines alternatives, mais il y a un pas de là à les ingérer. »

**La présence d'additifs dans les aliments est également remise en cause.**

« Les consommateurs veulent des produits qui contiennent moins d'additifs. Mais cela est difficile avec les conservateurs car il est compliqué de garder le même aspect au produit, comme le jambon sans conservateur qui est plus gris. Il faut habituer le consommateur à avoir des produits plus sains mais moins jolis. Beaucoup de choses ont déjà été faites autour des labels bios. »

## Le développement des protéines végétales comme substitut aux protéines animales ne signifie pas pour autant la fin des aliments transformés...

« Si on propose des steaks végétaux, c'est que les consommateurs ne veulent pas changer leurs habitudes. Alors que si on mangeait un simple plat de lentilles, on aurait notre quantité de protéines. Mais on transforme quand même. Est-ce bien ou pas bien ? Ça permet aux gens qui ne veulent plus manger de viandes de ne pas perdre leurs fondamentaux. »

## À l'image du quinoa qui s'est imposé ces vingt dernières années, y a-t-il de nouvelles protéines végétales sur le marché ?

« Le quinoa et le soja sont bien ancrés dans les mentalités. Mais le soja est sujet à controverses, notamment sur ses modes de culture. Il y a des recherches pour le remplacer par d'autres protéines comme le lupin, sur lequel j'ai travaillé avec Terrena. Mais ça ne donne pas toujours les résultats attendus. De fait, le champ de la recherche reste très grand. »

Cet article est paru dans Presse Océan (site web) (<https://www.ouest-france.fr/pays-de-la-loire/loire-atlantique/entretien-assises-de-l-agriculture-avoir-des-produits-plus-sains-mais-moins-jolis-433ccd10-4b73-11ec-a42b-4fd67cb210b6>)

## Illustration(s) :

Photo Oniris

Francine Fayolle est chercheuse à Oniris Nantes

© 2021 Presse Océan. Tous droits réservés. Le présent document est protégé par les lois et conventions internationales sur le droit d'auteur et son utilisation est régie par ces lois et conventions.

**PubliC** Certificat émis le **6 décembre 2021** à **ONIRIS-NANTES** à des fins de visualisation personnelle et temporaire.

**news.20211203.OOW.433ccd10-4b73-11ec-a42b-4fd67cb210b6**