

L'innovation dans la filière céréalière : agir à différents étages

OLIVIER ROISEUX¹, ERIK VANDERBEKE², CHRISTOPHE BLECKER³

1 : Wal.Agri - Sombreffe (Belgique)

2 : Groupe AVEVE - Leuven (Belgique)

3 : Université de Liège - Gembloux Agro-Bio Tech - Unité de Science des Aliments et Formulation (Belgique)

Mots clés: Céréales, variétés, fractionnement, valorisation, débouchés

Résumé:

L'organisation des filières de productions agricoles répond à un objectif de recherche de valeur ajoutée tout au long de la chaîne de production, de l'agriculteur au consommateur. Pour accroître cette valeur, les acteurs de la filière peuvent agir à différents niveaux, du choix de la culture à l'utilisation finale, en passant par les étapes de transformation du produit.

Dans le cas de la filière céréalière, les innovations permettant l'optimisation de la valorisation se retrouvent notamment au niveau :

- du choix de l'espèce (blé, orge, maïs, ...) et de la variété cultivée (ex. variété de blé pour biscuit), de l'itinéraire agronomique (fertilisation, date et densité de semis, association culturale, ...) et des caractéristiques pédoclimatiques apportant une composition quantitative et qualitative particulière,
- de la première transformation physique (meunerie, debraning, micronisation, ...) consistant en un fractionnement permettant la production de nouvelles fractions de compositions (technologique, nutritionnelle) et de formes physiques particulières, utilisables dans des applications originales,
- des procédés modifiant les propriétés technofonctionnelles des composants comme les procédés hydrothermiques (ex. séchage, extrusion),
- d'opérations de fractionnement et de modifications chimiques et biologiques (ex. hydrolyses et synthèses enzymatiques) en milieu liquide permettant de séparer les différents composants selon leurs propriétés technofonctionnelles et d'optimiser celles-ci en fonction de l'application visée.

Ces dernières années, certaines voies de valorisation des productions céréalières n'étant pas en relation avec un caractère technologique ou nutritionnel ont également connu une forte progression, comme la culture biologique, durable ou locale. Le caractère naturel des produits est aussi très souvent valorisé.

Globalement, les opérations envisagées doivent veiller à la valorisation complète de la matière première et la qualité sanitaire des différents produits doit toujours être garantie.

