

SRI Occitanie/Pyrénées

« Filières agro-alimentaires territorialisées et valorisation de la biomasse »

Journée Protéines végétales & animales en Occitanie ***« Projet PASTASENIOR »***

19 octobre 2018 – EPL Auzeville



Projets de valorisation **PASTASENIOR***

Le projet :

Proposer aux populations vieillissantes fragiles une alimentation nutritionnellement équilibrée, biofonctionnelle, riche en peptides bioactifs de collagène de poisson et protéines végétales DIGESTIBLES (céréales et légumineuses).

Mots clés: Vieillesse, fragilité, spécialités alimentaires (légumineuses/céréales/peptides bioactifs), prévention



Les objectifs :

- ☐ Développer des spécialités alimentaires de type « pâtes » pour prévenir, retarder les effets du vieillissement (inflammaging, sarcopénie...)
- ☐ Réduire les facteurs anti-nutritionnels et améliorer la digestibilité des protéines des légumineuses
- ☐ Obtenir un profil organoleptique apprécié par le senior.

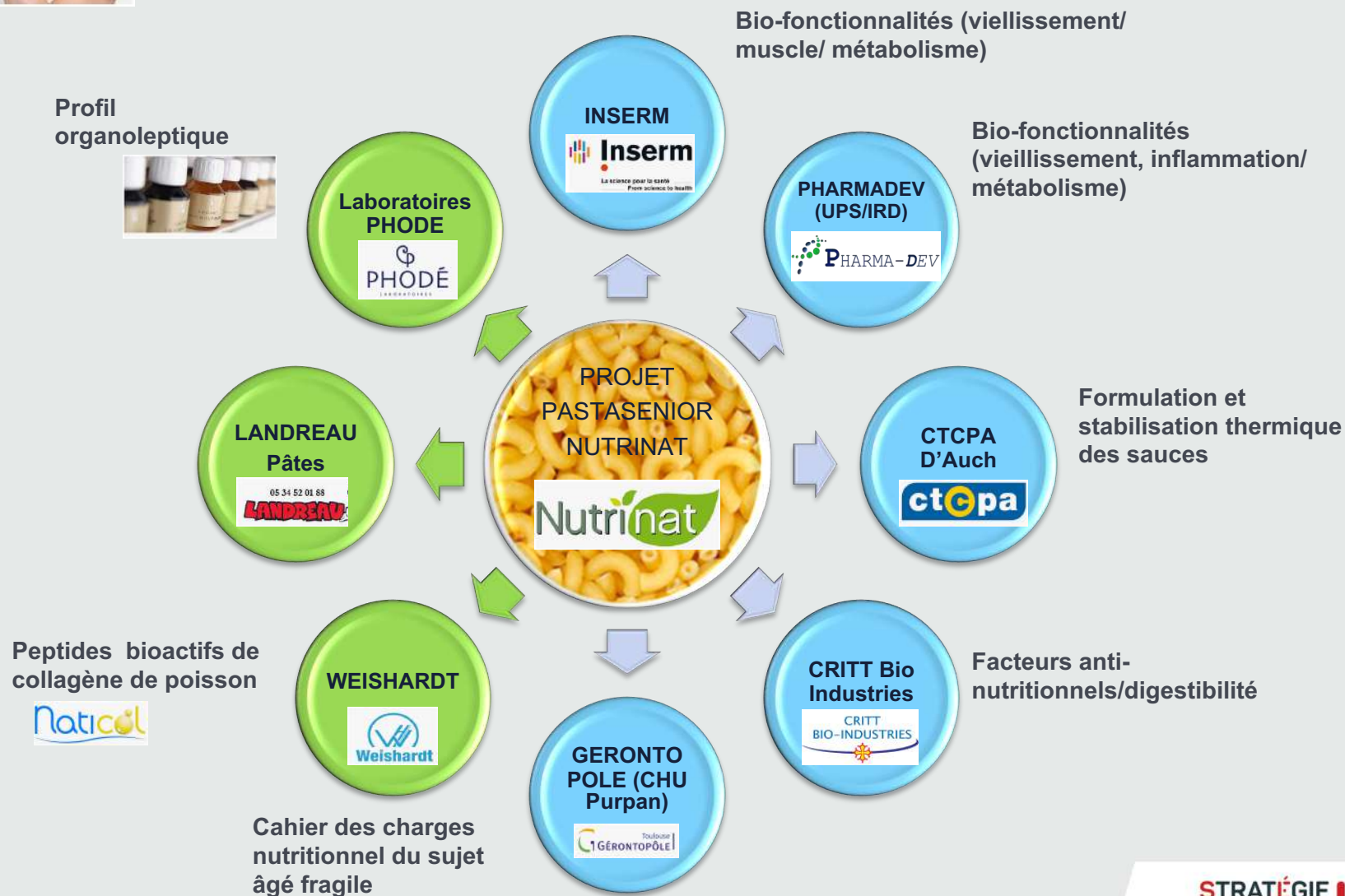


* Projet soutenu par la Région /AAP Readynov





Les partenaires au projet **PASTASENIOR**

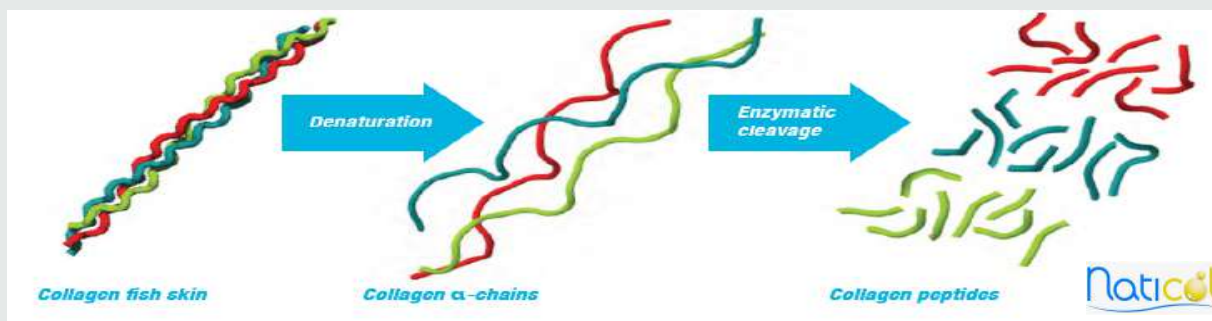


Projets de valorisation **PASTASENIOR**

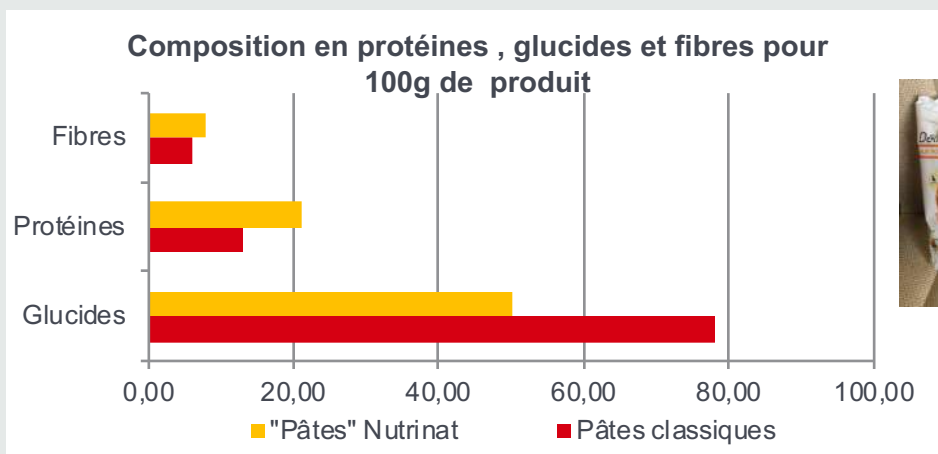


Quelles protéines?

- **Animales:** peptides bioactifs de collagène de poisson (Naticol®) → Bénéfices cliniquement prouvés – Hautement digestibles et assimilés.



- **Végétales:** Protéines issues de blé et pois chiches → Equilibre AA limitants/ source de fibres/ digestibilité

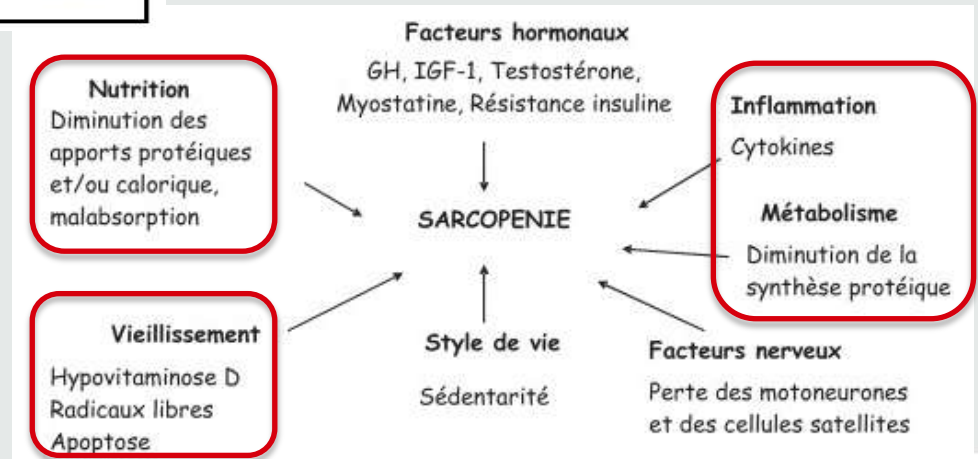


Pour quelles applications ?

- ✓ Produits de type « pâtes alimentaires » consommées assez fréquemment et largement appréciées dans la population senior.
- ✓ Apports en protéines ciblant la sarcopénie

Sarcopénie = syndrome associant **diminution progressive et généralisée de la masse, de la force et des fonctions musculo-squelettiques** à l'origine, d'incapacités fonctionnelles, diminution de la qualité de vie (Carmeli et al, 2000; Vandervoot et Symons, 2001, Welle. 2002)...

Stade	Masse musculaire	Force musculaire	Performance
pré-sarcopénie	reduction	-	-
sarcopénie	reduction	reduction	-
sarcopénie sévère	reduction	reduction	reduction



Source : Aussel et al., 2013

2013- 2016 : Projet Epicure PASTASENIOR



2017 : Mise en place d'une unité de production

Trempage
↓
Germination
↓
Cuisson
↓
Séchage
↓
Mouture
↓
Farine de Blé
Farine de pois chiche
↓
Pâtes



- Quels résultats/retours d'expériences?

Evolution du marché



Familial

Casino

biocoop

Alimentation
collective
dont EHPAD

EpiSaveurs
groupe pomona

GARONNE
fruits

Impact à l'échelle
régionale

(3 emplois)



Points-clés/conclusions/ perspectives

Retour des légumineuses dans l'alimentation.

Légumineuses faciles et ludiques

Marché en constante évolution (végétarien, vegan)

**Développement de nouvelles spécialités
équilibrées en AA essentiels , riches en protéines,
fibres, oméga 3/6...
Sauces enrichies en protéines**

Merci pour votre attention !

Françoise OUARNE, CRITT Bio-industries

Christelle BONNET, WEISHARDT



PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE

