

## UNE ÉTOILE POUR LE PROJET TERIFIQ COORDONNÉ PAR CHRISTIAN SALLES !

Le 5 décembre 2016, le jury des Étoiles de l'Europe a décerné une étoile au projet européen TeRiFiQ coordonné par Christian Salles, directeur de recherche au CSGA. L'objectif du projet était de coupler les technologies pour réduire les teneurs en sodium, en matière grasse et en sucre dans les aliments tout en conservant la meilleure acceptabilité possible pour le consommateur.

De nombreuses organisations de santé alertent sur les conséquences d'une consommation excessive de sel, de lipides, de sucres dans les pays développés conduisant à des pathologies graves telles que l'obésité, les maladies cardiovasculaires, le diabète. Aussi, beaucoup de pays encouragent l'industrie alimentaire à réduire la quantité de sel, de matières grasses et de sucres dans des produits de consommation courante et à améliorer la qualité en matières grasses (enrichissement en acides gras insaturés en particulier).

TeRiFiQ (17 partenaires dont 11 PME) avait pour objectif, par la recherche et l'innovation technologique, la réduction de sodium, de matières grasses et de sucre dans des aliments courants. Différentes stratégies propres à chaque type d'aliment (fromages, charcuteries, gâteaux, sauces) ont permis de réduire de façon significative les teneurs en sel et matière grasse d'une part et en sucre et matière grasse d'autre part. Par exemple, pour les saucisses sèches, l'utilisation de chlorure de potassium, d'extraits de levure, d'arômes a permis de réduire la quantité de sel (chlorure de sodium) de 35% et l'utilisation d'émulsion multiple, de fibres et de viande maigre a permis de réduire la quantité de matière grasse de 70%. De plus, la substitution de matière grasse animale par de l'huile de tournesol a significativement augmenté la teneur en matière grasse insaturée. Dans le cas des muffins, l'utilisation d'inuline et d'émulsions doubles avec phase interne gélifiée a respectivement conduit à une réduction de 25 % de sucre et 40 % des matières grasses.

Pour une très grande majorité, les produits reformulés sont très appréciés par les consommateurs et se positionnent très bien par rapport aux produits commerciaux de même catégorie. Certains des produits ont été commercialisés moins d'un an après la fin du projet. La plupart des PME productrices d'aliments et partenaires du projet poursuivent, seules ou dans le cadre d'autres projets collaboratifs, les axes de travail engagés avec TeRiFiQ.

### Mots-clefs

Composition, aliment, sel, sodium, matière grasse, sucre, reformulation, santé, consommateur, projet européen.

### Contact

[christian.salles@inra.fr](mailto:christian.salles@inra.fr)

### Pour en savoir plus

<http://www.terifiq.fr>

<http://multimedia.enseignementsup-recherche.gouv.fr/H2020/index.html#28>

