

ProtéinoPeps veut tirer plus de bénéfiques santé des protéines de lait

Les chaires industrielles ont vocation à tirer le meilleur de la collaboration entre privé et public dans le domaine de la recherche. L'une d'elles vient officiellement d'être lancée, autour d'Ingredia, avec pour objet d'étude les protéines du lait.



Ingredia poursuit sa collaboration avec la recherche universitaire au travers de cette chaire. - PHOTO ARCHIVES MATTHIEU BOTTE

Par M. G.

Publié: 6 Octobre 2022

Elles sont un des constituants de base de notre alimentation et un matériau dont on peut exploiter les richesses et les caractéristiques pour améliorer notre santé. **Les protéines**, et plus particulièrement celles issues du lait, étaient au cœur de **deux unités mixtes de recherche, portées par l'Université de Lille sous la tutelle de l'INRAE** (Institut national de la

recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement). Autre point commun, le lien avec Ingredia, branche production et innovation de la coopérative de la Prospérité fermière (Arras). « *Nous avons chacun une collaboration avec Ingredia, sur des thématiques différentes mais complémentaires* », décrit Rozenn Ravallec, maître de conférences à l'Université de Lille. Son unité, ainsi que celle de Guillaume Delaplace, étaient portées financièrement par l'Agence nationale de la recherche pour l'une, par la Région pour l'autre. « *Nous avons cherché à les regrouper car les projets étaient transversaux.* »

La chaire ainsi constituée, ProtéinoPeps financée pour moitié par Ingredia, pour l'autre par l'ANR, permet avec **1,4 million d'euros sur quatre ans** de mener des travaux sur toute la chaîne de valeur de la protéine, **depuis la collecte jusqu'à sa commercialisation sous forme d'ingrédients à forte valeur ajoutée ou de compléments alimentaires**, « **d'apporter de la connaissance** » pour mieux exploiter les bénéfices santé de ces constituants du lait. L'idée est de **mieux connaître la protéine** pour être en capacité d'en protéger certaines parties quand elle sera transformée ou digérée. « *C'est assez innovant !* » Une cinquantaine de personnes (dont trois thésards et quatre post-doctorants) graviteront autour de cette chaire qui a vocation à **diffuser les connaissances au niveau international, à faire progresser les connaissances académiques.**

Autre enjeu, vis-à-vis du grand public, « *redorer le blason des protéines animales en général et du lait en particulier* », qui depuis une dizaine d'années ont été supplantées par les protéines végétales. Car « *nous sommes convaincus que tout réside dans l'équilibre des apports nutritionnels* », insiste Rozenn Ravallec.