



Le Projet JACK, piloté par l'ESA, ambitionne de favoriser l'adoption des légumes secs depuis les consommateurs jusqu'aux agriculteurs en passant par les chefs cuisiniers.

Le 16 janvier 2023, les partenaires académiques, techniques et industriels du projet JACK, étaient réunis à l'ESA d'Angers pour le lancement officiel des 4 ans de recherche sur la valorisation des légumes secs par une approche gastronomique couplée à une meilleure connaissance de leurs qualités agronomiques, nutritionnelles, fonctionnelles, sensorielles et environnementales. Seize partenaires privés et publics, plus d'une cinquantaine de contributeurs dont quatre doctorants, des post-doctorants, plusieurs centaines de consommateurs, des réseaux d'agriculteurs seront mobilisés tout au long de ce projet financé par une aide gérée par l'Agence Nationale de la Recherche au titre de France 2030.

Les légumes secs, source de protéines végétales, sont sous-consommés et trop peu produits en France. JACK vise à les valoriser de l'assiette à la ferme en partant d'une approche originale gastronomique, capable de magnifier des produits, et de les valoriser de façon très créative et innovante. Cette approche permettra de faire vivre aux consommateurs des expériences multi-sensorielles susceptibles de provoquer des changements en termes d'images des légumes secs, mais aussi de comportement à domicile.

De même, l'identification de différentes techniques culinaires pour valoriser les légumes secs permettra de mesurer les avantages fonctionnels des légumes secs qui sont mal connus. En effet, leur diversité est à ce jour peu étudiée et les critères indésirables tels que les facteurs anti-nutritionnels ont été plus explorés que les propriétés fonctionnelles souhaitables, et plus souvent pour remplacer la viande ou les produits laitiers. De même, l'impact des facteurs agronomiques et pédo-climatiques sur la qualité des graines est peu examiné. En parallèle, une évaluation environnementale de la production et de la transformation sera développée.

JACK a pour ambition de lever des verrous : identifier les leviers d'action pour un changement durable du comportement alimentaire, mesurer le lien entre la qualité des légumes secs et leurs fonctionnalités culinaires par l'identification de variables physico-chimiques, identifier les facteurs agronomiques et variétaux influençant la qualité culinaire, quantifier l'impact environnemental de la production et de la transformation, pour maintenir les bénéfices environnementaux tout au long de la chaîne de transformation. Le projet commencera à la fois par la création de recettes innovantes par les chefs et par la collecte sur le terrain d'une grande variété d'échantillons de légumes secs, avec un itinéraire technique connu. Les recettes seront simplifiées en aliments modèles, utilisés pour l'évaluation de la culinarité, et, en parallèle, développées et industrialisées. De nouveaux concepts d'ingrédients et de produits seront co-conçus avec des chefs et des consommateurs. Plusieurs facteurs de changement de comportement seront testés auprès de cohortes.

L'objectif final est d'apporter de la valeur-ajoutée aux légumes secs par la diversification, avec un impact environnemental positif. Ce projet participera à la nécessaire transition vers une alimentation plus saine et plus durable pour notre planète.

JACK

Just Adopt pulses from Cook to fork

Les 16 partenaires du projet



Un projet financé par une aide gérée par l'Agence Nationale de la Recherche au titre de France 2030

