

Extraits foliaires de luzerne

Un complément alimentaire pour les malnutris

Septembre 2013

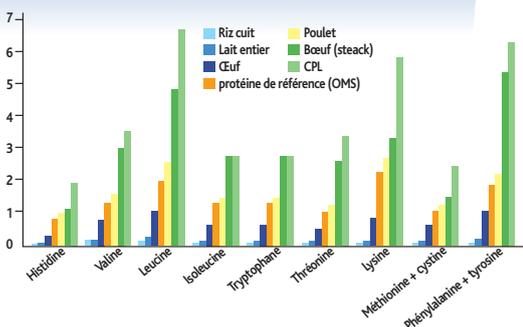
La luzerne, modèle de protection de l'environnement

La luzerne, fourrage de haute qualité nutritionnelle est cultivée sur 300 000 hectares en France. Elle capte naturellement dans l'air l'azote dont elle a besoin. Plante rustique, elle ne reçoit pratiquement aucun pesticide. Installée pour 3 ans, elle couvre le sol toute l'année. Pour toutes ces raisons, la luzerne est une alliée indispensable de la biodiversité. Une étude menée sous l'égide du Muséum National d'Histoire Naturelle a montré qu'un champ de luzerne hébergeait :

- jusqu'à 15 fois plus de papillons
- 2 fois plus d'oiseaux
- des abeilles 2 fois plus productives

Cet excellent profil environnemental de la luzerne profite également à la qualité de la ressource en eau. La luzerne est en effet une plante épuratrice qui capte les nitrates en excès dans le sol provenant des cultures précédentes. Alliée de la biodiversité, la luzerne est donc aussi alliée de la qualité de l'eau.

Composition en acides aminés essentiels de différents ingrédients riches en protéines (g/100g d'aliment)



Mis au point dans les années 80 pour le marché de l'alimentation animale, le Concentré Protéique de Luzerne (CPL) a été redéveloppé récemment par la profession à travers sa structure de recherche LRD pour être adapté au marché de la consommation humaine. Le CPL présente une composition en acides aminés plus riche que la plupart des aliments protéiques. Il est obtenu par concentration des jus de la luzerne (*Medicago sativa*), cultivée en Europe. Son profil exceptionnel et sa composition 100% végétale en font un complément nutritionnel de première qualité pour l'alimentation humaine. Le CPL qui a reçu en 2009 l'agrément « Novel Food » délivré par la Commission Européenne s'adresse aussi bien aux marchés matures des pays développés qu'aux populations malnutries de l'hémisphère Sud.

Le Concentré protéique de luzerne a déjà une longue histoire derrière lui puisque le premier procédé d'extraction de protéines remonte au XXVIII^{ème} siècle. Mais c'est dans les années 1970 que les professionnels de la luzerne adoptent le principe du fractionnement de la luzerne afin de diminuer les coûts de déshydratation. Depuis la filière n'a cessé de développer ce procédé en faisant réaliser d'une part les études cliniques nécessaires pour démontrer son efficacité et en mettant au point d'autre part un process et des installations industrielles d'extraction agréées alimentation humaine. Les Concentrés Protéiques de luzerne ont donc un bel avenir devant eux. Leur qualité protéique s'exprime par :

- une richesse en protéine de 50% du produit fini et une proportion d'acides aminés essentiels de 46% des acides aminés totaux ;
- une haute qualité biologique avec un indice chimique de 108 à rapprocher d'un indice de 100 pour la protéine de référence de l'OMS ;
- une bonne digestibilité des protéines comprise entre 70% et 85%.

Côté bénéfices consommateur, quatre études cliniques conduites sur des populations dénutries ont permis de démontrer et confirmer l'intérêt du CPL pour l'amélioration de leur état de santé. Les principaux effets étant la correction de l'anémie due à une carence en fer, l'accélération de la croissance staturo-pondérale chez l'enfant et l'adolescent, la diminution des infections respiratoires et des diarrhées chroniques. Ces études permettent de conclure que, notamment en raison de sa parfaite tolérance par l'organisme, le CPL permet d'améliorer l'état de santé des populations malnutries mieux que les autres compléments alimentaires.



COOP
DE FRANCE
déshydratation

Extraits foliaires de luzerne

un complément alimentaire pour les malnutris

QUESTIONS / REPONSES

Quelle sont les études de référence ?

Les allégations nutritives des concentrés protéiques de luzerne s'appuient sur 4 principales études nationales et internationales :

- Swati Vyas et al. 2009. Leaf concentrate as an alternative to iron and folic acid supplements for anaemic adolescent girls : a randomized controlled trial in India. Public Health Nutrition
- Eric Bertin*. 2009. Essai en nutrition évaluant l'efficacité et la tolérance de l'utilisation d'un extrait foliaire de luzerne come complément alimentaire chez l'enfant

souffrant de malnutrition. Etude menée au Pérou.*Professeur au CHU de Reims – Président du Collège des Enseignants de Nutrition des facultés de Médecine

- Lucerne leaf concentrate, a possible food supplement for the prevention of chronic malnutrition in children. Anonymous. Etude menée au Pérou.
- Eric Bertin. 2004/2005. Essai en nutrition évaluant l'efficacité et la tolérance de l'utilisation d'un extrait foliaire de luzerne comme complément alimentaire chez l'enfant souffrant de malnutrition chronique. Etude menée au Congo.

L'APEF pour quoi, pour qui ?

Il s'agit de l'Association pour la Promotion des Extraits Foliaires en Nutrition. L'APEF se consacre à la promotion des extraits foliaires dans les pays exposés à la malnutrition. Ces extraits peuvent provenir des productions champenoises ou de productions autochtones

artisanales. Dans ce dernier cas, l'APEF recommande d'associer une activité d'élevage à chaque atelier de production d'extraits foliaires pour que tourteau et sérum (co-produits des extraits foliaires) soient consommés sur place sous forme fraîche en priorité.

Comment consommer le CPL ?

Voici deux recettes faciles à mettre en œuvre à base de CPL.

- Pâtes au CPL. Farine de blé : 3 à 4 kg. CPL : 400 g. Sel : 2 cuillères à café. Mélanger la farine et le sel. Ajouter le CPL et un peu d'eau. Pétrir 10 minutes. Etaler la pâte au rouleau pour qu'elle soit aussi fine que possible. Couper en lamelles. Laisser sécher. Cuire.

- Cubes de CPL. Farine de blé : 1kg. CPL : 800 g. Sel : 100g. Arôme (oignons, persil,...). Mélanger la farine, le sel et les arômes. Ajouter le CPL. Pétrir 10 minutes. Faire une boule et la laisser reposer dans un torchon. La couper en petits carrés. Laisser sécher. Les cubes obtenus peuvent être mis dans un potage ou une soupe.

Novel Food c'est quoi ?

Les « Novel Foods » ou nouveaux aliments sont ceux qui n'ont pas d'historique de consommation dans l'Union européenne avant le 15 mai 1997. Tout aliment ou ingrédient alimentaire dans ce cas doit faire l'objet d'une demande d'autorisation.

Il y a deux modalités de soumission de dossier dans la réglementation «nouveaux aliments»: la procédure simpli-

fiée quand le Novel Food peut être considéré comme équivalent en substance à un aliment existant - dans ce cas le dossier est examiné par l'administration nationale compétente (la DGCCRF en France) - et la procédure complète quand il n'y a pas d'équivalence en substance. Ce qui était le cas du CPL. Il a reçu l'agrément Novel Food de la Commission Européenne l'autorisant comme aliment et/ou ingrédient alimentaire en Europe depuis cette date.



Réalisé avec le concours financier de FRANCE AGRIMER et du CONSEIL RÉGIONAL de CHAMPAGNE-ARDENNE

COOP
DE FRANCE
déshydratation

Pour en savoir plus

www.nutrition-luzerne.org
www.biodiversite-luzerne.com
www.developpementdurable-luzerne.org
www.luzernes.org