

Vers des cultures de quinoa et de chia en Région Sud Paca Avec le projet « Sud Expé Chia Quinoa »

Afin de satisfaire les tendances du végétal, sans gluten et local, le projet « Sud Expé Chia Quinoa »^[1], porté par la société Kolibri^[2] et en partenariat avec six autres partenaires^[3], a pour ambition de **démontrer que les cultures Bio de quinoa et de chia sont possibles en région Sud Paca.**



Plusieurs variétés vont être comparées afin de sélectionner les plus adaptées et productives en région. Des essais sur des micro-parcelles sont en cours de réalisation afin de mesurer les caractéristiques des variétés dans des contextes différents et modes culturaux variés. En parallèle, un groupe d'agriculteurs partenaires est accompagné sur des suivis de parcelles en plein champ afin de préciser les itinéraires culturaux les plus adaptés au contexte provençal et d'établir une meilleure caractérisation technico-économique de ces cultures.

Différentes solutions de valorisation de ces productions régionales sous forme d'innovations alimentaires seront également étudiées. Pour cela, les différentes variétés seront caractérisées d'un point de vue nutritionnel et physicochimique afin d'explorer leur potentiel d'intégration dans des formulations alimentaires innovantes. Des solutions pour extraire la saponine (sous-produit de « déchet » issu de la dé-saponification du quinoa) de façon efficace et économiquement envisageable seront également recherchées. Le Critt Agroalimentaire Sud sera partie prenante sur ce volet en lien avec les entreprises agroalimentaires.

Dans ce cadre, les entreprises de l'agroalimentaire en attente de productions de chia et de quinoa Bio issus d'exploitations agricoles de Provence peuvent [nous contacter](#).

Afin de faire connaître ces graines à fort potentiel aux entreprises agroalimentaires régionales, **un premier évènement gratuit** de rencontre et d'échanges sur ces filières aura lieu le 21 novembre 2023 de 14h30 à 16h30 à Avignon. Les acteurs de l'agroalimentaire curieux d'en savoir plus sur ces filières Quinoa et Chia sont invités à venir échanger avec les partenaires du projet. Les tendances Bio, local, végétal, clean label & sans gluten seront notamment présentées, pour expliquer comment le chia et le quinoa s'intègrent dans ce contexte. Une dégustation des produits fabriqués avec les mix de la société Qualinoa^[4] sera également proposée.

Inscription et programme complet [consultable ici](#).

^[1] Le projet Sud Expé Chia Quinoa est financé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (Mesure 16.2) et la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur.



^[2] Kolibri, jeune société varoise, produit et commercialise des légumes secs (pois chiche, lentilles, haricots, pois) et super graines (chia, quinoa, carthame...) issus de l'agriculture biologique et cultivés en Provence. Eric Altero, dirigeant associé de Kolibri, est le chef de fil de ce projet et s'est donné pour objectif de développer des solutions d'approvisionnement de chia et de quinoa provençales responsables (bio, équitables, locales et favorisant une commercialisation de proximité).

^[3] Les partenaires de ce projet « Sud Expé Chia Quinoa » : Kolibri, Duransia, Cirad, Arvalis, Chambre d'agriculture des Hautes-Alpes, Agribio 04, CRITT Agroalimentaire Sud et sept exploitants agricoles.

^[4] Qualinoa est une société de l'économie sociale et solidaire qui a pour objet la conception et formulation d'aliments sans gluten et sans additif à base majoritaire de quinoa. Après avoir reçu le prix Coup de cœur de Montpellier Université d'Excellence et le prix Pépites de la Food du MIN Toulouse, elle a été qualifiée en 2022 DeepTech par la Banque Publique d'Investissement. Dirigée par Didier Bazile, point focal mondial du quinoa auprès de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), Qualinoa s'appuie sur la diversité variétale du quinoa pour rechercher certains traits nutritionnels et technologiques, et ainsi se passer d'additif dans ses recettes. La société développe une gamme de mix prêts-à-l'emploi en boulangerie et pâtisserie à destination des particuliers et des professionnels. Elle fournit aussi une offre de services aux professionnels de l'agroalimentaire au travers d'un travail à façon spécifique pour les accompagner dans les tests nécessaires pour incorporer le quinoa (et d'autres espèces d'intérêt alimentaire) dans leurs produits alimentaires.