

# Interactions UTC

1. [Interactions, le Magazine des Technologies Emergentes](#)
2. [Thématiques](#)
3. [Génie des procédés, chimie, développement durable](#)
4. De nouveaux goûts pour le palais

## De nouveaux goûts pour le palais

Seule start-up du secteur agro-alimentaire à avoir intégré le palmarès des Jeunes entreprises innovantes de l'Usine Nouvelle en 2009, Millbäker a collaboré avec le laboratoire TIMR de l'UTC. Rencontre avec sa présidente, Sylvie Boudot.

01 Jan 2012



**L'innovation au sein de Millbäker semble**

# **puiser ses ressources au sein du règne végétal ?**

Dès sa création en 2005, Millbäker a misé sur l'innovation, en orientant sa R&D sur l'intégration, aux produits alimentaires de consommation courante ou non, de concentrés naturels actifs issus du monde végétal. Par ce biais, nous souhaitons d'abord accroître les qualités nutritionnelles et apporter de nouvelles notes organoleptiques à certains produits agro-alimentaires, et plus spécifiquement à des produits aussi traditionnels et séculaires que ceux de la panification.

## **Vous avez en effet imaginé une "crème" de levain et de graines germées permettant l'élaboration d'une baguette aux caractéristiques uniques ?**

Tout à fait, ce produit baptisé Germinov® est une crème de levain et de quatre graines germées, toutes produites en région Champagne-Ardenne : blé, seigle, lentilles roses de Reims et chanvre. Le pain élaboré avec ce levain présente des atouts nutritionnels indéniables, en plus de propriétés organoleptiques particulières. Les graines germées restent par exemple tendres plus longtemps, tout en gardant leur aspect croustillant. En outre, une saveur lactée végétale spécifique donne à notre produit une saveur unique.

## **Pourquoi vous être à l'époque intéressée au phénomène de la germination ?**

Un agriculteur, ingénieur de formation, est un jour venu me voir et m'a fait goûter une graine de colza germée. La révélation fut immédiate. Entre une graine germée et une seconde non germée,

vous avez d'abord une différence évidente de tendreté, mais vous percevez également des notes organoleptiques sans commune mesure.

## **À quel stade de développement et de recherche avez-vous alors collaboré avec le laboratoire TIMR ?**

Nous avons à l'époque consulté l'UTC et son laboratoire TIMR pour lever certains verrous scientifiques rencontrés concernant la tendreté du pain. On s'est aperçu que d'une germination à une autre, on obtenait des graines plus ou moins tendres. Plusieurs pistes de réflexion nous ont donc été apportées par le laboratoire TIMR. L'une d'entre elles concernait l'acidification naturelle qu'est en mesure d'apporter le développement de micro-organismes pour favoriser la germination et la tendreté. L'acidité casse en effet la dureté qui peut être ressentie du fait de la présence d'amidon dans les graines.

## **Quelle pourrait être finalement votre définition de l'innovation dans le domaine de la boulangerie-pâtisserie et de la filière blé-farine-pain ?**

Ma définition pourrait être la suivante : « savoir apporter de nouvelles notes organoleptiques et accroître les qualités nutritionnelles d'un produit, sans choquer le palais du consommateur, ni fondamentalement modifier la saveur originelle du produit. » Mais l'innovation ne s'arrête pas là. Millbäker cherche en permanence à innover, en proposant de nouveaux produits. Par exemple, de la farine sans gluten. Aujourd'hui, de plus en plus de personnes atteintes de la maladie coeliaque développent une intolérance au gluten. Fort de notre expertise dans le domaine de

la panification, à nous de leur proposer demain une réponse qui sera adaptée à leurs besoins.