

## CHIA DE FRANCE : Naissance d'une filière à haute valeur ajoutée

**Cocorico ! Après 10 ans de sélection généalogique la société PANAM a mis au point ORURO®, variété précoce de graine de chia protégée auprès de l'INOV (Instance Nationale des Obtentions Végétales), et vient d'obtenir le sésame pour sa mise en marché sur le territoire Européen. Concentrée en Omega-3, ORURO® est cultivable dans nos régions tempérées. C'est une première mondiale.**

Le lancement officiel de la filière « Chia de France » est organisé le 27 Juin à Paris à la Cité Universitaire.

Culture historique des régions tropicales et subtropicales, disparue depuis près de 500 ans, la graine de chia concentre une haute valeur nutritionnelle, et notamment une exceptionnelle teneur en Omega-3, un acide gras essentiel trop rare dans l'alimentation occidentale.

Les perspectives sont grandes pour ORURO® et sa filière CHIA DE FRANCE, sur un marché européen en plein essor qui concentrait en 2016 le quart de la demande mondiale\* en graines de chia.

Alternative aux productions d'Amérique centrale importées jusqu'à présent, la filière CHIA DE FRANCE permet de réduire les émissions de carbone. Une filière de proximité mais aussi raisonnée et garante de traçabilité et de sécurité, du producteur au consommateur.

Pour l'acheteur, cette filière française représente une garantie de stabilité des prix et des temps de livraison pour l'approvisionnement d'un produit stable et homogène, répondant à un cahier des charges précis et disposant des autorisations européennes pour la consommation.

Pour le producteur – ils sont déjà une centaine partout en France – la filière CHIA DE FRANCE garantit des contrats avec les acheteurs, avec l'opportunité de planifier l'activité et d'assurer une rémunération juste et pérenne. La chia ORURO® sera cultivée selon les méthodes d'une agriculture durable, ainsi qu'en culture biologique.

**Exceptionnellement riche en Omega-3, acide gras essentiel, cette graine est malheureusement encore peu connue du grand public.**

La chia (prononcer « t'chia ») est la source végétale la plus concentrée au monde en Omega-3, acide gras essentiel pour lequel les européens présentent d'importantes carences (une consommation journalière inférieure à 1 g pour 2 à 3 g recommandés).

Les Omega 3 sont intégrés à la membrane des neurones et contribuent à la bonne communication des synapses.

Les carences en Omega 3 sont donc particulièrement graves en période périnatale, pour les mamans et leurs bébés ainsi que pour les jeunes en croissance,

A l'âge adulte, cette carence se traduit par des problèmes neurologiques chroniques, troubles du comportement, dépressions, et après 60 ans par des maladies neurologiques en fortes progressions comme Alzheimer ou Parkinson.

10 g de chia par jour permettent de couvrir 100 % des besoins journaliers et ramènent le ratio Omega6/Omega3 en dessous de 4.

Enfin, l'action la plus connue des Oméga 3 est la réduction des risques de maladies cardiovasculaires

Outre sa teneur hors du commun en Omega-3, la chia contient fibres, protéines, vitamines B et E, calcium et antioxydants. Un concentré nutritionnel unique, sans gluten, qui fait de la chia le « super aliment » ou « alicament ». Ses propriétés mucilagineuses en font aussi un excellent coupe-faim.

Les graines de chia peuvent être ajoutées telles quelles dans l'alimentation quotidienne ; plats, boissons, yaourts et sauces, mais aussi dans les céréales du petit déjeuner, barres énergétiques, plats, desserts, etc.

Elle peut être pressée à froid et utilisée en huile et en tourteau.

Le potentiel d'innovation est important dans l'agro-alimentaire, la parapharmacie et la cosmétique.

La mission de la filière « Chia de France » sera de faire connaître aux consommateurs les vertus de cette petite graine venue du fond des âges, afin d'agir ensemble pour corriger une carence qui nous détruit. La filière proposera un étiquetage sur l'apport journalier recommandé en Omega-3.

\* Soit 20 000 tonnes / an (source FAO)

OCCITANIE  
**LA RÉGION**  
Pyrénées  
Méditerranée



### Contact presse

PANGAUD Emmanuelle

Attachée de Presse / Attachée de Communication

Courriel : vistapoint64@bbox.fr

Tél. : + 33 (0)9 82 40 11 63 - Mob : + 33 (0)6 68 06 99 21