

## **QUALISTA® EXPERT : LES PREMIÈRES ALLÉGATIONS ATTENDUES DÈS 2022 !**

**Paulic Meunerie et UniLaSalle annonçaient récemment la mise place d'un ambitieux programme de recherches intitulé Qualista® Expert visant à homologuer les nombreuses qualités des farines Qualista®. Les premiers résultats sont attendus dès le premier trimestre 2022.**

Ce programme lancé par Paulic Meunerie, en partenariat avec UniLaSalle (ULR 7519), vise à améliorer la signature nutritionnelle globale des farines de blé Qualista® issues du procédé Oxygreen®. Inédit, ce procédé de purification des grains de blé par l'ozone a des effets positifs qui permettent notamment de diviser les pesticides par 20, voire d'éliminer tout résidu pour la farine T55, tout en réduisant le taux de mycotoxines jusqu'à 50%, pour une conservation optimale et naturelle des farines. D'une qualité sanitaire en rupture avec les standards du marché, les farines Qualista® permettent une panification sans additif, sans conservateur, sans gluten ajouté et sans émulsifiant. Une réponse forte au souhait de « manger sain » des consommateurs. Les farines Qualista® présentent par ailleurs de nombreuses qualités nutritionnelles et santé que ce programme vise à mettre en lumière.

### **LES PREMIERS RÉSULTATS ATTENDUS EN 2022**

Dans un premier temps, dès le premier trimestre 2022, les études réalisées permettront de confirmer la richesse en fibres des farines Qualista®, pour permettre à Paulic Meunerie de commercialiser à terme ses produits avec la mention « naturellement riche en fibres ».

Puis, en milieu d'année, le programme devrait compléter cette mention en validant une amélioration du profil en fibres solubles pour ses farines Qualista®.

Selon la littérature, ce type de fibres permet une diminution de l'absorption des graisses, du mauvais cholestérol sanguin, des triglycérides et permet de prévenir les problèmes cardiovasculaires. Les fibres solubles permettent également de ralentir l'absorption des glucides, et donc de freiner la montée de la glycémie, ce qui est primordial dans la prévention du diabète de type 2.

En parallèle, une étude clinique sera menée pour valider la mention "index glycémique bas" sur les farines Qualista®. Cet argument de taille permettra de confirmer que les farines Qualista® assurent un bon équilibre glycémique de l'organisme (sans variation importante du taux de sucre dans le sang après les repas). Plus spécifiquement, un "IG bas" est un indicateur précieux pour aider les patients diabétiques à contrôler leur glycémie, et permettant aux sportifs de mieux gérer leur apport énergétique avant, pendant et après l'effort. Une seconde étude permettra de confirmer les effets à long terme des farines Qualista® pour une meilleure gestion de la satiété, du poids, ainsi qu'un confort digestif répondant aux enjeux de santé publique actuels.

Paulic Meunerie pourra communiquer de manière officielle sur les qualités nutritionnelles et les bénéfices santé de ses farines auprès des consommateurs fin 2023, si les résultats de ses recherches sont bien homologués par l'**EFSA, organisme européen chargé de vérifier le bien-fondé scientifique des demandes d'allégations.**

### **DE NOUVEAUX MARCHÉS EN PERSPECTIVE**

Aujourd'hui, les farines Qualista® sont proposées aux artisans boulangers soucieux d'offrir à leur clientèle des pains de qualité, à haute valeur ajoutée. Demain, avec la validation officielle des allégations santé et organoleptiques de Qualista®, Paulic Meunerie pourra accéder à de nouveaux marchés porteurs tels que les réseaux de distribution spécialisés, les établissements de santé (hôpitaux, EHPAD), les diététiciens et nutritionnistes, la médecine du sport.

*« Avec Qualista, nous avons un produit aux qualités sans précédent. Il est important de le faire savoir et de permettre au consommateur de bénéficier d'une information établissant clairement les bénéfices de son alimentation sur sa santé »,* déclare Jean Paulic, Président Directeur Général de Paulic Meunerie.