

Analyse des alcaloïdes des lupins

Condition préalable à la production alimentaire

Le lupin est une plante intéressante pour la grande culture en Suisse. Cette légumineuse offre en effet une source de protéines végétales, est capable de fixer l'azote dans le sol et possède un bon potentiel de commercialisation en raison des utilisations très diverses. Cependant, les lupins contiennent des alcaloïdes (défenses immunitaires propres aux végétaux) qui peuvent être toxiques pour les humains et les animaux au-delà d'un certain seuil. La teneur en alcaloïdes peut varier en fonction de la variété et des conditions de culture et doit être quantifiée après la récolte.

Cette fiche fournit des informations et des conseils sur l'analyse et la réduction des alcaloïdes des lupins. Elle s'adresse au secteur de la production, aux centres collecteurs, aux entreprises de transformation et à toutes les personnes du secteur agroalimentaire.



Les principales espèces de lupin cultivées en Suisse sont le lupin blanc (à gauche) et le lupin à feuilles étroites ou lupin bleu (à droite). Notez que les deux espèces peuvent avoir des fleurs blanches, bleutées ou bleues.

La teneur totale en alcaloïdes des lupins dépend de l'espèce, de la variété et de facteurs environnementaux, tels que la qualité du sol et les conditions climatiques. Ces dernières années, des teneurs accrues en alcaloïdes ont été observées chez les lupins doux. Cela est probablement dû à une combinaison de facteurs, entre autres le changement climatique et les mécanismes de défense contre les maladies.



Actuellement, aucun seuil légal n'est fixé pour la teneur en alcaloïdes des lupins en Suisse. Cependant, il incombe aux entreprises concernées de commercialiser des denrées alimentaires sûres. Seule une analyse effectuée par un laboratoire compétent permet d'obtenir des informations précises sur la teneur en alcaloïdes des produits récoltés.