



Qu'est-ce que l'Infrastructure de Recherche CALIS peut apporter à des projets de recherche pluridisciplinaire ? Exemple du projet FroM'Innov dans le MP SYALSA

Marielle Harel-Oger, Gilles Garric, Stéphan Marette, Christophe Martin

► To cite this version:

Marielle Harel-Oger, Gilles Garric, Stéphan Marette, Christophe Martin. Qu'est-ce que l'Infrastructure de Recherche CALIS peut apporter à des projets de recherche pluridisciplinaire ? Exemple du projet FroM'Innov dans le MP SYALSA. Présentation Callis, Nov 2021, Paris, France. hal-03428692

HAL Id: hal-03428692

<https://hal.inrae.fr/hal-03428692>

Submitted on 15 Nov 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



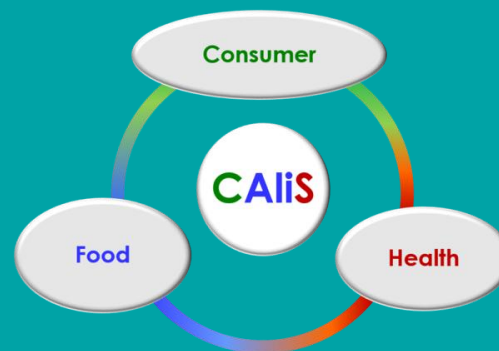
Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

Qu'est-ce que l'Infrastructure de Recherche CALIS peut apporter à des projets de recherche pluridisciplinaire ?

Exemple du projet FroM'Innov dans le MP SYALSA

Marielle HAREL-OGER¹, Gilles GARRIC¹, Stephan MARETTE², Christophe MARTIN³

1 : UMR STLO, 2 : UMR Eco Publique, 3 : UMR CSGA

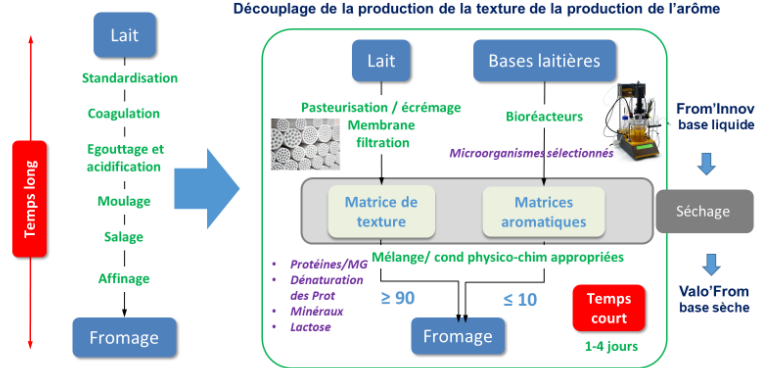


➤ La question à traiter :

“L’acceptabilité d’une innovation de rupture par le consommateur”

=> Comment les argumentaires nutritionnels et environnementaux peuvent modifier la perception d’une innovation par les consommateurs et leurs dispositions à payer puis comment cette innovation peut être intégrée dans une filière ?

Un procédé innovant



Brevet : WO 2016/108024 A I

- Faire un fromage sur un temps court : 2 à 7 jours
- Vecteur de fonctionnalités variées : santé, utilisation
- Selon un procédé sobre, facile à mettre en œuvre et agile

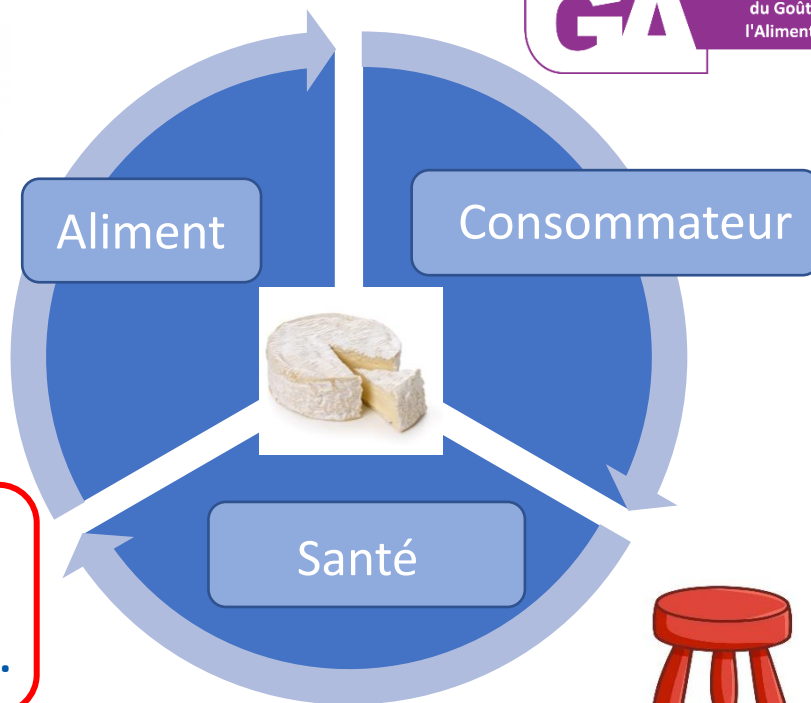


Analyse des tensions	
-	+
Modifications sensorielles	Sobriété du procédé
Perte de « naturalité »	Bénéfices nutritionnels
Par le consommateur / puis les filières	

> Partenariat



**Moins de NaCl
MG insaturées
Probiotiques, ...**



ChemoSens

INRA - AgroParisTech
**économie
publique**

Systèmes alimentaires



UMR	Départements	Equipe	Valence
STLO	TRANSFORM, MICA	Plate-Forme	Produit/Procédé
CSGA	AlimH	ChemoSens	Analyse sensorielle, science du conso
Eco Publique	EcoSocio	Eco publique	Eco expérimentale, analyse économique



INRAE

l'institut Agro
agriculture • alimentation • environnement



➤ Plus-values de la démarche pluridisciplinaire :

1. Approche multicritères cohérente et performante dans la construction des qualités d'un aliment

- Science des aliments : produit / procédé => usine du futur
- Science comportementale/consommation : « acceptabilité » des nouveaux produits / procédés par les consommateurs et disposition à payer ces innovations
- Economie publique => acceptabilité par la filière et proposition de nouveaux systèmes alimentaires incluant un équilibre de marché pour ces nouveaux produits
- Nutrition/diététique : => fonctionnalisation santé
 - axe biologique : probiotiques
 - axe biochimique : sel, matières grasses insaturées, ...

2. Cercle vertueux

- Amélioration des connaissances pour chaque acteur et entre acteurs
- Décloisonnement – continuum entre recherche sur la **production** – transformation – consommation – santé (filière) avec des synergies entre les acteurs
- Aller vers des programmes plus ambitieux en santé et durabilité des systèmes alimentaires

3. Multi-échelles : depuis les tests sensoriels jusqu'à la filière

- Possibles Allers-Retours selon les résultats intermédiaires

➤ Bénéfices du projet :

1. Duplication de la démarche/méthodologie avec des entrées spécifiques :

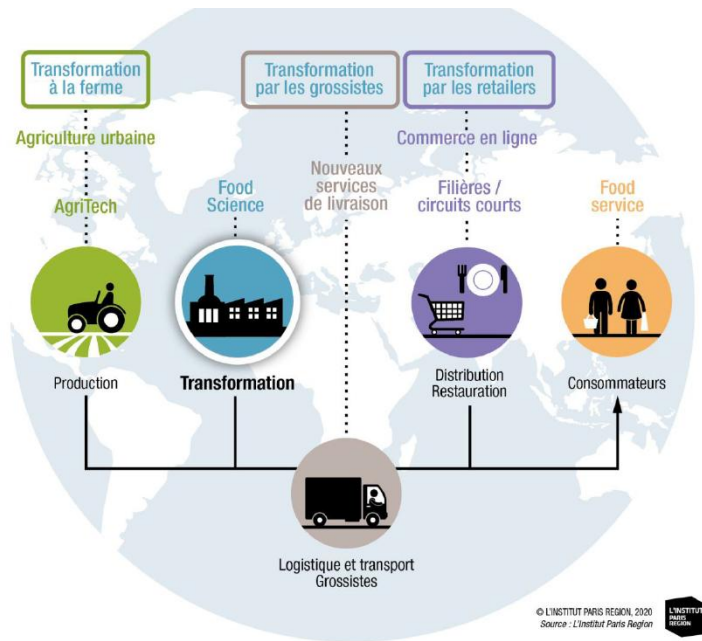
- Populations cibles : seniors, carencées, malades
- International : fonctionnalisations de produits selon les besoins (attentes/carences) et l'acceptabilité des populations ainsi que les capacités des filières locales
- Autres matrices : mixtes ou végétales
- Autres filières : bio, herbagers, ...

2. Rampe de lancement

- Approche plus ambitieuse en nutrition/santé et écoconception, voire systèmes alimentaires durables
- Progresser à l'intersection des pôles aliments/consommation et santé
- Ingénierie inverse dans la conception et la mise au point d'un produit/procédé alimentaire

3. Mieux connaître le paysage institutionnel

4. Donner des idées, des perspectives, de l'ambition, du dynamisme !



**Merci pour
votre
attention !**

