



HAL
open science

Vers une alimentation durable ?

Geneviève Gésan-Guiziou, Agnès Boiron

► **To cite this version:**

Geneviève Gésan-Guiziou, Agnès Boiron. Vers une alimentation durable ?. Sciences Ouest, 2021, 389. hal-03588896

HAL Id: hal-03588896

<https://hal.inrae.fr/hal-03588896v1>

Submitted on 25 Feb 2022

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

Vers une alimentation durable ?



N° 389

juin 2021

SHUTTERSTOCK

Proposer des solutions technologiques et sociales innovantes pour des circuits plus équitables. C'est l'objectif d'un projet européen piloté depuis Rennes.

L'heure de la transition alimentaire a sonné¹. « Notre consommation actuelle repose sur des chaînes d'approvisionnement longues, gérées par de grands acteurs. Ce modèle étant peu durable, l'enjeu est d'aider les petits et moyens producteurs à élargir leur gamme et leur volume avec des produits locaux de qualité tout en augmentant leurs revenus », indique Geneviève Gésan-Guiziou, directrice de recherches à l'Inrae² de Rennes. C'est l'objectif du projet européen Fairchain³, démarré en novembre dernier pour 4 ans.

« À partir de six études de cas, nous développerons des chaînes de valeurs⁴ intermédiaires, compétitives et durables. » Les innovations choisies dans le secteur du lait et des fruits et légumes s'attaquent aux nombreux verrous techniques, sociaux ou organisationnels qui freinent souvent les initiatives. Par exemple, en France, les petits producteurs de Comté du Jura pourraient mieux valoriser le lactosérum⁵, pourtant très riche en protéines de haute qualité. « Cette étude est l'occasion de créer une boisson nutritionnelle avec une nouvelle réflexion pour chaque étape, du procédé de fermentation à la distribution régionale sans déchet », explique la chercheuse.

Selon les saisons

En parallèle, l'équipe suisse fabriquera des vinaigres à partir de fruits abimés invendables, pour une alternative naturelle aux produits phytosanitaires et désinfectants. Et leurs noyaux, par pyrolyse, seront transformés en fertilisant ! En Belgique, il s'agit de lancer une application de partage d'une machine d'embouteillage. Selon les saisons, de petits producteurs pourront conditionner leurs produits laitiers, jus de fruits ou soupes de légumes dans des matériaux biosourcés. Enfin, une filière autour des baies rouges sauvages va être lancée en Suède, dont les bénéfices iront pour la première fois aux populations locales. Les résultats de ces initiatives seront partagés sur une plateforme aux côtés d'autres projets. De quoi nourrir son esprit !

Tags

- [Notes\(onglet actif\)](#)
- [Contact](#)

1. Lire Sciences Ouest n°381, mai-juin 2020.
2. Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement.
3. Piloté par l'Inrae, ce projet regroupe 20 partenaires scientifiques, industriels et associations dans 8 pays (France, Italie, Grèce, Autriche, Belgique, Suède, Allemagne et Suisse).
4. De la production au consommateur.
5. Coproduit de la fabrication du fromage.

Geneviève Gésan-Guiziou

02 23 48 53 25

genevieve.gesan-guiziou@inrae.fr(le lien envoie un courriel)

AGNÈS BOIRON

PARTAGER

-
-
-