



HAL
open science

Des Fromages Modèles Innovants pour construire la qualité d'un aliment

Marielle Harel-Oger, Gilles Garric, Yves Le Loir, Louis-Georges Soler, Stéphan
Marette, Christophe Martin

► **To cite this version:**

Marielle Harel-Oger, Gilles Garric, Yves Le Loir, Louis-Georges Soler, Stéphan Marette, et al.. Des Fromages Modèles Innovants pour construire la qualité d'un aliment. Séminaire SYALSA : Systèmes alimentaires et santé humaine, INRAE, Apr 2022, Paris, France. hal-03654306

HAL Id: hal-03654306

<https://hal.inrae.fr/hal-03654306>

Submitted on 28 Apr 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

Des Fromages Modèles Innovants pour construire la qualité d'un aliment

Marielle Harel-Oger¹, Gilles Garric¹, Yves Le Loir¹, Louis-Georges Soler⁴, Stéphan Marette³, Christophe Martin²
1 : UMR STLO, 2 : UMR CSGA, 3 : PSAE, 4 : SHS



5 avril 2022 / Séminaire Syalsa / Marielle HAREL-OGER

➤ Contexte et adéquation avec les objectifs du métaprogramme

Contexte

Comment les questionnements de la société concernant la santé peuvent nous aider à aller vers des modèles alimentaires où sont inscrits les transitions agricole, alimentaire et environnementale ?



Place de choix des produits laitiers dans la diète alimentaire des pays développés

Mais

Le consommateur n'est pas sans questionnement face aux problématiques de société (santé humaine, environnement et/ou bien-être animal)

D'où

Existence de tensions entre attentes et préférences des consommateurs et contraintes techniques, économiques et organisationnelle des filières

>> Comment peut-on limiter ces tensions afin de réussir à mettre sur le marché un produit innovant et à le faire perdurer ?

➤ Contexte et adéquation avec les objectifs du métaprogramme

Adéquation avec les objectifs du métaprogramme

Notre projet s'inscrit dans deux axes de travail du métaprogramme :

- La construction des qualités des aliments et de l'alimentation, depuis la production agricole jusqu'aux impacts de santé et environnementaux des régimes alimentaires
- La santé, comme possible moteur de la dynamique des systèmes alimentaires : comportements des acteurs, politiques publiques et accompagnement des transitions



La conception de produits et procédés innovants doit permettre de construire des aliments de qualité où la santé et l'environnement sont au centre. Est-ce bien le cas de notre procédé innovant? Permet-il d'obtenir des produits de qualité ?