



**HAL**  
open science

## Ces chercheurs de l'Enilbio qui testent de nouveaux débouchés pour le petit-lait: Deux produits retenus sur les neuf élaborés

Maryline Chalon, Geneviève Gésan-Guiziou

### ► To cite this version:

Maryline Chalon, Geneviève Gésan-Guiziou. Ces chercheurs de l'Enilbio qui testent de nouveaux débouchés pour le petit-lait: Deux produits retenus sur les neuf élaborés. Le progrès de Lyon, 2023, 11/12/2023. hal-04341776

**HAL Id: hal-04341776**

**<https://hal.inrae.fr/hal-04341776v1>**

Submitted on 13 Dec 2023

**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

## Un projet européen



*Geneviève Gésan Guiziou, directrice de recherche à l'Inrae de Rennes. Photo Maryline Chalon*

L'Inrae de Rennes travaille sur un programme européen dénommé Fairchain. Ce projet, développé dans huit pays, a pour objectif de proposer des solutions technologiques, organisationnelles et sociales, innovantes, dans les secteurs des produits laitiers et des fruits et légumes. C'est ainsi que l'Inrae de Rennes a sollicité l'Eniblio dans la recherche et le développement. Le projet dure quatre ans. « Il a pour objectif d'aider les petites et moyennes entreprises à devenir plus compétentes », affirme Geneviève Gésan-Guiziou. Y sont inscrites les notions de partage de valeur, reconnaissance et traçabilité du produit dans une filière courte. C'est bien le cas en Franche-Comté avec le petit-lait récupéré à Vevy, travaillé avec des jus de fruits de Sellières. Le projet intègre une dimension de réutilisation du verre. Les jus [sont conservés dans les bouteilles issues de la filière J'aime mes bouteilles](#), dont les consignes se font principalement dans les Biocoop.

