



HAL
open science

L'avancement des travaux réalisés en Franche-Comté, dans le cadre du projet européen FAIRCHAIN a été présenté à Poligny. La question est “ peut-on faire des boissons à partir du lactosérum (le petit lait en fromagerie) et des jus de fruits ” ?

Geneviève Gésan-Guiziou

► To cite this version:

Geneviève Gésan-Guiziou. L'avancement des travaux réalisés en Franche-Comté, dans le cadre du projet européen FAIRCHAIN a été présenté à Poligny. La question est “ peut-on faire des boissons à partir du lactosérum (le petit lait en fromagerie) et des jus de fruits ”?. Voix du Jura, 2023. hal-04341836v1

HAL Id: hal-04341836

<https://hal.inrae.fr/hal-04341836v1>

Submitted on 13 Dec 2023 (v1), last revised 13 Dec 2023 (v2)

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

L'avancement des travaux réalisés en Franche-Comté, dans le cadre du projet **européen FAIRCHAIN** a été présenté à Poligny.

La question est « peut-on faire des boissons à partir du lactosérum (le petit lait **en fromagerie**) et des **jus de fruits** » ?

Le projet européen FAIRCHAIN coordonné par INRAE (Institut National de Recherche pour L'Agriculture, L'Alimentation et L'Environnement) se terminera fin 2024 et porte, entre autre, sur les résultats de la valorisation du lactosérum (petit lait) et sa distribution qui ont été présentés et discutés à Poligny, dans les bâtiments de l'Enilbio.

Dans la salle, autour de Geneviève Gésan-Guiziou de INRAE-STLO (Science et Technologie du Lait et de l'Œuf) **directrice de recherche et** coordinatrice du projet FAIRCHAIN venue spécialement de Rennes, des représentants ~~de coopératives laitières~~, de fromageries, de la Région BFC direction économie et de l'environnement, **des chercheurs et ingénieurs de l'INRAE**, des directeurs et ingénieurs de l'Enilbio de ~~Mamirolle et~~ Poligny, le centre d'expertises agroalimentaire Actalia **Sensoriel** de Bourg en Bresse Poligny, les laboratoires ~~d'emballages~~ Standa (ferments), des brasseurs de bières, ~~des pâtisseries traiteurs~~, des producteurs ~~de fruits et~~ de jus de fruits, ~~la société Renard Stratégie commerciale et marketing Développement international~~ et l'association « J'aime mes bouteilles » pour le retour des consignes.

Questions à Geneviève Gésan-Guiziou coordinatrice du projet.

Quels sont les objectifs et idées de ce projet ?

« L'objectif du projet FAIRCHAIN est d'aider les petits et moyens acteurs des secteurs lait et fruits et légumes à gagner en compétitivité. L'idée est de développer des innovations technologiques, organisationnelles ou sociales permettant d'augmenter la compétitivité des acteurs, tout en garantissant le partage de la valeur entre les acteurs d'une même chaîne alimentaire. Il faut améliorer la transformation, développer des modes de distributions adaptées, pour aller vers une répartition équilibrée de la valeur dans les secteurs des fruits, des légumes et des produits laitiers ».

Quel **est** le cas d'étude en Franche-Comté ?

« Six études de cas, qui se déroulent dans six pays européens aideront les agriculteurs/producteurs à développer des chaînes de valeur intermédiaires compétitives. Celle de Franche-Comté est de mieux valoriser les lactosérums produits par les petits **ateliers** fromagers ~~très peu utilisés~~. Au lieu d'évacuer le produit dans des stations d'épuration **ou de méthanisation**, **l'objectif** est de produire des boissons innovantes à base de lactosérum fermenté, du petit lait en association avec des jus de fruits et d'envisager leur commercialisation avec des modes de distribution en mode consigne en bouteilles de verre **et avec** un réemploi qui peut atteindre 50 fois. **Après une longue phase de développement par les chercheurs de l'INRAE de Rennes et des Laboratoires Standa**, l'expérience **en**

configuration pilote est menée dans les laboratoires de l'Enilbio polinois avec le lactosérum récupéré sur le site de la **fromagerie Monts et Terroirs** de Vevy.

En parallèle, sont menées par Actalia, des études de marché et de consommation, une étude d'économie expérimentale pour évaluer l'acceptation de ces boissons et du mode de consigne par les consommateurs en situation réelle, le tout avec une démarche environnementale exemplaire portée par l'INRAE. Rien n'est laissé au hasard, coût de production, transport, nutriscore, législation, étiquettes... ».

Qui soutient ce projet et pourquoi ?

« L'alimentation est l'un des enjeux majeurs de notre siècle. Face aux défis écologiques, climatiques et de santé, de plus en plus de consommateurs souhaitent adopter des pratiques alimentaires plus durables. L'enjeu aujourd'hui est d'aider les petits et moyens producteurs de denrées alimentaires à élargir leur gamme et leur volume de produits locaux de qualité, développer de nouveaux marchés et augmenter les revenus agricoles, le tout de manière équitable. FAIRCHAIN, piloté par INRAE, associe sur 4 ans, 23 partenaires scientifiques, industriels et associations situés dans 8 pays européens. Le projet s'est vu allouer un budget de près de 7 millions d'euros par la Commission européenne. Il s'agit d'une action d'innovation financée par le programme-cadre Horizon 2020 qui se déroule entre novembre 2020 et octobre 2024».

Quels résultats intermédiaires après les tests de 2023?

« Deux produits à base de lactosérum ont été proposés à la dégustation après de multiples essais de combinaisons avec des jus de fruits différents : **Une boisson fermentée avec une base jus de fruits pomme-ramboise et une boisson fermentée légèrement pétillante au goût de sureau**. Ces deux produits ont reçu l'approbation gustative des personnes présentes. Des débouchés de production à l'échelle locale pourraient être envisagés, avec des points extérieurs aux fromageries qui ne peuvent réglementairement le faire en interne, mais pourquoi pas dans une structure à côté ».