



HAL
open science

Démarche de valorisation d'un co-produit. : Le lactosérum (Projet FAIRCHAIN).

Odile Parizel, Véronique Lavatine, Virginie Herbreteau, Geneviève Gésan-Guiziou

► To cite this version:

Odile Parizel, Véronique Lavatine, Virginie Herbreteau, Geneviève Gésan-Guiziou. Démarche de valorisation d'un co-produit. : Le lactosérum (Projet FAIRCHAIN).. “ Valorisation des co-produits ” dans la filière alimentaire, Carnot AgriTransition, webinaire, Sep 2024, On Line, France. hal-04754259

HAL Id: hal-04754259

<https://hal.inrae.fr/hal-04754259v1>

Submitted on 25 Oct 2024

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.

FAIRCHAIN : étapes de travail

Echelle laboratoire

Recherche et Développement

#Faisable

Marché et consommateurs

#Désirable

Sélection de 69
combinaisons acceptables
(parmi 600 testées)

Essais à l'échelle du laboratoire
Traitements thermiques
Choix de lactosérum x ferments
X aromatisations

Sélection de 5 concepts de
boissons avec diverses
aromatisations

Etudes exploratoires
Exploration de marché / Websafari
Etude consommateur qualitative
(n=50)

Positionnement du futur produit
Compréhension des perceptions,
motivations, freins vis-à-vis du
lactosérum

Atelier collectif

Génération de 12 idées de
produits

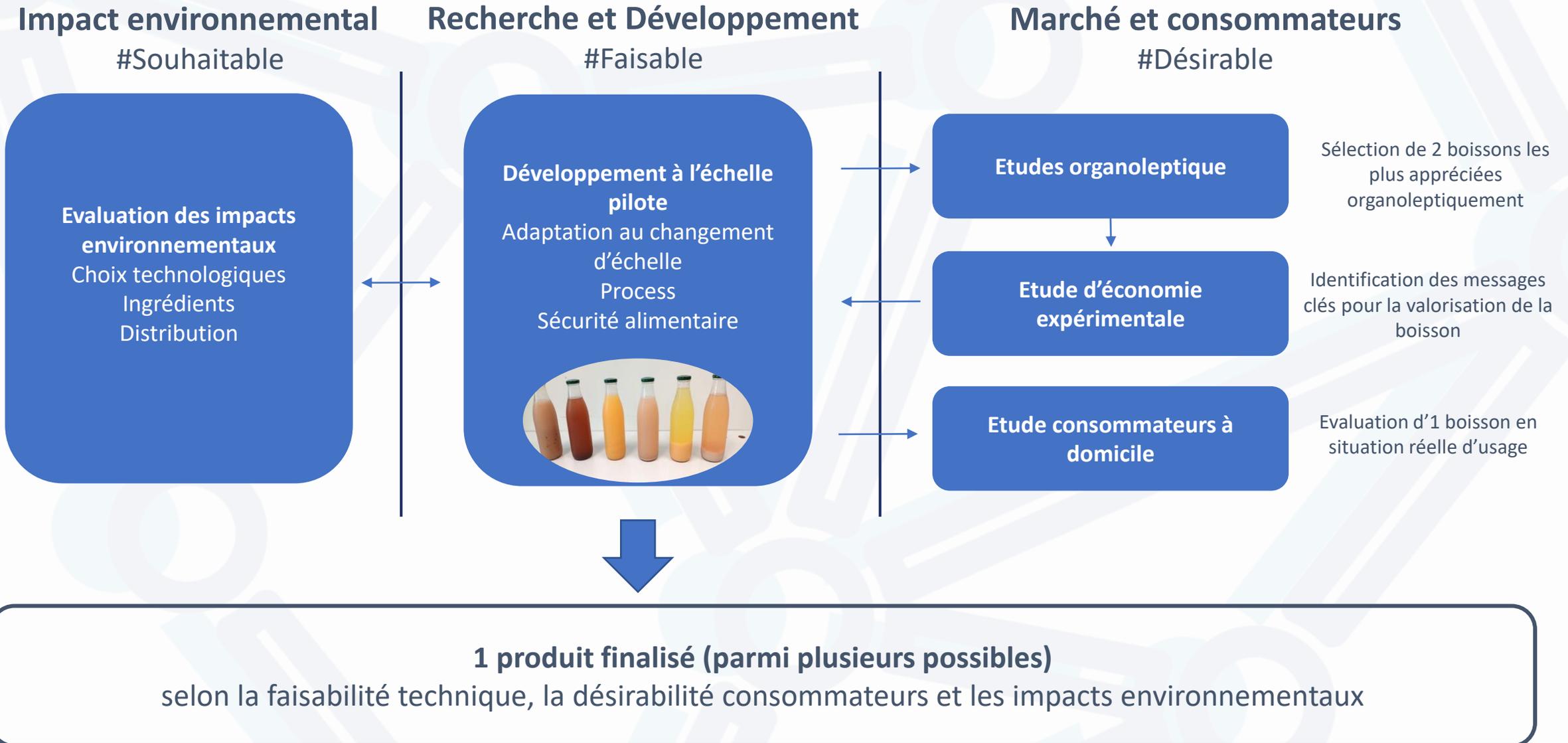
Etude de concept on line

Evaluation de 5 concepts de
boissons

2 concepts de boissons
selon la faisabilité technique & la désirabilité consommateurs

FAIRCHAIN : étapes de travail

Echelle pilote



FAIRCHAIN : Résultats



Choix d'une **boisson fermentée pétillante au sirop de fleur de sureau** ayant les caractéristiques suivantes :

- Une boisson conventionnelle (non bio)
- Mise en avant du Local (origine des ingrédients, la production et la distribution) & de la valorisation d'un co-produit pour limiter le gaspillage
- Distribution selon un système de bouteilles consignées

Boisson fermentée et pasteurisée à base de lactosérum et de sirop de fleur de sureau

INGRÉDIENTS : Lactosérum (lait) (90%), sirop de fleur de sureau (10%), gaz carbonique, ferments.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour :		100 ml
Énergie		44,2 kcal (187,4 kJ)
Matières grasses		0 g
dont acides gras saturés		0 g
Glucides		8,8 g
dont sucres		8,8 g
Protéines		0,4 g
Sel		0,1 g

Fabriqué en France par ENILEA, Poligny (39)

INFORMATIONS :
À conserver entre 0°C et +6°C et à consommer avant la date limite de consommation.
Après ouverture, se conserve 3 jours au réfrigérateur.

RAPPORTEZ-MOI POUR RÉEMPLIR

Volume net : **750 ml**
N° de lot / À consommer avant le :

Pétillant de Sureau
BOISSON RAFRAICHISSANTE
FRANC-COMTOISE

Fabriquée à partir d'ingrédients de la région avec du lactosérum (ou «petit lait») permettant de réduire le gaspillage et valoriser ce co-produit de la fabrication fromagère.

MONTS & TERROIRS

FAIRCHAIN : les partenaires

Cas d'étude France



Geneviève Gesan-Guiziou
Samuel Le Feon
Stéphanie-Marie Deutsch
Marine Penland
Nadine Lecomte
Fabienne Lambrouin-Garnier



Isabelle Cuvillier
Laure Raverot
Fabrice Buchin
Fabienne Groualle



Olivier Cousin



Hugues Pelletier



Nathalie Roland
Lucas Jolivet
Riwanon Lemée



Odile Parizel
Virginie Herbreteau
Elodie Lerolle-Rio
Marine Peyroche



Mathilde Romand
Vincent Dal Gobbo



Delphine Renevier
Muriel Charlet