



©DR



©DR



©DR



©DR



©DR

# Séminaire INRA-ITAB : « ALIMENTS BIO »

*Co-construction de questions  
de recherche*



mercredi 16 décembre 2015  
de 9h à 17h30

à la MAS (Maison des Associations de Solidarité)  
10/18 rue des terres au curé - 75013 PARIS

*Avec le concours du RMT ACTIA TransfoBio*



# Déroulement de la journée

9h-9h30	Accueil café
9h30-9h50	<b>Introductions :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• ITAB : Thierry Mercier, Président</li><li>• INRA : Christine Cherbut, DS Alimentation</li></ul>
9h50-10h10	<b>Présentation de la méthode</b>
10h10-12h40	<b>Atelier participatif</b> 1 <sup>ère</sup> session : appropriation de la méthode et cadrage du sujet 2 <sup>ème</sup> session : envisager des solutions/leviers à travailler
12h30-14h	Déjeuner, temps d'échange
14h-15h15	<b>Atelier participatif</b> 3 <sup>ème</sup> session : formuler des questions de recherche
15h15-15h45	<b>Approches et projets engagés par le FIBL pour étudier la transformation des produits bios,</b> Regula Bickel, FIBL
15h30-16h	<b>Galerie des choix</b>
16h15-16h25	<b>Présentation du contexte et des enjeux pour la construction de projets sur les produits biologiques</b> Cyril Bertrand, Critt IAA PACA, RMT TransfoBio
16h25-17h10	<b>Table ronde pour la définition d'une stratégie à moyen terme:</b> « <i>Comment contribuer à la construction de projets de recherche et recherche-développement sur la transformation des produits bio en réponse aux attentes des consommateurs ?</i> »
17h10-17h20	Restitution du vote « <b>Galerie des choix</b> »
17h20-17h30	<b>Conclusions</b> par Joel Abecassis, INRA

# Q1 : Pour vous, qu'est-ce qu'un aliment bio de qualité ?

- A. Amélioration/Préservation de la qualité nutritionnelle (riche et diversifié en nutriments) = Bon pour la santé, équilibre nutritionnel, améliorant la vitalité – **18%**
- B. Originalité du produit – **3%**
- C. Sûreté alimentaire : peu d'additifs et sans contaminants – **7%**
- D. Conservabilité des produits, avec moins d'emballage et des matériaux bio-sourcés – **0%**
- E. Respect réglementation européenne / traçabilité / étiquetage – **3%**
- F. Produit qui donne du plaisir (goût, typicité, sensorialité) – **12%**
- G. Prix rémunérateur, équité dans les échanges, accessible – **3%**
- H. A faible impact environnemental, respectueux de l'environnement, production locale minimisant le gaspillage -**18%**
- I. Authenticité /naturalité / respect des cycles naturels / éthique – **9%**
- J. **Transformation respectueuse des produits, mieux exploiter les propriétés des matières premières – 28%**

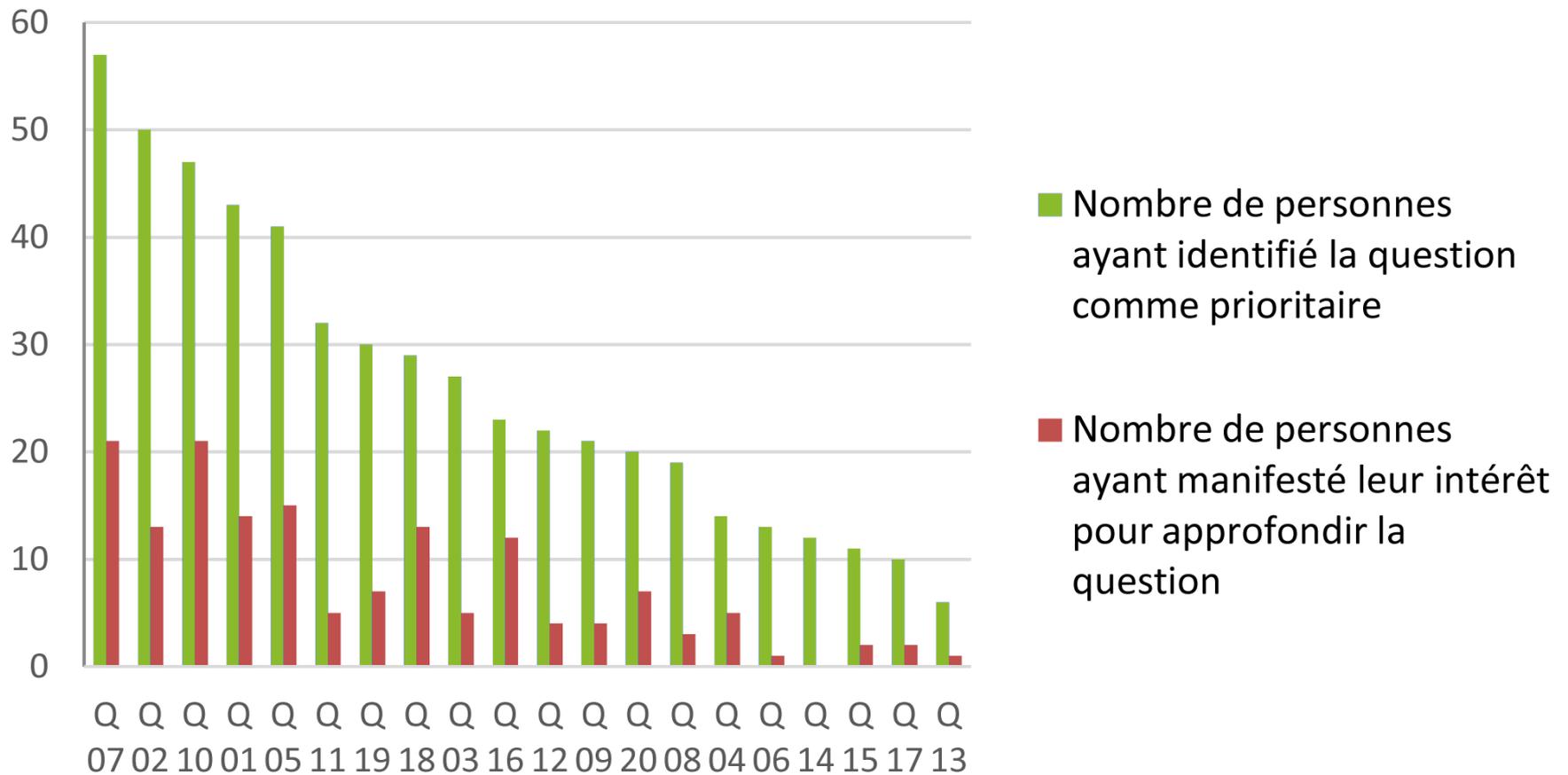
## Q2 : Quels verrous faut-il lever pour élaborer des produits bio transformés répondant aux attentes formulées ?

1. Sécuriser l'approvisionnement en matières premières et ingrédients (quantité et qualité, conservabilité) dans une cohérence filière- **6,4%**
2. Crédibilité (transparence) des aliments bio tout au long de la chaîne, pour le consommateur (lien coût/qualité, valeurs AB/AC, traçabilité), créer des partenariats Prod/trans/conso pour des champs d'innovation (amont/Aval) - **11, 5%**
3. Mieux connaître les attentes des consommateurs et leurs habitudes alimentaires, les informer, les accompagner et les former - **2,5 %**
4. Pouvoir faire évoluer la réglementation (clarification, simplification, lobbying) : engagement éthique et environnemental des entreprises - **5,1 %**
5. **Définir les critères de qualité, vitalité, naturalité, intégrité et de transformabilité (processabilité) d'un produit bio, proposer des méthodes de caractérisation multicritères et des outils de mesure et définir une limite applicable et acceptable (valeurs des critères, seuils) - 21, 8 %**
6. Mieux connaître et définir l'impact des procédés sur les caractéristiques des produits et l'environnement (définition de critères) et les optimiser (stratégie globale) - **12, 8 %**
7. Nouveaux procédés optimisés et adaptés aux caractéristiques des produits bio (flexibilité et polyvalence des procédés/usines, variabilité et fonctionnalité des MP, additifs autorisés, ...), encourager les procédés doux - **18 %**
8. Réduire les transports, relocaliser et structurer l'approvisionnement et la transformation, réduire l'impact environnemental (quels indicateurs), prendre en compte la durée de vie: conservation, transformation, distribution (emballages bio-sourcés et recyclables) - **6,4 %**
9. Assurer la soutenabilité économique pour chacun des acteurs de la filière : prix de revient et prise en compte des externalités, contrôle de la croissance du marché - **8,9 %**
10. Formation , partage des connaissances des acteurs, motivation de la recherche et des autres acteurs à s'engager dans l'AB - **6,4 %**

# Q3 : Pour lever ces verrous, quelles sont les questions posées à la recherche sur la transformation des produits bio ?

1. Définir, caractériser, mesurer (outils) et objectiver les termes de vitalité, naturalité et authenticité (raw-food)
2. Développer un indicateur global de qualité avec prise en compte des dimensions : formulation, process, nutrition, gout, origine, environnement... et démontrer sa pertinence et sa crédibilité
3. Optimiser les process de traitement (thermique, stérilisation, ...) pour retrouver le goût des matières premières dans le produit fini en respectant les principes de l'AB
4. Comment assurer la stabilité des produits bio transformés dans la durée ?
5. Alternatives aux additifs, fonctionnalité, optimisation des formulations avec des ingrédients bio, (arômes naturels), comparaison et optimisation / conventionnel
6. Doit-on disposer en AB de toute la variété des produits disponibles en conventionnel ?
7. Impact des systèmes de production, des pratiques agricoles et des process de transformation sur les qualités des aliments bio ? Evaluation de la durabilité de l'ensemble de la production (notamment élargir les ACV à de nouveaux critères (méthodes et données pour mesurer les impacts environnementaux)
8. Comment connecter les processus d'innovation en production, transformation et consommation pour favoriser la transformation vers des systèmes alimentaires durables, dans une approche systémique et multicritères (bénéfiques/risques) ? Définir des méthodologies pratiques, participatives
9. Comment adapter la réglementation aux solutions alternatives (fonctionnalité) et élaborer une procédure d'agrément d'un procédé bio ?
10. Développer de nouveaux procédés (y compris doux, fermentation) pour préserver voire améliorer la qualité nutritionnelle, limiter la formation de composés nocifs (contaminants, allergisants). Besoin d'une expertise collective
11. Quels modèles de préservation et d'emballages sont compatibles avec les principes et valeurs de l'AB ?
12. Procédés flexibles pour une polyvalence des ateliers de transformation et limites à la mixité
13. Motivation et freins des différents acteurs de la filière, chercheurs compris
14. Comment la transformation est impactée par la prise en compte des principes de l'AB, des aspects environnementaux et sociétaux ? compromis admissibles ? (biocompatibilité)
15. Procédés résilients ou flexibles, prenant en compte la variabilité des matières premières
16. Quels compromis les consommateurs sont prêts à faire (état des lieux, éducation, information) pour faire évoluer leurs modes de consommation
17. Comment se forment les prix, peut-on les baisser pour les rendre accessibles au plus grand nombre ? peut-on y intégrer les externalités positives ?
18. Caractériser les consommateurs bioS et conventionnels : attentes, compréhension de la transformation, dimension sociale, régimes alimentaires (qualité et quantité), consommation saine et politiques publiques
19. Etudier la transformation à petite échelle (procédés et circuits courts) et la relocalisation des systèmes alimentaires, implication socio-économique de la relocalisation péri-urbaine ou de la spécialisation
20. Qualités des produits bio transformés / Conventionnel (effet santé, bien-)

## Éboullis des réponses à la question 3



Pour la signification des Q1 à Q20, se référer à la diapositive précédente.



Institut Technique de  
l'Agriculture Biologique



ACTIA



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT

Séminaire INRA-ITAB : « ALIMENTS BIO »

*Table ronde*

*Animée par Pierre Christen,*

*rédacteur en chef du magazine Process Alimentaire*

**Cyril KAO**, sous-directeur de la recherche, de l'innovation et des coopérations internationales (DGER MAAF)

**Jean VERDIER**, président du Synabio

**Thierry MERCIER**, président de l'ITAB

**Jean-Michel CHARDIGNY**, INRA responsable du MP Did'it

**Monique Axelos**, INRA Département CEPIA

**Didier Majou**, directeur de l'ACTIA