Surfood

SUSTAINABLE URBAN FOOD SYSTEM

CHAIRE UNESCO
Alimentations du monde

Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture

Chaire UNESCO en alimentations du monde France

Montpellier SupAgro
Centre international d'études supérieures en sciences agronomiques

Systèmes alimentaires urbains durables

Rencontres chercheurs/acteurs de la région urbaine de Montpellier

22 octobre 2013 – 8h30-17h30, Agropolis International

Surfood

SUSTAINABLE URBAN FOOD SYSTEM

CHAIRE UNESCO
Alimentations du monde

Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture
Chaire UNESCO en alimentations du monde France
Montpellier SupAgro Centre international d'études supérieures en sciences agronomiques
cirad LA RECHERCHE AGRONOMIQUE POUR LE DÉVELOPPEMENT

Systèmes alimentaires urbains durables

L'urbanisation de la population mondiale s'est accompagnée d'une série de processus lourds d'implications pour la durabilité des systèmes alimentaires. Elle a notamment favorisé la généralisation d'un modèle agroindustriel aux conséquences souvent néfastes pour l'environnement, la santé et le bien-être, ou encore l'emploi. Mais la ville offre aussi des opportunités d'innovation par les ressources qu'elle concentre (diversités sociales et culturelles, alimentaire, circuits courts, agriculture urbaine, nouvelles formes de restauration, etc.). Elle peut jouer un rôle moteur dans la construction de systèmes alimentaires plus durables.

Le programme Surfood propose de coordonner et d'animer des recherches existantes et nouvelles sur l'évolution des systèmes alimentaires urbains au regard des enjeux de la durabilité.

Le projet de programme étendard Surfood a été soumis en septembre 2013 à Agropolis Fondation pour financement.

Un programme étendard pour Agropolis Fondation est un projet de recherche de grande ampleur scientifique et stratégique, s'inscrivant dans les enjeux de développement durable, à l'interface entre sciences sociales, sciences techniques et ingénierie. Il a pour vocation de structurer et rendre visible au niveau international les travaux des équipes de recherche montpelliéraines et de favoriser leurs interactions et partenariats avec d'autres équipes dans le monde s'intéressant aux mêmes problématiques.

Surfood, un programme structuré en 3 piliers

Recherche : un projet innovant…

L'APPROCHE SCIENTIFIQUE REPOSE SUR 3 PRINCIPES COMPLÉMENTAIRES…

Le système alimentaire urbain doit être abordé en termes de **cycles**, en s'intéressant au devenir des matières après « leur consommation ».

L'étude du système alimentaire doit considérer les agencements et **combinaisons** des éléments le composant à toutes les échelles (aliments, procédés technologiques, types d'entreprises et de circuits, etc.) sans toujours les mettre en concurrence.

Le système alimentaire urbain doit être considéré dans son ensemble pour en aborder la durabilité, prenant en compte les **relations de la ville avec des territoires proches mais aussi avec les territoires plus lointains** qui la nourrissent.

… ET LA RECHERCHE S'ARTICULE AUTOUR DE SEPT AXES POUR RÉPONDRE À DES ENJEUX SOCIÉTAUX :

› « **flux et métabolisme urbain** » : comment mieux gérer les ressources (eau, énergie, terres, déchets urbains etc.) et réduire le gaspillage alimentaire ?

› « **approvisionnement alimentaire urbain** » : quels circuits d'approvisionnement et de distribution pour des systèmes alimentaires urbains durables ?

› « **agricultures : relations ville/campagne** » : quels liens les villes entretiennent-elles avec leurs campagnes environnantes et les territoires alimentaires beaucoup plus éloignés ? Comment affirmer le rôle alimentaire de l'agriculture urbaine ?

› « **précarité alimentaire urbaine** » : comment lutter contre la précarité et la précarisation alimentaire des citadins ?

› « **citadins et mangeurs** » : comment les citadins se mobilisent-ils autour de pratiques alimentaires plus durables ?

› « **biodiversité et nutrition** » : comment le maintien d'une agro-biodiversité peut concourir à une meilleure santé nutritionnelle et vice-versa ?

› « **gouvernance alimentaire** » : comment promouvoir et gérer des systèmes alimentaires urbains plus durables ?

Valorisation : une plateforme fédératrice

et multidisciplinaire

Au croisement des sciences humaines et sociales (économie, gestion, politique, etc.) et des sciences techniques (sciences des aliments, ingénierie des procédés, agronomie, nutrition, etc.)

15 équipes de recherche de Montpellier et Marseille (plus de 50 chercheurs impliqués) UMR Moisa, UMR Qualisud, UMR Iate, UMR Innovation, UPR Horsyst, UMR Lameta, UMR Agap, UMR Nutripass, UMR Tetis, Pôle Elsa, UMR ArtDev, UMR Cepel, UR Recycling and risks, UMR Nort, MRM, UR BiowooEB

10 institutions (Cirad, Ciheam-IAMM, CNRS, Inra, IRD, Irstea, Montpellier SupAgro, Universités Montpellier 1, 2 et 3)

Des alliances nationales et internationales (Bioversity International, UCAD-Dakar, CASRAD-Hanoï, etc.)

› pour la valorisation des activités de recherche existantes et nouvelles. Le projet bénéficie des compétences de la Chaire Unesco Alimentations du monde pour la valorisation des travaux de recherche et l'animation scientifique au travers d'événements scientifiques et grand public (colloques, rencontres, séminaires etc.) et de supports divers (vidéo, synthèses, policy briefs).

› en lien avec les acteurs locaux : Pouvoirs publics locaux, associations et directions décentralisées des services de l'Etat seront mobilisés dans le cadre du programme et mis en relation avec la recherche pour réfléchir au développement d'un système alimentaire urbain plus durable.

Formation : créer les compétences pour construire les systèmes alimentaires urbains de demain

Adossé aux formations existantes de Master qui permettront de valoriser et transmettre les résultats de recherche, le projet visera aussi la construction de formations doctorales internationales.

Plus d'informations
www.chaireunesco-adm.com/surfood/
nicolas.bricas@cirad.fr et julie.debru@supagro.inra.fr

Surfood

SUSTAINABLE URBAN FOOD SYSTEM

CHAIRE UNESCO
Alimentations du monde

cirad
LA RECHERCHE AGRONOMIQUE POUR LE DÉVELOPPEMENT

Systèmes alimentaires urbains durables

Rencontres chercheurs/acteurs de la région urbaine de Montpellier

22 octobre 2013 – 8h30-17h30, Agropolis International

Organisée par la **Chaire UNESCO Alimentations du monde** et le **Cirad**, en partenariat avec **Agropolis International**, cette journée sera l'occasion de faire le point sur l'éventail des recherches sur les systèmes alimentaires urbains durables menées à Montpellier et Marseille, et d'alimenter le dialogue entre les chercheurs et les acteurs locaux déjà investis sur ce thème.

Portées par des associations, ONG, individus ou acteurs publics, de nombreuses actions fleurissent dans nos villes depuis plusieurs années dans le but de participer à un système alimentaire urbain plus durable. Aujourd'hui la communauté scientifique locale s'associe à ce mouvement notamment autour du projet fédérateur **Surfood** (Sustainable Urban Food Systems). Elle se mobilise collectivement et souhaite contribuer avec les acteurs à la co-construction d'un systèmes alimentaire urbain plus durable, localement et globalement.

PROGRAMME

8H30 ACCUEIL

9H

La recherche sur les systèmes alimentaires urbains durables à Montpellier et Marseille : des forces en présence

- Les forces de recherche à Agropolis, **B. Hubert,** Président Agropolis International.
- Présentation de la recherche sur les systèmes alimentaires urbains et leur durabilité, **N. Bricas,** Cirad et **J. Debru,** chaire UNESCO Alimentations du monde.

10H CAFÉ POSTERS

- Parcours thématiques autour de posters présentant des projets de recherche en cours contribuant à la problématique des systèmes alimentaires urbains durables.

11H30

Vers un projet fédérateur : Surfood

- Présentation du programme fédérateur de recherche déposé auprès d'Agropolis Fondation, **N. Bricas,** Cirad et **J. Debru,** chaire UNESCO Alimentations du monde

12H30 REPAS

14H

Le système alimentaire de Montpellier peut-il être plus durable ?

- Que font les autres villes pour rendre leur système alimentaire plus durable ? Panorama, **Serge Bonnefoy**, Terres en villes.
- La région urbaine de Montpellier se mobilise pour un système alimentaire plus durable.
  - **Session 1 :** les déchets urbains et le système alimentaire : quels constats et quelles solutions ? **B. Daviron**, Cirad et **M. Castagnet,** Chambre d'agriculture 34.
  - **Session 2 :** nutrition en ville : comment garantir à tous un accès à une alimentation de qualité ? **N. Darmon**, Inra
  - **Session 3 :** le retour à la proximité : où en est-on et quelles perspectives d'avenir pour construire un système alimentaire durable à Montpellier ? **N. Bricas**, Cirad et **N. Hasnaoui**, Civam 34.

Conclusion : construire un système alimentaire urbain plus durable pour la région urbaine de Montpellier : quels acteurs et quels enjeux?
N. Bricas, Cirad, V. Grzesiak, DRAAF LR et D. Conaré, Chaire UNESCO Alimentations du monde.

http://www.agropolis.fr/formulaires/saud.php

https://sites.google.com/site/programmesurfood

http://www.agropolis.fr/

www.chaireunesco-adm.com

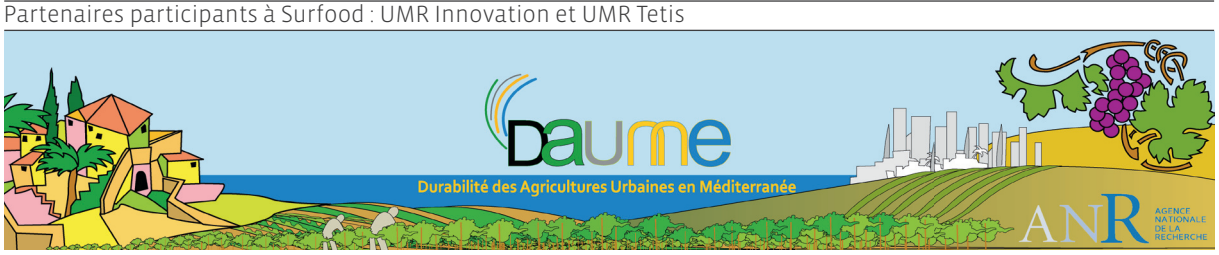
AGROPOLIS INTERNATIONAL · agropolis fondation · Surfood SUSTAINABLE URBAN FOOD SYSTEM

CAFÉ POSTER
PROGRAMME

DAUME

DURABILITÉ DES AGRICULTURES URBAINES EN MÉDITERRANÉE | 2011-2014

Financeur : Agence nationale de la recherche (ANR)
Axe(s) de Surfood : « Agriculture : relations villes/campagnes »
Partenaires participants à Surfood : UMR Innovation et UMR Tetis

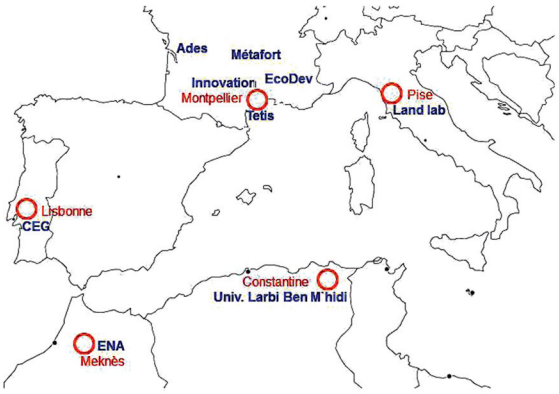


PRÉSENTATION

Le projet DAUME analyse les dynamiques et les modes de gouvernance de l'agriculture dans les territoires urbains et périurbains. Cet enjeu est particulièrement vif en Méditerranée car les principales terres agricoles sont situées sur les plaines littorales, où se concentre aussi la pression urbaine. Le recul manifeste des espaces agricoles dans et autour des villes a des impacts sur l'approvisionnement local, les risques d'inondations et d'incendies et le cadre de vie des populations urbaines. L'enjeu pour ces territoires est de repenser les pratiques, les organisations et les projets politiques sur le long terme afin de mieux articuler le développement urbain et avec celui agricole.

PROBLÉMATIQUE(S) ET OBJECTIF(S)

Le projet se positionne à l'interface de la recherche urbaine et de la recherche agricole et rurale. Ce double regard vise à dépasser les clivages habituels rencontrés dans les recherches comme chez les opérateurs de terrain. DAUME allie production de connaissances scientifiques et production de scénarios de prospective, construits avec et pour les acteurs publics, les professionnels et la société civile.
Le projet répond aux questions suivantes : Quelles sont les dynamiques des systèmes agri-urbains ? Quels sont les facteurs de durabilité de l'agriculture en situation intra- et périurbaine ? Quelles organisations territoriales et projets politiques intègrent l'agriculture dans un objectif de durabilité urbaine ? Peut-on parler de systèmes agri-urbains durables ? Ce concept est-il opératoire pour l'action ?
L'hypothèse est que la durabilité des agricultures urbaines et périurbaines nécessite le dialogue avec la ville. L'ambition est donc d'appréhender les relations villes-agricultures dans toutes leurs dimensions.



TERRAINS

Les 10 équipes impliquées mènent une analyse sur 5 terrains : l'aire urbaine de Montpellier (France), la plaine de Pise (Italie), la Lezíria do Tejo près de Lisbonne (Portugal), les espaces périurbains de Meknès (Maroc) et l'agglomération de Constantine (Algérie).

RÉSULTAT(S) ATTENDU(S)

- Etudier les dynamiques agri-urbaines et les éléments du système agri-urbain (caractériser les dynamiques spatiales et foncières et les politiques urbaines, etc.)
- Repérer les évolutions, les initiatives et les innovations qui renforcent les liens entre agriculture et développement urbain.
- Analyser les modes de gouvernance territoriale (les façons dont les acteurs mobilisent les lois et règlements, etc.)
- Elaborer des scénarios de prospective en lien avec les acteurs locaux pour contribuer à la conception des systèmes agri-urbains plus durables.

CONTRIBUTION DANS SURFOOD

Ce projet vient alimenter l'axe « Agriculture : relations villes/campagnes » de Surfood. Il fournira des outils de diagnostic afin d'identifier, pour une ville donnée, ses terres agricoles urbaines et péri-urbaines, pour ensuite caractériser leurs fonctions et les services qu'elles produisent pour la ville. Ce travail permettra d'évaluer dans quelle mesure, et sous quelle(s) dimension(s) de la durabilité, l'agriculture urbaine et péri-urbaine contribue à la construction de systèmes alimentaires urbains plus durables. Les outils et les connaissances produites pourront accompagner les prises de décision politiques sur l'aménagement de leur territoire. Face à la pression urbaine, le projet souligne le rôle que l'agriculture peut jouer dans la construction de régions urbaines méditerranéennes plus durables, en articulant mieux les dynamiques et les projets agricoles et urbains.

INFORMATIONS PRATIQUES

Le projet DAUME est un programme ANR SYSTERRA qui a commencé en 2011 et se terminera fin 2014.
Il réunit 50 scientifiques de 10 équipes de recherche: UMR Innovation Montpellier, UMR TETIS Montpellier, UMR ADES Bordeaux, UMR Metafort Clermont-Ferrand, Unité Ecodéveloppement Avignon, Scuola Superiore Sant'Anna, Istituto di Scienze della Vita Pisa (Italie), Université Larbi Ben M'Hidi - laboratoire RNAMS Oum el Bouaghi (Algérie), Université de Lisbonne - Centro d'Estudos Geograficos (Portugal), Ecole nationale d'Agronomie de Meknès (Maroc), association GERDAL Rennes.

Contacts : christophe.soulard@supagro.inra.fr | elodie.valette@cirad.fr
coline.perrin@supagro.inra.fr

http://www1.montpellier.inra.fr/daume/

PATERMED

PAYSAGES ET TERROIRS MÉDITERRANÉENS DE LA VIGNE ET DE L'OLIVIER | 2010-2014

Financeur : Agence Nationale de la Recherche (ANR)
Axe(s) de Surfood : « Agriculture : relations villes/campagnes »
Partenaire participant à Surfood : UMR Innovation

PRÉSENTATION

Le projet PATERMED entend concevoir des outils d'aménagement et de préservation des paysages viticoles et oléicoles auprès des acteurs locaux. Il a pour objectif de placer les paysages au cœur des systèmes agricoles méditerranéens par une promotion au profit de la qualité des paysages au sein de leurs terroirs. Les paysages de vignobles et d'oliveraies constituent de précieux atouts grâce à leurs valeurs esthétiques, historiques et culturelles. Face à une conjoncture économique difficile et une forte concurrence foncière, la viticulture et l'oléiculture doivent assurer leur pérennité dans un cadre qualitatif dans lequel les paysages jouent un rôle majeur.

PROBLÉMATIQUE(S) ET OBJECTIF(S)

Le projet prévoit :

- L'analyse des paysages de la vigne et de l'olivier et de leurs caractères patrimoniaux,
- L'élaboration d'un atlas des paysages de la vigne et de l'olivier afin de promouvoir le patrimoine paysager et de servir de document de base pour des actions de préservation,
- L'analyse des paysages de la vigne et de l'olivier et leur articulation avec leurs terroirs pour aboutir à une réflexion approfondie sur la préservation et l'aménagement des paysages pour un ancrage territorial et un développement durable des activités viticoles et oléicoles dans leurs territoires.

MÉTHODOLOGIE ET RÉSULTAT(S) ATTENDU(S)

- La mise en place d'un inventaire des paysages viticoles et oléicoles de la France méditerranéenne,
- La publication d'un atlas des paysages de la vigne et de l'olivier en France méditerranéenne (aux éditions QUAE, pour 2014),
- L'analyse et la mise en place de politiques et actions territoriales en vue d'une orientation qualitative des paysages viticoles et oléicoles et d'un renforcement de la rente territoriale,
- L'analyse de l'articulation entre paysages de la vigne et de l'olivier et leurs terroirs

et des mutations opérées dans les territoires,

- La conception et la diffusion d'outils d'ingénierie paysagère pour la préservation et/ou l'aménagement de la qualité des paysages de la vigne et de l'olivier en liaison avec des acteurs locaux (collectivités territoriales, acteurs des filières viticoles et oléicoles, associations paysagistes).

CONTRIBUTION DANS SURFOOD

Dans ce projet il s'agit de développer une approche paysagère en zone périurbaine. Celle-ci a pour but de s'interroger sur l'aménagement du territoire en lien avec la qualité des paysages tels que de la vigne et de l'olivier face à la pression croissante des zones urbaines. L'arrachage viticole, ses dynamiques spatiales et les mutations paysagères qu'elle implique, servent à analyser les transformations périurbaines et à pister les innovations post-arrachage portées par des agriculteurs, des associations ou des collectivités locales. Le projet permettra de concevoir des outils d'ingénierie paysagère, des outils d'aide à la définition de politiques d'actions territoriales en vue d'une orientation qualitative des paysages.

INFORMATIONS PRATIQUES

Le projet PATERMED est financé par l'ANR. Il a commencé en janvier 2010 et se terminera en janvier 2014.
Les partenaires scientifiques du projet sont : le Laboratoire TELEMME (Aix en Provence), le Laboratoire LADYSS (Paris), le Laboratoire UMR Innovation-INRA (Montpellier), le Centre d'Etudes et de Recherche sur les Paysages (Nancy), le Laboratoire ESPACE (équipes de Marseille et Nice), le Laboratoire DIAPC-INRA (Montpellier). Sont également associés des partenaires extérieurs : l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive, le Syndicat des Vins de Côtes de Provence, l'Association Mosaïque, des Hommes et des Paysages, l'Agence d'Urbanisme de l'Aire Toulonnaise et l'Institut National de l'Origine et de la Qualité.

Contacts : clement.arnal@supagro.inra.fr | laurens@supagro.inra.fr
christophe.soulard@supagro.inra.fr

CAP-EYE

CENTRE DE RESSOURCES ET FORMATIONS SUR LA POLITIQUE AGRICOLE COMMUNE (PAC)

Financeur : Agropolis Fondation et Montpellier SupAgro
Axe(s) de Surfood : « Agriculture : relations villes/campagnes», « Gouvernance alimentaire »
Partenaires participants à Surfood : UMR Lameta, UMR Moisa et UMR Innovation

PRÉSENTATION

CAP-Eye est une cellule de veille et de prospective sur l'avenir de la Politique Agricole Commune (PAC). Montée par le département de Sciences Economiques, Sociales et de Gestion de Montpellier Supagro et soutenue financièrement par Agropolis Fondation et par Supagro Fondation, la cellule CAP-Eye mobilise les compétences des enseignants-chercheurs et des chercheurs en sciences sociales d'Agropolis.

OBJECTIF(S)

- Fournir en ligne un suivi des négociations sur la réforme de la PAC et des documents d'analyse sur ce sujet
- Donner les moyens à différents types de public de mieux comprendre la PAC, ses mécanismes d'intervention, ses avantages et ses limites
- Créer des opportunités aux chercheurs, étudiants, décideurs publics et parties concernées par l'agriculture (agriculteurs, organisations professionnelles agricoles, collectivités, associations) de partager leurs points de vue et leurs propositions pour des projets innovants d'agriculture durable
- De faciliter la mise en place de travaux d'expertise et de recherche en relation avec la PAC.

ACTIVITÉS ET RÉSULTAT(S) ATTENDU(S)

La cellule CAP-eye est une plateforme virtuelle proposant différentes activités :

- Un site internet fournissant des informations triées et analysées sur la PAC et donnant accès à une bibliothèque virtuelle de documents et de données analytiques sur la PAC.
- Un portefeuille d'activités pédagogiques innovantes sur la PAC pour différents types de publics : activités d'auto-apprentissage en ligne ; des programmes de formations approfondies alliant des cours en ligne et des activités en présentiel ; des documents vidéo sur la PAC ; des séminaires et débats/blogs thématiques ; des voyages d'étude.
- Des activités d'échange et d'apprentissage destinées à des publics issus de la

CAP eye
Cellule de Veille et de Prospective sur la Politique Agricole Commune
http://www.supagro.fr/capeye/

recherche/formation et du milieu professionnel agricole susceptibles de participer à des projets d'innovation agricole (agriculteurs, techniciens, membres d'associations etc.)
- Un réseau d'experts couvrant les problématiques économiques et régulatrices de la PAC

EXEMPLES DE RÉALISATION

- Un débat co-organisé avec la SFER et le CEVIPOF « L'agriculture dans la campagne… présidentielle » rassemblant des représentants des candidats au premier tour de l'élection présidentielle de 2012 (Paris, 14/03/2012)
- Un voyage d'étude à Bruxelles organisé chaque année en novembre pour rencontrer des parlementaires européens, la DG agri, le COPA-COGECA et le Cabinet du Commissaire européen à l'agriculture et au développement rural : ce voyage implique des étudiants de Montpellier Supagro, mais aussi des élus et cadres des chambres d'agriculture du Languedoc-Roussillon, et des personnels du ministère de l'Agriculture
- Une expertise pour le ministère de l'Agriculture dans le cadre de l'évaluation in itinere du PDRH : «Interventions publiques et initiatives locales dans les stratégies locales de développement des territoires ruraux en Allemagne », Octobre 2012, 91 pages
- Un site internet hébergé par Montpellier Supagro. Il est actualisé régulièrement et regroupe des documents sur la PAC et sa réforme (cours, documents de recherche, documents de vulgarisation, données statistiques, prises de positions sur la réforme) : http://www.supagro.fr/capeye/

CONTRIBUTION DANS SURFOOD

La cellule CAP-eye contribuera à intégrer dans Surfood les questions relatives au rôle que peuvent jouer les politiques agricoles dans la promotion des agricultures urbaines et péri-urbaines dans l'optique d'une alimentation durable des villes. Elle se concentrera avant tout sur la façon dont la Politique Agricole Commune peut aider à développer ou au contraire freiner en Europe une évolution vers une agriculture plus intégrée dans les milieux urbains et répondant mieux aux besoins et attentes de consommateurs-résidents urbains.

INFORMATIONS PRATIQUES

Contacts : lecole@supagro.inra.fr | thoyer@supagro.inra.fr
http://www.supagro.fr/capeye/

AFTER

ALIMENTS TRADITIONNELS AFRICAINS | 2010 - 2014

Financeur : Union européenne (FP7)
Axe(s) de Surfood : « Approvisionnement alimentaire urbain »
Partenaire participant à Surfood : UMR Qualisud

PRÉSENTATION

Le projet AFTER a pour ambition d'améliorer des produits traditionnels africains et leur savoir-faire associé en partageant des connaissances et des techniques européennes et africaines, afin d'en faire bénéficier les consommateurs et les producteurs en Afrique et en Europe. Le projet contribue ainsi directement à l'amélioration de la compétitivité de ces produits et facilite leur mise en œuvre par les entreprises alimentaires ainsi que leur commercialisation sur les marchés africains et européens.

PROBLÉMATIQUE(S) ET OBJECTIF(S)

Comment faire apprécier les produits alimentaires traditionnels africains par les consommateurs des villes d'Afrique et d'Europe ? Comment mettre au goût du jour des fabrications artisanales pour les rendre commercialisables à une grande échelle et conformes aux normes et goûts actuels ? C'est à ces questions que veut répondre le projet européen AFTER.

Pour cela quatre objectifs généraux ont été définis :

- Acquérir des connaissances scientifiques sur le savoir-faire actuel, les technologies, les procédés et les produits.
- Proposer une amélioration des procédés traditionnels dans le but d'améliorer la sécurité et la qualité nutritionnelle des produits traditionnels tout en conservant ou en améliorant leurs caractéristiques organoleptiques.
- Acquérir des critères objectifs d'acceptabilité des produits traditionnels par les consommateurs et s'assurer que les produits peuvent accéder aux marchés de l'UE compte tenu des questions réglementaires et éthiques, et ce tout en protégeant les droits de propriété intellectuelle de la population africaine.
- Présenter les résultats de manière à ce qu'ils soient directement exploitables par les entreprises alimentaires, y compris les PME, via des lignes directrices sur la gestion de la qualité, sur la législation et la réglementation alimentaire et sur la protection du consommateur et transférer ces résultats aux entreprises concernées d'Afrique et d'Europe.

AFTER
African Food Tradition
Revisited by Research

MÉTHODOLOGIE ET RÉSULTAT(S) ATTENDU(S)

Dix produits traditionnels africains représentant trois grandes familles d'aliments sont étudiés: des produits fermentés à base de céréales, des produits fermentés à base de viande et de poissons séchés et, des produits à

base d'extraits de plantes. Au-delà des résultats directs, les enseignements tirés et les méthodologies d'évaluation des produits et procédés traditionnels seront partagés avec d'autres pays des deux continents, ainsi qu'avec d'autres groupes de pays (Asie, Inde, Amérique du Sud) afin de diffuser les résultats au sein de la communauté de chercheurs impliqués dans la recherche alimentaire dans les pays en développement.

CONTRIBUTION DANS SURFOOD

Le projet AFTER propose de changer des procédés traditionnels dans le but d'améliorer la compétitivité de fabrications artisanales mais aussi la sécurité et la qualité nutritionnelle des produits fabriqués tout en conservant ou en améliorant leurs caractéristiques organoleptiques. Il s'agit ici d'apporter une innovation sur les procédés techniques pour la construction de systèmes alimentaires plus durables pour rendre plus compétitives et accessibles aux marchés des fabrications alimentaires artisanales traditionnelles. Consommateurs et producteurs pourront bénéficier de ces innovations.

INFORMATIONS PRATIQUES

Le projet a été lancé en septembre 2010 pour une durée de 4 ans. Financé par l'Union Européenne (FP7) le projet est coordonné par le Cirad. Il mobilise des partenaires de 7 pays africains: Bénin, Cameroun, Ghana, Egypte, Madagascar, Sénégal et Afrique du Sud et de 4 pays européens: France, Italie, Portugal et Royaume-Uni.

Contact : pallet@cirad.fr

http://www.after-fp7.eu/

CODIA

CIRCUITS COURTS EN EUROPE: OPPORTUNITÉS COMMERCIALES ET DIALOGUE AVEC LA SOCIÉTÉ | 2011-2015

Financeur : Casdar

Axe(s) de Surfood : « Approvisionnement alimentaire urbain », « Précarité alimentaire »

Partenaires participants à Surfood : UMR Innovation et UMR Moisa

PRÉSENTATION

Les circuits courts alimentaires, mobilisant au plus un intermédiaire entre producteur et consommateur, suscitent aujourd'hui un regain d'intérêt. Ce phénomène, soutenu par les politiques publiques françaises et européennes, reste toutefois peu connu et parfois idéalisé, alors que les consommateurs « ordinaires » sont peu impliqués dans ces formes de vente et que les populations à petit budget en sont souvent exclues.
Associant des organismes de recherche et de développement, le projet CODIA vise d'une part à mieux comprendre le rapport des consommateurs aux circuits courts, en prenant en compte le décalage fréquent entre les attentes déclarées et les pratiques réelles de consommation, d'autre part à trouver des leviers d'action pour faciliter l'accès de tous à ces circuits et l'implication des consommateurs, dans la perspective de l'évolution des politiques publiques.

PROBLÉMATIQUE(S) ET OBJECTIF(S)

Les circuits courts alimentaires ne sont pas forcément nouveaux mais prennent une nouvelle dimension depuis la fin des années 90. Si le phénomène commence à être mieux connu au niveau des exploitations, les données sur les consommateurs restent partielles ou localisées et les freins à la consommation en circuits courts sont nombreux. Les objectifs du projet sont donc : i) décrire les pratiques, attentes et freins des consommateurs par rapport aux circuits courts, ii) élaborer des méthodes de commercialisation et de communication en tenant compte, iii) expérimenter des dispositifs permettant d'impliquer les consommateurs, en particulier ceux à petit budget, iv) faire connaître et reconnaître les circuits courts et leurs spécificités dans un contexte européen en vue des nouvelles politiques publiques.

MÉTHODOLOGIE ET RÉSULTAT(S) ATTENDU(S)

Le projet repose sur la co-construction et diffusion d'un questionnaire sur un échantillon représentatif de la population française à l'échelle nationale, l'animation de focus groupes consommateurs et multi-acteurs dans les territoires, l'expérimentation et l'évaluation de dispositifs en lien avec les circuits courts et impliquant les consommateurs, la participation à la construction d'un réseau européen.

Les résultats attendus sont : i) des données quantitatives et qualitatives sur la consommation en circuits courts en France, ii) la proposition de méthodes de communication et commercialisation mieux adaptées aux attentes des consommateurs, iii) la proposition de dispositifs permettant accès et implication, iv) la contribution aux débats scientifiques et politiques européens sur les circuits courts.

CONTRIBUTION DANS SURFOOD

Le projet aidera à mieux comprendre les comportements des consommateurs par rapport aux circuits courts. Il conduira aussi à proposer des dispositifs permettant de réduire la précarité alimentaire. Il contribuera plus largement à faire connaître les travaux des équipes de recherche de Surfood à l'échelle européenne et auprès des décideurs politiques.

INFORMATIONS PRATIQUES

CODIA est un projet financé sur des fonds Casdar pour une durée de 4 ans à partir de septembre 2011. La responsable du projet est Martine François (GRET).
Les partenaires sont: INRA, ESA, Bergerie Nationale, INC, Montpellier SUPAGRO, FRCIVAM Bretagne, CIVAM Agriculture Durable du Maine et Loire, CRA Rhône Alpes et AFIPAR.

Contacts : chiffole@supagro.inra.fr | dpaturel@supagro.inra.fr
lucie.sirieix@supagro.inra.fr | sandrine.costa@supagro.inra.fr

INTERVAL

QUELLE PLUS-VALUE ÉCONOMIQUE, SOCIALE ET ENVIRONNEMENTALE DES SYNERGIES ENTRE LES AGRICULTEURS ET ACTEURS ÉCONOMIQUES DANS LES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ ? | 2013-2016

Financeur : Casdar

Axe(s) de Surfood : « Approvisionnement alimentaire urbain»

Partenaire participant à Surfood : UMR Innovation

PRÉSENTATION

Le renouveau des circuits courts alimentaires soulève de nouvelles questions en termes de concurrences et/ou de complémentarité entre producteurs et acteurs des autres métiers présents sur les territoires (transformateurs, boucheries, épiceries, restaurateurs,...). Associant organismes de développement et de recherche, le projet Interval vise à analyser et accompagner la mise en œuvre de partenariats entre les différents acteurs de l'alimentation autour de produits de consommation courante et au sein de « territoires ordinaires » sans ressources spécifiques.

Expérimentation étiquetage de l'origine des produits visant à valoriser les coopérations entre acteurs économiques des circuits courts, suivie dans Interval.

PROBLÉMATIQUE(S) ET OBJECTIF(S)

Le projet a trois objectifs :

- Favoriser l'inter-connaissance entre les acteurs territoriaux de l'alimentation
- Analyser les conditions de réussite et d'échec, ainsi que les impacts, des partenariats entre ces acteurs dans différents territoires tests et à travers des cas exemplaires, en mobilisant notamment l'approche SYAL et l'analyse des réseaux sociaux
- Construire et promouvoir des méthodes et outils visant à accompagner les synergies entre acteurs afin d'accroître les plus-values économique, sociale et environnementale de ces systèmes alimentaires à l'échelle des exploitations et des territoires.

MÉTHODOLOGIE ET RÉSULTAT(S) ATTENDU(S)

- Constituer un corpus de compétences
- Produire des outils d'analyse des freins et leviers aux coopérations ainsi que leurs impacts en termes de plus-value pour les acteurs et les territoires
- Mettre en évidence et diffuser des expériences éclairantes en termes de coopération entre acteurs et de plus-values engendrées

- Constituer des références, capitaliser la connaissance et professionnaliser les agents de développement, agents de la formation professionnelle et acteurs économiques ayant participé au projet
- Mettre en évidence et diffuser des méthodes et outils d'accompagnement des agriculteurs et acteurs économiques mobilisables pour favoriser les synergies
- Constituer et diffuser des outils pédagogiques au service de la formation professionnelle des acteurs

CONTRIBUTION DANS SURFOOD

Le projet montrera les jeux d'acteurs et les synergies qui se forment autour des circuits courts. Il s'agit de savoir dans quelle mesure et à quelles conditions la construction d'un partenariat entre différents corps de métiers autour des circuits courts peut contribuer au développement d'une agriculture et d'une alimentation durable.

INFORMATIONS PRATIQUES

Financé par les fonds Casdar, le projet Interval a démarré début 2013 et s'étend sur une durée de 3 ans.
Le projet mobilise différents partenaires - acteurs du développement agricole, représentants des métiers de l'artisanat et du commerce, acteurs de la formation et chercheurs: AFIP, FNCUMA, TRAME, GAEC et Sociétés, Accueil Paysan 35, CIVAM ADAR 36, SICASELI, Terroirs 44, INRA SAD Montpellier, Université de Rennes – CIAPHS, INRA SAD, APT AgroParis Tech, Agrocampus Ouest, EPL La Roque, EPL Bourg en Bresse, COOBOF et CGAD Pays de la Loire.

Contacts : chiffole@supagro.inra.fr | touzard@supagro.inra.fr

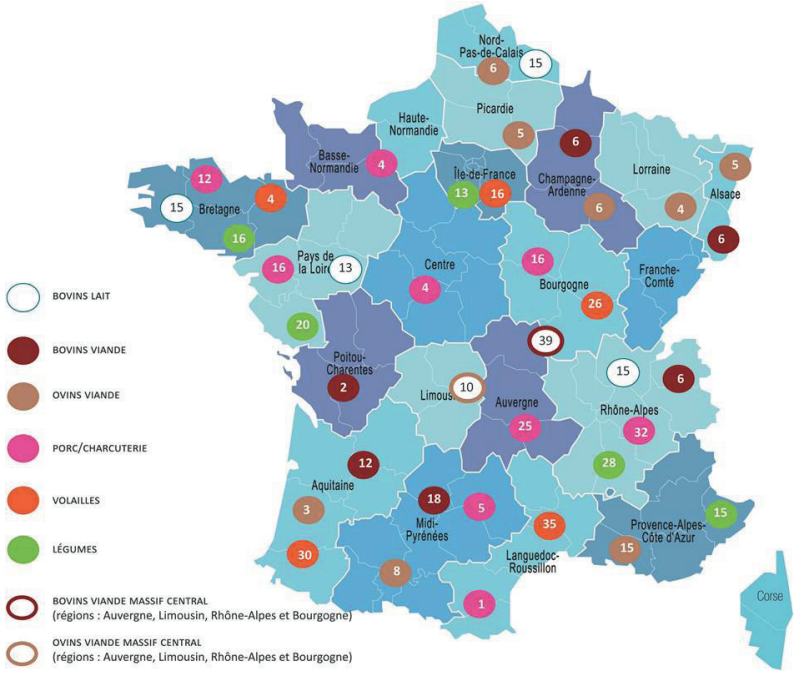
RCC

RÉFÉRENCES CIRCUITS COURTS | 2011-2013

Financeur : Casdar

Axe(s) de Surfood : « Approvisionnement alimentaire urbain», « Agriculture : relations villes/campagnes »

Partenaire participant à Surfood : UMR Innovation



Carte des enquêtes

PRÉSENTATION

Le projet RCC doit permettre aux agriculteurs et aux structures qui les accompagnent de mieux évaluer la pluralité des performances des circuits courts, classiques et innovants, à l'échelle des exploitations afin d'améliorer la connaissance et l'accompagnement de ces circuits. L'enjeu est plus largement de faciliter l'installation ou la diversification en circuits courts en fournissant des références et en contribuant à la création d'observatoires pérennes.

PROBLÉMATIQUE(S) ET OBJECTIF(S)

Forme historique de mise en marché (marchés de plein vent ou vente à la ferme), longtemps délaissés par l'accompagnement et la statistique agricole, les circuits courts se renouvellent et apparaissent comme une opportunité pour de nombreux agriculteurs, en matière d'installation ou de développement (création de de valeur ajoutée et d'emplois), mais aussi de lien et de reconnaissance sociale. Ils restent cependant méconnus et parfois idéalisés. L'introduction de questions spécifiques dans le recensement agricole de 2010 ne suffit pas à comprendre les natures et les conditions de leurs performances à l'échelle des exploitations agricoles. L'objectif central du projet est donc de produire des repères utiles et fiables pour la réflexion et l'action, plus que des références normatives, à destination des agriculteurs et porteurs de projet, des organismes d'accompagnement, des financeurs et acteurs des politiques publiques, en prenant en compte la diversité des modèles possibles.

MÉTHODOLOGIE ET RÉSULTAT(S) ATTENDU(S)

- Co-construire (dans la suite d'une 1ère expertise réalisée par l'UMR Innovation et Agrosup Dijon) un cadre d'analyse et une méthode commune pour évaluer la performance des exploitations en circuits courts selon les 3 dimensions du développement durable (économique, sociale, environnementale)
- Sur la base d'enquêtes en exploitation (recueil des informations qualitatives et

quantitatives nécessaires aux indicateurs définis précédemment et à la compréhension des performances constatées), construire un référentiel fiable au niveau national sur 6 familles de produits : produits laitiers / viande bovine /viande ovine / porc et charcuterie fermière / volaille de ferme / légumes
- Recenser et caractériser les systèmes innovants
- Réaliser des analyses transversales aux filières sur les performances
- Diffuser et capitaliser les méthodes et résultats obtenus

CONTRIBUTION DANS SURFOOD

Les travaux réalisés par l'UMR Innovation dans ce projet (coordination du volet social, contributions méthodologiques au volet économique en amont et aval du projet mais aussi à l'analyse des exploitations en maraîchage) conjugués aux résultats du projet pris dans son ensemble, permettront de mettre au point une méthode visant à comprendre, à caractériser et à évaluer la performance économique, sociale, environnementale des circuits courts à l'échelle des exploitations. Cet outil d'évaluation et de diagnostic viendra enrichir le pool d'outils que Surfood mettra en place pour construire des systèmes alimentaires urbains plus durables.

INFORMATIONS PRATIQUES

Le projet RCC est financé sur les fonds Casdar. Démarré en début d'année 2011, il se termine fin 2013. Il est coordonné par le CERD, l'Institut de l'élevage et TRAME. La FR CIVAM Bretagne coordonne le volet environnemental, l'INRA (UMR Innovation) et TRAME le volet social. 61 partenaires sont investis dans ce projet (Chambres d'agricultures, instituts techniques, ONVAR, établissements d'enseignement agricoles et organismes de recherche).

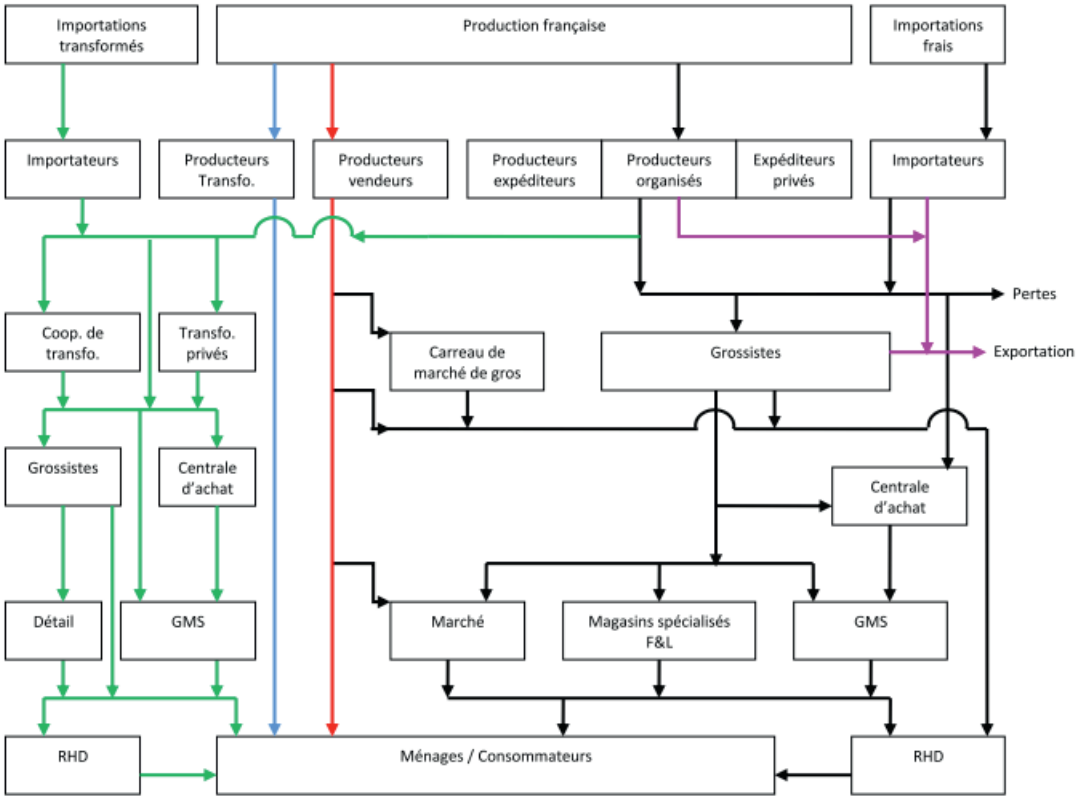
Contacts : chiffole@supagro.inra.fr | gauche@supagro.inra.fr

ILLIAD

INITIATIVES LOCALES OU LOCALISÉES, INNOVANTES POUR UNE ALIMENTATION DURABLE | 2012-2016

Financeur : Agence nationale de la recherche (ANR)
Axe(s) de Surfood : « Agriculture : relations villes/campagnes», « Approvisionnement alimentaire urbain »
Partenaires participants à Surfood : UMR Moisa et UMR Innovation

Diagramme de la distribution des fruits frais et transformés en France :



Source : Oucheikh, Tozanli, Temri, Kessari, 2013 « Etat des lieux des filières pêche et abricot en France », rapport pour le projet ILLIAD, 111 pages.

PRÉSENTATION

Depuis plusieurs années, la durabilité du modèle agro-alimentaire standard est remise en cause par les pouvoirs publics et les consommateurs, qui tendent maintenant à défendre des modèles alternatifs, respectueux de l'environnement, économiquement et socialement acceptables. Mais le développement de ces systèmes alimentaires alternatifs et de manière à qu'ils soient durables est freiné par des contraintes techniques ou organisationnelles. Le projet ILLIAD vise à comprendre les conséquences de l'organisation des systèmes alimentaires sur leur durabilité, et à proposer différentes innovations dans les filières blé biologique, riz, pêche et abricot.

PROBLÉMATIQUE(S) ET OBJECTIF(S)

Les freins techniques ou économiques rencontrés par les systèmes alimentaires alternatifs amènent à s'interroger sur leur capacité à se développer, voire à se maintenir, et par là même sur leur durabilité. La problématique sur laquelle repose ILLIAD est : quelles organisations des systèmes alimentaires durables sont susceptibles d'accroître leur durabilité et favorise leur développement ?

La durabilité des systèmes alimentaires a, jusqu'à présent, été analysée sous l'angle de leurs effets en termes économiques (par exemple, chiffre d'affaires), sociaux (par exemple, emplois) et environnementaux (par exemple effets sur l'émission de gaz à effet de serre). Le projet vise à proposer une méthode qui tient compte de l'impact de l'organisation des filières sur leur capacité à se maintenir dans le long terme, ou leur capacité à améliorer leurs effets sur les trois piliers du développement durable (économique, environnemental et social).

MÉTHODOLOGIE ET RÉSULTAT(S) ATTENDU(S)

Pour ce faire, ILLIAD va proposer une nouvelle méthode d'analyse de filière, sur la base des méthodes d'analyse de filière utilisées en économie et gestion. La mise en place de cette méthode permettra de définir des indicateurs de durabilité systémique, qui seront utilisés et testés dans les quatre cas pratiques étudiés dans le projet ILLIAD (échange de matière organique pour le blé bio, riz de Camargue, pêche bio, mécanisation de l'abricot).
Cette méthode permettra de proposer des innovations en termes d'organisation des systèmes alimentaires existants pour accroître leur durabilité, comme par exemple la mise en place de systèmes d'échange de matière organique dans la filière blé bio, ou la coordination des acteurs de l'Indication Géographique Protégée « riz de Camargue ».
Cette méthode permettra également de proposer simultanément des innovations techniques et le mode d'organisation de la filière correspondant, comme par exemple le développement de nouvelles méthodes agronomiques pour la pêche bio ainsi que son mode de commercialisation.

CONTRIBUTION DANS SURFOOD

Bien que le projet ILLIAD soit focalisé sur les filières dites alternatives de blé biologique, riz, pêche et abricot, l'enjeu est de développer une méthode reproductible à d'autres systèmes alimentaires alternatifs. Cette méthode permettra aux acteurs de ces filières de comprendre dans quelle mesure l'organisation de la filière impacte sur sa capacité à se maintenir dans le long terme et peut améliorer ses effets sur les trois piliers du développement durable (économique, environnemental et social). Pour Surfood, il s'agit de savoir comment le développement de systèmes alimentaires alternatifs plus durables et économiquement moins fragiles peut être favorisé. Ceci permettra de renforcer la diversité des formes de filières et leur durabilité pour que ces systèmes alimentaires alternatifs puissent exister en complément au système agroalimentaire industrialisé.

INFORMATIONS PRATIQUES

Le projet ILLIAD est financé par l'ANR, dans le cadre du programme ALID (systèmes alimentaires durables, édition 2011). Il a été lancé en Janvier 2012 et s'étendra sur une période de 48 mois.
Les partenaires sont: le CIRAD, le CIHEAM IAMM, l'INRA (UMR Moisa), GAFL, UERI de Gotheron, UMR SPQOV et l'ITAB.

Contact : sandrine.costa@supagro.inra.fr

GLAMUR

ÉVALUATION DES FILIÈRES AGROALIMENTAIRES LOCALES ET GLOBALES : UNE APPROCHE PAR LA PERFORMANCE MULTIDIMENSIONNELLE | 2013-2016

Financeur : Union européenne FP7

Axe(s) de Surfood : « Approvisionnement alimentaire urbain»

Partenaire participant à Surfood : UMR Innovation

GLAMUR
Global and local food assessment:
a MUltidimensional performance-based approach

PRÉSENTATION

Le projet FP7 GLAMUR évalue et compare des filières alimentaires locales et globales au regard de leurs impacts sur les dimensions de la durabilité (économique, sociale, environnementale, éthique et santé). Les comparaisons se réalisent à deux niveaux : d'une part entre différentes méthodes d'évaluation de la durabilité de ces filières ; d'autre part entre les résultats de ces évaluations pour 5 types de produits dans 9 pays européens, dont la France. L'intérêt est de comprendre comment les filières locales et globales peuvent être évaluées et comparées au regard des enjeux de la durabilité, mais aussi comment elles s'agencent, s'opposent ou peuvent construire des synergies. Le but est de mieux accompagner les politiques publiques et les stratégies des acteurs économiques pour construire des filières agroalimentaires plus durables.

PROBLÉMATIQUE(S) ET OBJECTIF(S)

Les questions qui fondent le projet sont : comment les enjeux des filières locales et globales sont-ils perçus dans des sphères sociétales très variées ? Comment évaluer la performance de ces filières dans les différentes dimensions de la durabilité ? Comment les comparer entre elles alors qu'elles s'inscrivent dans des contextes sociétaux variés et concernent des produits différents ? Quels indicateurs peuvent être proposés ? Quels sont les impacts de durabilité spécifiques à chaque filière, locale ou globale ? Quel est le rôle des politiques pour orienter l'agencement des filières locales et globales ?

Les objectifs sont multiples : proposer une typologie de filières et de leurs impacts en termes de durabilité ; comparer différentes méthodes d'évaluation ; élaborer des indicateurs de performance intégrés ; collecter et organiser des données pour effectuer des comparaisons ; identifier les interactions et synergies qui influencent la durabilité des filières ; éclairer les politiques publiques et les stratégies privées pour construire des filières plus durables.

MÉTHODOLOGIE ET RÉSULTAT(S) ATTENDU(S)

Le projet va fournir :

- Une analyse des perceptions, par les médias et différents types d'acteurs, des enjeux que posent les filières locales et globales dans 9 pays européens ;
- Une matrice de critères d'évaluation de la durabilité de filières qui opèrent à des échelles géographiques différentes (locale vs globale).
- Une série d'évaluations comparée de filières locales et globales, dans différents pays et pour 5 types de produits : blé, lait, fruits et légumes, vin et viande de porc
- Une analyse de l'intérêt et des limites de différentes méthodes d'évaluation de la durabilité des filières locales et globales : analyses coût-avantages, de cycle de vie, du métabolisme, participatives ;
- Un réseau et des documents traduisant les connaissances scientifiques sur l'évaluation comparée des filières locales et globales, en outils d'aide à la décision pour les consommateurs, producteurs, citoyens, décideurs politiques

CONTRIBUTION DANS SURFOOD

Un des trois principes de l'approche Surfood est d'aborder la durabilité des systèmes alimentaires urbains en termes de combinaisons, d'agencements et de synergies. L'intérêt est de considérer, entre autre, les différentes formes de circuits et filières agroalimentaires, qu'elles soient courtes ou longues, dans leurs interactions, recombinaisons ou hybridations. A l'heure où la connaissance de ces synergies reste encore peu développée, GLAMUR creuse cet aspect, contribuant ainsi à l'un des piliers de l'approche Surfood. L'apport du projet est méthodologique et factuel. Il permettra de développer des indicateurs de durabilité et performance qui intègrent de multiples dimensions et qui participeront à la construction du pool d'outils. Le projet permettra de mieux appréhender les combinaisons de circuits, d'identifier leurs interactions pour ensuite valoriser les synergies qui conduisent vers plus de durabilité.

INFORMATIONS PRATIQUES

Le projet GLAMUR se développe dans le cadre des programmes européens FP7. Il a commencé en 2013 et se terminera en 2016.

Contact : touzard@supagro.inra.fr

http://www.glamur.eu/

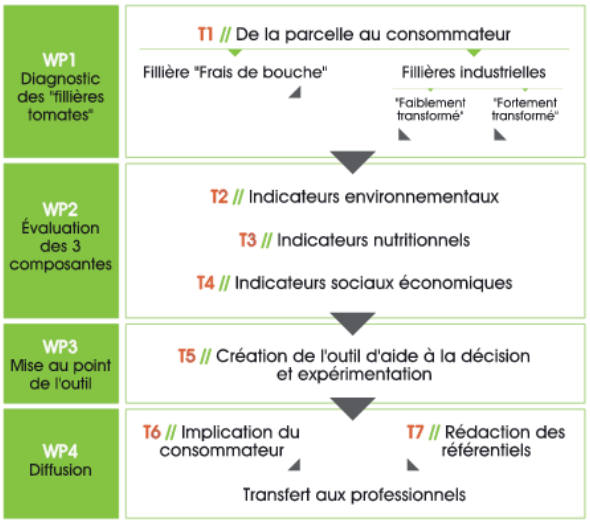
FLONUDEP

PROMOTION DES FILIÈRES S'INSCRIVANT DANS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE À TRAVERS UN OUTIL D'AIDE À LA DÉCISION À DESTINATION DES PROFESSIONNELS | 2010-2013

Financeur : Agence nationale de la recherche (ANR)
Axe(s) de Surfood : « Approvisionnement alimentaire urbain »
Partenaires participants à Surfood : UMR Moisa et UMR Qualisud

PRÉSENTATION

FLONUDEP consiste à mettre au point un outil d'aide à la décision sur la base d'une évaluation simultanée d'une filière alimentaire selon trois axes majeurs : l'environnement, la qualité nutritionnelle et les dimensions sociale et économique. Pour ce faire, la démarche d'analyse de cycle de vie (ACV) a été appliquée pour la première fois simultanément à la filière tomates fraiches et transformées, filière considérée ici comme générique.



Durée du projet // 48 mois Pays impliqués // France, Maroc, Turquie

PROBLÉMATIQUE(S) ET OBJECTIF(S)

La consommation de fruits et de légumes en France est jugée insuffisante au regard des recommandations internationales et inégale entre adultes et enfants. Les conséquences sur le secteur F&L sont lourdes et risquent de s'aggraver dans le temps. Trois facteurs semblent être les leviers clés pour relancer la consommation des F&L en France : (i) le prix, (ii) la qualité nutritionnelle et (iii) la qualité environnementale. Mais pour assurer au consommateur une combinaison optimale de ces éléments, le professionnel semble bien démuni dans sa décision de privilégier plutôt un aspect que l'autre.

Le projet vise la mise au point :

- d'une méthode de co-évaluation d'une filière alimentaire (ou d'un aliment au long de son cycle de vie) selon trois axes majeurs de la durabilité des aliments (l'environnement, la qualité nutritionnelle et la dimension sociale et économique)
- d'un outil d'aide à la décision pour un système alimentaire plus durable à l'intention des professionnels
- d'un guide des bonnes pratiques d'intégration de la durabilité dans l'organisation des filières (en cours de réalisation avec l'AFNOR)

Il a permis aussi de répondre à des questions déterminantes sur la durabilité d'une filière : quel rôle joue la distance parcourue par les produits avant d'arriver au consommateur ? Le moyen de transport dans la logistique est-il déterminant ? Le type de production au niveau agricole (sous-serre, sous-serre chauffée, plein champ, etc.) a-t-il une grande influence ?

MÉTHODOLOGIE ET RÉSULTAT(S) ATTENDU(S)

La démarche de l'analyse ACV a été appliquée pour la première fois aux trois critères tout au long de la filière du producteur au consommateur. Ainsi une ACV environnementale, une évaluation de la qualité nutritionnelle et une ACV économique et sociale ont été effectuées dans 3 pays : le Maroc (tomate fraîche), la Turquie (tomate transformée) et la France (tomate fraîche et transformée). Des enquêtes ont été menées auprès des consommateurs pour analyser leurs comportements ainsi que pour hiérarchiser leurs attitudes relatives aux différentes dimensions du concept de durabilité lors de l'achat des produits. Cette étude a permis d'identifier les critères les plus pertinents pour améliorer la communication marketing.

CONTRIBUTION DANS SURFOOD

Le projet FLONUDEP propose d'effectuer une analyse simultanée environnementale, nutritionnelle et économique et sociale d'une filière agroalimentaire selon une approche ACV. Il a permis de tester une méthodologie de mesure d'impact environnemental sur tous les segments d'une filière, de construire une nouvelle méthodologie sur les impacts sociaux, et de voir les limites d'une mesure de qualité nutritionnelle d'un produit tout au long d'une filière. Il a aussi permis d'identifier les points

critiques sur lesquels il faut agir. Ce projet contribue au pool d'outils de Surfood pour la construction de systèmes alimentaires plus durables.

INFORMATIONS PRATIQUES

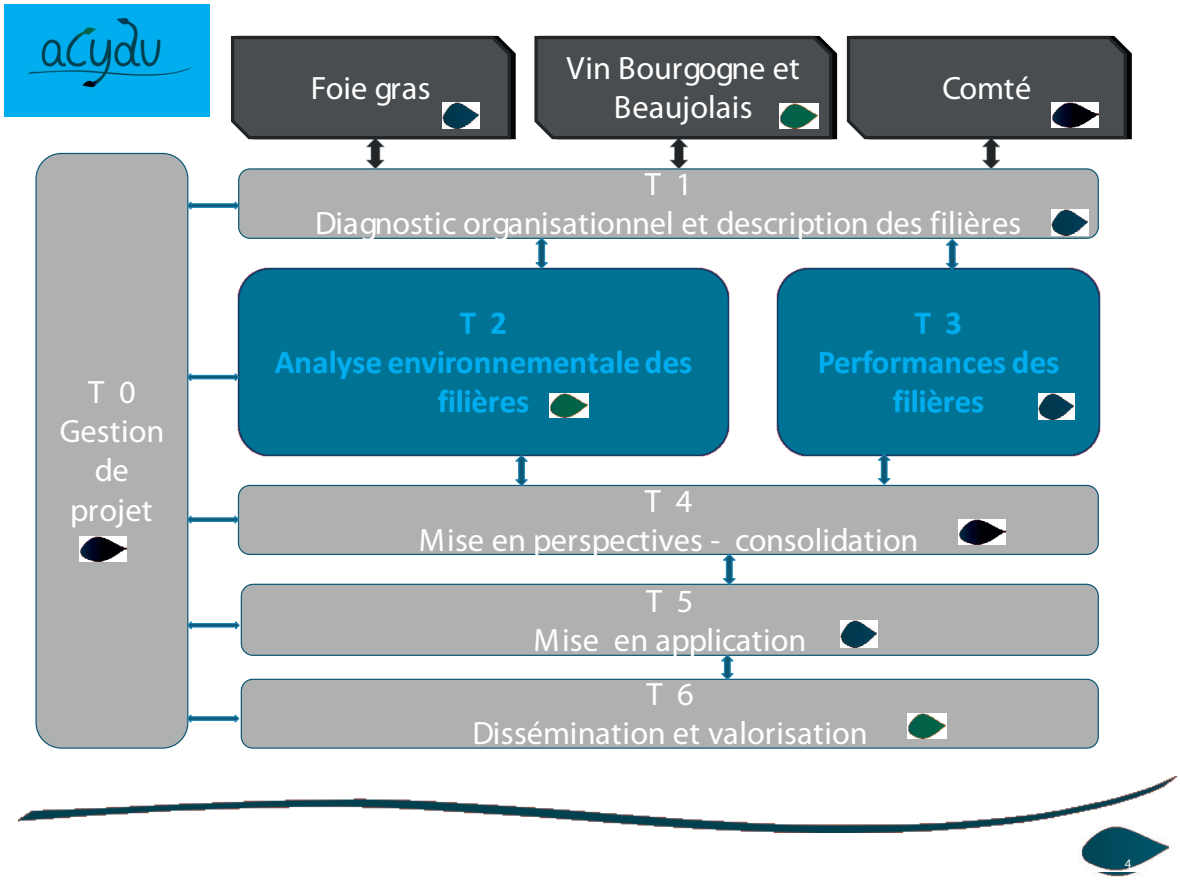
Le projet, qui a débuté en 2010 et se terminera fin 2013, est financé par l'Agence Nationale de la Recherche, et coordonné par l'IAMM (Institut agronomique méditerranéen de Montpellier).
Les dix équipes et partenaires associés sont : IAMM (UMR MOISA UMR System) CIRAD (UMR « QualiSud », UR Hortsys), INRA UMR 408, SupAgro-IRC, UM1, AFNOR, CTCPA,AMITOM, CSIF, et SNIFL.

Contacts : padilla@iamm.fr | palma@iamm.fr

ACYDU

DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE, SOCIALE ET TERRITORIALE DES PRODUITS ALIMENTAIRES TRANSFORMÉS | 2013-2017

Financeur : Agence nationale de la recherche (ANR)
Axe(s) de Surfood : « Approvisionnement alimentaire urbain »
Partenaire participant à Surfood : UMR Moisa



PRÉSENTATION

La prise en compte des enjeux liés au Développement Durable pour les filières agro-alimentaires françaises va les obliger à relever de nombreux défis, en intégrant l'aliment tout au long de son cycle de vie, « du berceau à la tombe ». En ce qui concerne les produits alimentaires transformés, si les entreprises ont pris l'initiative de réaliser des ACV de leurs produits, l'harmonisation des techniques de mesure et la mise en œuvre d'un outil commun intégrant des indicateurs d'impacts socio-économiques et territoriaux des systèmes productifs restent à identifier. Ainsi le projet cherche à développer des méthodologies d'analyses environnementale, économique, sociale et territoriale du cycle de vie d'aliments issus de trois filières agroalimentaires emblématiques de la gastronomie française - le vin, le comté et le foie gras.

PROBLÉMATIQUE(S) ET OBJECTIF(S)

ACYDU repose sur une question centrale : comment intégrer des indicateurs d'impacts environnementaux, socio-économiques et territoriaux dans un outil commun qui soit adapté aux produits alimentaires transformés ?

Outre à développer des méthodologies d'analyses environnementale, économique, sociale et territoriale du cycle de vie d'aliments, le projet propose également d'identifier les critères de durabilité des aliments pour le consommateur, de tester différents modes d'affichage des informations « durables » et de proposer des recommandations aux acteurs des filières. L'objectif est de contribuer à la production de connaissances conceptuelles et empiriques sur les méthodologies d'analyse du cycle de vie de l'aliment qui intègrent les différents aspects de la durabilité des produits

alimentaires et qui permettent un affichage d'informations complètes et pertinentes pour le consommateur final. Ces travaux contribueront à la recherche d'indicateurs permettant de suivre la mise en œuvre de la RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) accessibles aux entreprises et représentatives des systèmes de production agro-alimentaire français.

MÉTHODOLOGIE ET RÉSULTAT(S) ATTENDU(S)

Ce projet de type « recherche industrielle et fondamentale » sera réalisé par une collaboration interdisciplinaire entre : des spécialistes des filières agro-alimentaires étudiées, des chercheurs en évaluation des impacts environnementaux, économiques, sociaux, des spécialistes de l'approche consommateur et des acteurs des circuits de distribution et représentants des IAA françaises. L'évaluation du potentiel de reproductibilité des méthodologies à d'autres filières alimentaires et leur appropriation par les agro-industries pour l'évaluation de la durabilité des produits mis sur le marché seront des étapes phares. Pour cela, l'équipe d'ACYDU proposera à des entreprises volontaires la mise en œuvre des dispositifs étudiés et un suivi durant une année.

CONTRIBUTION DANS SURFOOD

Un des enjeux de Surfood est d'étudier et de considérer la durabilité des systèmes alimentaires urbains sous l'angle de ses multiples dimensions (environnementale, sociale, économique, santé et culturelle), sans les hiérarchiser. Pour cela, il est nécessaire d'élaborer des indicateurs intégrateurs de ces multiples dimensions. ACYDU contribuera à cet objectif par ses travaux sur l'élaboration de méthodologies d'analyses environnementale, économique, sociale et territoriale du cycle de vie d'aliments. La mise en œuvre et l'identification d'un outil commun intégrant des indicateurs d'impacts environnementaux, socio-économiques et territoriaux des systèmes productifs représente un véritable enjeu et sera donc une contribution à haute valeur ajoutée pour la constitution du pool d'outils que Surfood mettra en place.

INFORMATIONS PRATIQUES

Le projet ACYDU sur la durabilité environnementale sociale et territoriale des produits alimentaires transformés est lauréat de l'appel à projets ANR Alid 2012 (Agence nationale de la recherche). Coordonné à partir de 2013, il s'étendra sur une durée de quatre ans.
Les partenaires sont: BIVB, le CIHEAM-IAMM, l'ENIL Mamirolle, l'IFV, l'Iterg, l'UMR Moisa, l'UMR Théma (CNRS, Université Franche-Comté), et l'UNGD.

Contacts : fatiha.fort@supagro.inra.fr | padilla@iamm.fr

MEDINA

PROMOTION DE SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES EN MÉDITERRANÉE AU SERVICE DE LA NUTRITION ET DE LA SANTÉ | 2013-2017

Financeur : Agence nationale de la recherche (ANR)

Axe(s) de Surfood : « Biodiversité et Nutrition » et « Précarité alimentaire »

Partenaires participants à Surfood : UMR Nort, UMR Nutripass, UMR Moisa, UMR Qualisud, UMR ITAP et Agropolis International

PRÉSENTATION

Le projet MEDINA vise à répondre à la question suivante : comment assurer la sécurité alimentaire d'une population croissante dans un contexte contraint et contrasté en termes de ressources hydriques, de modes de distribution et d'organisation des filières agricoles ? L'accent sera mis sur les aliments traditionnels méditerranéens dans un contexte fort d'urbanisation et de mondialisation des échanges agricoles. L'objectif est d'aboutir à des propositions concrètes pour les consommateurs, les acteurs économiques du système agroalimentaire et les décideurs, visant à promouvoir des systèmes d'alimentations durables conciliant sécurité alimentaire et nutritionnelle et bonne santé des populations méditerranéennes.

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Dans la plupart des pays méditerranéens, la sécurité alimentaire est assurée d'un point de vue quantitatif, cependant l'équilibre nutritionnel est loin d'être assuré, avec la coexistence des carences en micronutriments (principalement sur les rives sud et est du bassin méditerranéen) et de maladies chroniques liées à l'alimentation et aux modes de vie en pleine explosion (maladie cardio-vasculaire, cancers, diabète, etc.). L'un des principaux facteurs de cette situation repose sur les choix de consommation alimentaire de plus en plus guidés par le secteur économique mondial, alors que l'héritage culturel et l'intégration environnementale perdent du terrain. Afin d'assurer la sécurité alimentaire et nutritionnelle, des politiques alimentaires et sanitaires doivent être menées, basées sur les ressources locales en profitant de la diversité et de la complémentarité des territoires, et en prenant en compte les aspects qualitatifs.

PROBLÉMATIQUES

Plusieurs questions sont posées : Comment assurer quantitativement et qualitativement la sécurité alimentaire des pays méditerranéens ? Avec quels impacts sur l'organisation des filières agro-alimentaires, de la distribution à la production ? Quelle place pour les produits et savoir-faire locaux dans un contexte de forte urbanisation et de mondialisation du commerce agricole et agro-alimentaire ? Ces questions seront abordées en comparant la situation dans trois zones d'étude : le sud-est de la France, et en Tunisie avec 2 zones urbaine (Grand Tunis) et rurale (la région de Sidi Bouzid).

MÉTHODOLOGIE ET RÉSULTAT(S) ATTENDU(S)

La principale originalité de MEDINA repose sur son approche « de l'assiette au champ » des systèmes alimentaires. Le projet se base en effet sur les habitudes alimentaires des ménages et analyse la couverture des besoins nutritionnels. Des recommandations seront émises pour améliorer le « panier alimentaire moyen » de

différentes catégories de populations en vue d'une optimisation de la couverture des besoins nutritionnels. L'impact de ces propositions sur les filières alimentaires, de la production à la commercialisation, sera analysé.

Un premier défi consiste à coupler des modèles économiques à des modèles nutritionnels, afin d'évaluer les politiques qu'il serait nécessaire de mettre en place pour favoriser l'adoption des régimes alimentaires sains. Le second défi consiste à affiner les méthodologies de recherche destinées à évaluer le potentiel nutritionnel d'un agroécosystème. Le projet se concentre sur les produits traditionnels méditerranéens, dans l'idée de promouvoir la diversité bio culturelle et la durabilité sociale et environnementale des systèmes alimentaires.

CONTRIBUTION DANS SURFOOD

Ce projet contribue à répondre aux 2 questions posées dans 2 des axes de Surfood : comment lutter en ville contre la précarisation alimentaire ? Comment maintenir une agro-biodiversité pouvant concourir à une meilleure santé nutritionnelle ?

INFORMATIONS PRATIQUES

Le projet MEDINA est un projet financé par l'ANR sur la période sur la période 2013 - 2017 dans le cadre de l'appel d'offre TRANSMED. Ce projet rassemble 10 partenaires en France (dont 5 unités de recherche de Surfood) et en Tunisie, ainsi que 2 fondations (Bioversity International, Agropolis International). Le projet a été labellisé par 2 pôles de compétitivité Terralia et Qualimed.

Contacts : marie-josephe.amiot-carlin@univ-amu.fr | broin@agropolis.fr

www6.inra.fr/medina

AVASUN

TAKING INTO ACCOUNT NUTRIENT BIO-AVAILABILITY WHEN DESIGNING SUSTAINABLE NUTRITIOUS DIETS

Financeur : Fondation Daniel et Nina Carasso

Axe(s) de Surfood : « Biodiversité & nutrition », « Précarité alimentaire » et « Gouvernance alimentaire »

Partenaire participant à Surfood : UMR Nort

PRÉSENTATION

Ce projet vise à mettre en place une approche de modélisation de rations alimentaires de bonne qualité nutritionnelle et adaptées aux habitudes alimentaires, en prenant en compte la biodisponibilité de nutriments clés afin de mieux garantir la couverture des besoins nutritionnels dans le cadre d'une alimentation moins riche en produits d'origine animale.

PROBLÉMATIQUE(S) ET OBJECTIF(S)

Dans le cadre de l'alimentation durable telle que définie par la FAO, la réduction de la consommation de produits d'origine animale (viandes, poissons, œufs, produits laitiers) a été identifiée comme un levier majeur pour réduire les émissions de gaz à effet de serre issues de notre système alimentaire. Ces aliments étant vecteurs de nutriments essentiels, une telle réduction nécessite de veiller au bon maintien de la qualité nutritionnelle globale. De plus, la biodisponibilité (définie comme la proportion d'un nutriment ingéré effectivement utilisée par l'organisme) de certains nutriments varie en fonction de nombreux paramètres, dont la structure chimique et la source alimentaire. A titre d'exemple, le fer héminique qui se trouve dans les produits animaux est 2 à 4 fois plus biodisponible que le fer non-héminique présent dans les produits d'origine végétale. Cet exemple vaut aussi pour le zinc ainsi que pour d'autres nutriments critiques que nous avons identifiés (ex. vitamine A). La biodisponibilité d'un nutriment peut aussi être influencée par certaines interactions entre nutriments. Par exemple, la présence de vitamine C peut améliorer l'absorption du fer. Ainsi, l'adéquation nutritionnelle des régimes *durables* proposés doit faire l'objet d'une attention particulière, en tenant compte notamment d'une biodisponibilité réduite ou augmentée pour certains nutriments.

Le projet AVASUN se propose de compléter les travaux en cours au sein du projet ANR OCAD (Offrir et Consommer une Alimentation Durable) ayant pour but d'identifier les choix alimentaires permettant une réduction de l'impact environnemental et un maintien de l'adéquation nutritionnelle, en affinant les modèles d'optimisation des rations alimentaires via la prise en compte de la biodisponibilité de certains nutriments clés.

MÉTHODOLOGIE

Dans un premier temps, une consultation d'experts et une revue systématique de la littérature ont permis d'affiner la sélection des nutriments pour lesquels la prise en compte de la biodisponibilité était possible (fer, zinc, vitamine A, protéines – certaines données étant manquantes pour le calcium). Cette première étape a permis de mettre en place un module « biodisponibilité » à un modèle d'optimisation des apports nutritionnels déjà développé par notre équipe (programmation linéaire). Ce module est encore en cours de développement, et fait appel à des algorithmes de programmation non-linéaire. Les données de consommation seront issues de l'enquête INCA2 conduite entre 2006 et 2007 sur un échantillon représentatif de la population française. Les résultats préliminaires indiquent que nous pourrons ainsi analyser l'effet d'une prise en compte de cette biodisponibilité sur les nouveaux régimes modélisés. Dans la dernière étape, nous intégrerons au modèle d'optimisation les données d'impact environnemental (principalement émissions de GES) et de coût des aliments, fournies respectivement par Greenext et Kantar. En faisant varier la contrainte de réduction d'impact environnemental et en maintenant le coût stable, nous pourrons identifier – s'ils existent – les régimes pour lesquels les trois dimensions de la durabilité sont compatibles.

RÉSULTAT(S) ATTENDU(S)

Les résultats de ce projet permettront de mieux appréhender les compatibilités entre impact environnemental, coût et qualité nutritionnelle de l' « alimentation durable ». Ils pourront notamment indiquer des pistes pour des recommandations alimentaires du type PNNS qui incluraient dimensions nutritionnelle et environnementale. Si les trois dimensions de la durabilité ne s'avéraient pas compatibles, les résultats permettront une identification des contraintes limitantes. La prise en compte de la biodisponibilité rendra le modèle particulièrement pertinent à la fois pour les pays développés, afin de développer des messages adaptés concernant la consommation de produits d'origine animale, ainsi que pour les pays en voie de développement dans lesquels l'offre alimentaire peut être plus limitée.

CONTRIBUTION DANS SURFOOD

Cette étude contribue à l'identification de choix alimentaires plus sains et plus durables, et pourra informer les décideurs d'éventuels points de vigilance en matière de couverture des besoins nutritionnels. Elle devrait notamment permettre de mieux quantifier la quantité nécessaire de produits d'origine animale à consommer afin de conserver une relative souplesse dans ses choix alimentaires.

INFORMATIONS PRATIQUES

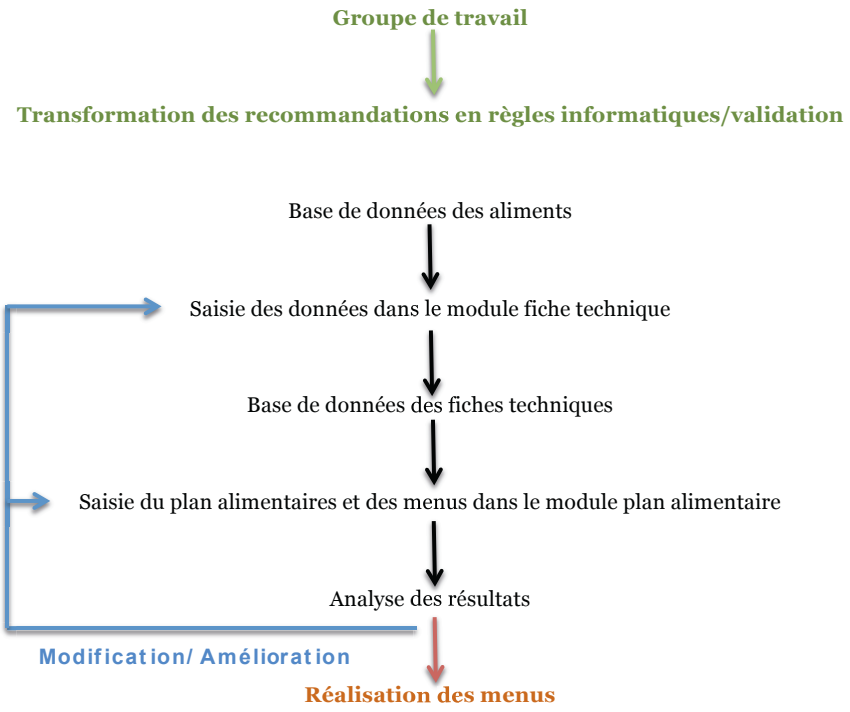
Le projet AVASUN est financé par la fondation Daniel et Nina Carasso, et est intégré au projet ANR OCAD* (Offrir et Consommer une Alimentation Durable) coordonné par le professeur Bernard Ruffieux de l'UMR d'économie appliquée GAEL (Grenoble).

Contact : nicole.darmon@univ-amu.fr

LOGINUT

OUTIL INFORMATIQUE POUR AMÉLIORER LA QUALITÉ DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Financeur : ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Forêts (MAAF)
Axe(s) de Surfood : « Approvisionnement alimentaire urbain »
Partenaire participant à Surfood : UMR Nort



PRÉSENTATION

Le projet consiste à élaborer un cahier des charges pour la création d'un logiciel informatique qui permettra aux collectivités de concevoir des plans de menus respectueux des recommandations officielles pour la restauration collective, telles que spécifiées dans l'arrêté du 30 septembre 2011, tout en valorisant leurs recettes.

PROBLÉMATIQUE(S) ET OBJECTIF(S)

La restauration scolaire participe à l'éducation alimentaire des enfants et peut donc jouer un rôle important dans la lutte contre l'obésité infantile. La restauration scolaire française fait l'objet depuis 2001 de recommandations nutritionnelles qui précisent le grammage des aliments et les fréquences de service de certaines catégories de plats de qualité nutritionnelle définie dans une série de 20 repas successifs. Ces recommandations ont été réactualisées par le Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) et font l'objet du décret et de l'arrêté du 30 septembre 2011. Cependant, plusieurs études montrent que ces recommandations sont peu appliquées. Les obstacles les plus souvent invoqués pour expliquer le faible suivi de ces recommandations est d'une part leur coût et d'autre part leur complexité de mise en œuvre.

L'UMR NORT a déjà démontré que, contrairement à ce qui est souvent supposé, le suivi des recommandations du GEMRCN n'entraine pas de surcoût matières premières. En revanche, certains établissements, notamment ceux qui ne font pas appel à un prestataire, rencontrent des difficultés à appliquer ces recommandations : ils manquent de fiches techniques ou ont des fiches techniques incomplètes, ils manquent de connaissances nutritionnelles pour classer les plats en fonction des catégories GEMRCN, ils manquent de temps et d'outils pour concevoir leur plans de menus en respectant les repères de fréquence imposés par l'arrêté.

L'objectif du projet est d'élaborer un cahier des charges pour la création d'un logiciel informatique qui permet aux collectivités de concevoir des plans de menus respectueux du GEMRCN et de quantifier la proportion de produits issus de l'agriculture biologique, de produits locaux et de saison, tout en valorisant leurs recettes.

MÉTHODOLOGIE ET RÉSULTAT(S) ATTENDU(S)

Un groupe de travail a été constitué avec des experts de la restauration collective, des nutritionnistes et une informaticienne. Plusieurs réunions et le travail de l'informaticienne ont permis la rédaction d'un cahier des charges et la création d'un logiciel libre sous Excel. Des tests ont été réalisés dans différents établissements et une base de données de fiches techniques a été constituée. La mise en place d'une formation de formateurs au logiciel est actuellement à l'étude afin de former des relais dans chaque région.
Les bénéficiaires finaux seront tous les acteurs de restauration collective (gestionnaires, cuisiniers, diététiciens, etc.) et indirectement leurs convives.

CONTRIBUTION DANS SURFOOD

Ce projet contribue à l'amélioration de la qualité de la restauration scolaire en France. Il contribue aussi au soutien de petites unités de restauration collective en leur permettant de valoriser leurs recettes, et de quantifier la part des produits issus de l'agriculture biologique, de produits locaux et de saison, tout en respectant la réglementation.

INFORMATIONS PRATIQUES

Financeur **:** Appel d'offre national du MAAF (Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Forêts)
Investigateur principal **:** CENA (Club Experts Nutrition et Alimentation). Dans le projet, Nicole Darmon est partenaire académique nutritionniste et travaille en collaboration avec Christophe Dubois, nutritionniste.

Contact : nicole.darmon@univ-amu.fr

VITAPLUS

EXPÉRIMENTATION D'UN FLÉCHAGE NUTRITIONNEL DANS DEUX SUPERMARCHÉS AU NORD DE MARSEILLE « LE CHOIX VITA+ » | 2012-2013

Financeur : Direction générale de la Santé

Axe(s) de Surfood : « Approvisionnement alimentaire urbain »

Partenaire participant à Surfood : UMR Nort (nutrition obésité et risque thrombotique)

PRÉSENTATION

Les repères de consommation du Programme National Nutrition Santé (PNNS) ne sont pas suffisants pour aider les consommateurs à reconnaître les produits les plus favorables à l'équilibre alimentaire global au moment de l'achat. C'est pourquoi il a été proposé de compléter ces repères par un marquage nutritionnel apposé sur les étiquettes ou sur les linéaires. L'objectif général de l'action est donc d'évaluer l'impact sur les ventes d'un logo, le logo Vita+, signalant les produits les meilleurs de leur rayon sur le plan nutritionnel. On pose l'hypothèse que l'introduction de ce logo pourra orienter favorablement les consommateurs au moment de l'achat.

MÉTHODOLOGIE ET RÉSULTAT(S)

L'intervention a eu lieu pendant 10 semaines (oct-déc 2012) dans 2 magasins à Marseille. Elle a concerné les produits laitiers frais, les plats cuisinés, et les produits de «snacking». Dans chaque catégorie, les produits appartenant au meilleur tiers (sur la base de la densité énergétique ou de l'indicateur LIM) ont été signalés par l'apposition sur les rayonnages du logo Vita+. Une campagne de marketing (stop rayon, affiches, spot radio, etc.) a accompagné l'action. Des entretiens qualitatifs et des suivis de parcours d'achat ont été réalisés auprès du personnel et des clients des magasins tests pour comprendre comment le logo et l'action étaient perçus. Les analyses ont porté soit sur l'ensemble des ventes, soit sur les données d'achat des clients porteurs de carte de fidélité, en tenant compte de leur statut socio-économique, estimé à travers l'indice de désavantage social (IDS) de leur quartier d'habitation.

Le rapport vient d'être remis à la direction générale de la Santé (qui finance l'action). Les résultats montrent que les produits Vita+ n'étaient pas plus chers que les produits non fléchés. Les évolutions de chiffre d'affaire ainsi que les analyses des données d'achat de clients porteurs de carte ont montré que la campagne d'affichage Vita+ et de marketing associé n'a entraîné aucune modification significative des ventes de produits Vita+, quel que soit le statut socio-économique des clients. L'étude qualitative a mis en avant un intérêt pour ce type de dispositifs d'une partie de la clientèle et des équipes de magasins, mais elle a révélé dans le même temps un certain nombre de difficultés (visibilité insuffisante de l'action, discontinuité de l'information, mauvaise compréhension du logo, problème de crédibilité du message) pouvant expliquer l'absence d'impact sur les ventes.

Comme les quelques études qui ont analysé l'implantation d'un logo nutritionnel en conditions réelles, la présente étude n'a pas mis en évidence d'impact du logo Vita+ sur les ventes. On ignore si cet échec est dû à l'absence réelle d'effet de l'intervention, ou à l'impossibilité de révéler son impact propre à travers le protocole mis en œuvre, du fait des nombreux facteurs de confusion inhérents aux interventions en vie réelle. Notamment, l'activité commerciale est sans cesse ponctuée d'évènements (changement de packaging, de prix et d'emplacement des produits, offres promotionnelles, etc.) susceptibles de venir interférer avec la modification qui doit être évaluée en tant que telle.

CONTRIBUTION DANS SURFOOD

Ce projet contribue à apporter un éclairage sur la capacité des institutions à orienter les pratiques d'achat à travers l'information nutritionnelle. Notamment, il interroge la place de la communication institutionnelle vis-à-vis du marketing alimentaire classique.

INFORMATIONS PRATIQUES

Le projet OPTI-COURSES est financé par la direction générale de la Santé en 2012-2013. Les partenaires sont: l'UMR GAEL d'économie expérimentale (Bernard Ruffieux) **à** Grenoble et l'agence de Marketing Social « Link-Up » permet de mener à bien le volet offre.

Contact : nicole.darmon@univ-amu.fr

WANTED

A WHOLE-DIET APPROACH TO TRANSLATE NUTRITIONAL AND FOOD SAFETY REQUIREMENTS INTO DIETARY GUIDELINES

Financeur : Le métaprogramme de DID'IT de l'INRA
Axe(s) de Surfood : « Citadins & mangeurs » et « Gouvernance alimentaire »
Partenaire participant à Surfood : UMR Nort

PRÉSENTATION

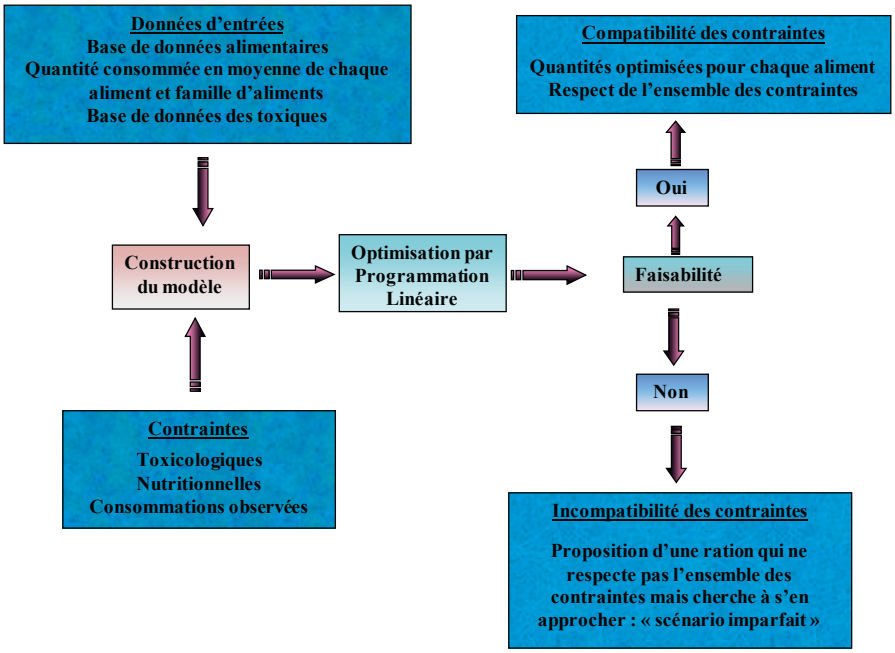
Ce projet vise à proposer une approche rigoureuse et simple pour prendre en compte simultanément les exigences nutritionnelles et toxicologiques lors du développement de conseils diététiques pour prévenir les maladies chroniques.

PROBLÉMATIQUE(S) ET OBJECTIF(S)

La modification des choix alimentaires est proposée pour prévenir les maladies chroniques mais ces choix devraient également permettre de limiter l'exposition aux polluants de l'environnement. Des approches risques / bénéfices sont nécessaires afin de proposer des recommandations cohérentes, tenant compte à la fois aux risques liés aux contaminants présents dans l'alimentation, et aux bienfaits nutritionnels de cette même alimentation.
La plupart des études réalisées jusqu'ici se sont limitées à une analyse aliment par aliment, ou pour une catégorie d'aliments, pourtant c'est à l'échelle de l'alimentation globale que doivent se raisonner les approches de prévention nutritionnelle. Bien que les directives alimentaires soient généralement basées sur une expertise, l'utilisation d'approches quantitatives intégratives, comme la modélisation de rations alimentaires par programmation linéaire est maintenant recommandée par l'EFSA.
L'objectif du projet Wanted est d'utiliser la programmation linéaire pour répondre à la question suivante : peut-on couvrir l'ensemble des recommandations nutritionnelles sans dépasser les limites toxicologiques, et si oui, comment ?

MÉTHODOLOGIE ET RÉSULTAT(S) ATTENDU(S)

Le projet se déroule en 3 étapes consécutives :
1 / Développement d'une base de données alimentaire simplifiée d'une centaine d'aliments intégrant des données de composition en une trentaine de macro- et micro-nutriments et des données toxicologiques (enquête EAT2) pour près d'une centaine de composés toxiques (mycotoxines, métaux lourds et pesticides)
2 / Analyse par programmation linéaire de la faisabilité de respecter



simultanément les recommandations nutritionnelles et les contraintes toxicologiques, en s'éloignant le moins possible les habitudes alimentaires observées en France. En cas d'infaisabilité, les contraintes qui rendent le modèle infaisable seront identifiées, ainsi que les incompatibilités entre les contraintes. 3 / Analyse des choix alimentaires permettant de concilier les deux dimensions, nutrition et toxicologie et comparaison avec les consommations alimentaires moyenne en France. Cela aidera à faire des propositions pour d'amélioration, si nécessaire, des recommandations existantes.

CONTRIBUTION DANS SURFOOD

Cette étude contribue à l'identification de choix alimentaires plus sains et plus durables, et pourra informer les décideurs d'éventuels points de vigilance en la matière. Le projet essaye de répondre à deux questions qui se posent dans Surfood: comment mobiliser les citadins et mangeurs autour de pratiques plus durables ? Comment mettre en politique des projets de systèmes alimentaires urbains durables ?

INFORMATIONS PRATIQUES

Le projet WANTED est financé par le métaprogramme DID'IT de l'INRA sur les determinants des comportements alimentaires. Les partenaires scientifiques sont l'Unité de Toxicologie Alimentaire TOXALIM (JP Cravedi) à Toulouse, et l'ANSES.

Contact : nicole.darmon@univ-amu.fr

OPTICOURSES

METTRE EN PLACE ET ÉVALUER UNE DÉMARCHE INTERVENTIONNELLE PARTICIPATIVE VISANT À INFLUENCER FAVORABLEMENT LES APPROVISIONNEMENTS ALIMENTAIRES DE PERSONNES VIVANT DANS DES QUARTIERS DÉFAVORISÉS AU NORD DE MARSEILLE | 2011-2014

Financeur: Institut national du cancer (INCa)

Axe(s) de Surfood : « Précarité alimentaire » et « Approvisionnement alimentaire urbain »

Partenaire participant à Surfood : UMR UMR Nort

PRÉSENTATION

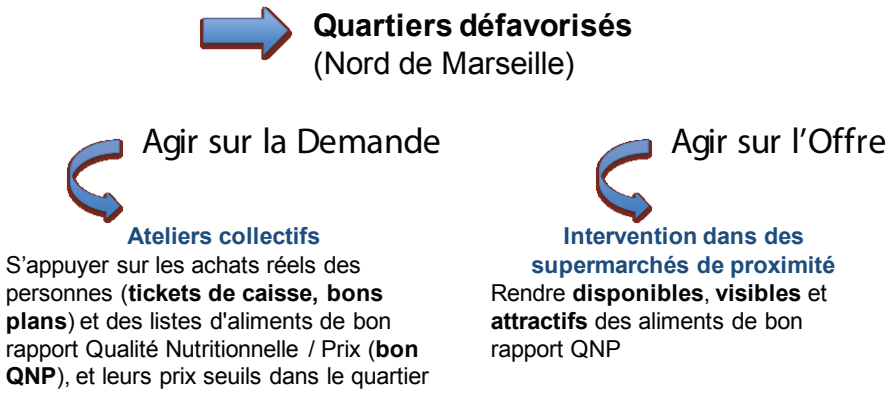
OPTICOURSES est un projet de recherche-action qui se développe avec et pour les citoyens en vue de faire progresser la recherche. Il a pour but d'améliorer le rapport Qualité Nutritionnelle/Prix (QNP) des achats des personnes en situation de précarité. Il s'agit de mettre en place et d'évaluer une démarche interventionnelle participative visant à influencer favorablement les pratiques d'achat et d'approvisionnements alimentaires des personnes en difficulté financière. Les terrains ciblés sont les habitants des 13e, 14e et 15èmes arrondissements dans les quartiers Nord de Marseille.

PROBLÉMATIQUE(S) ET OBJECTIF(S)

Le constat montre que le prix des aliments, tout comme leur goût et leur facilité d'utilisation sont des critères importants de choix alimentaire, souvent cités avant la santé. Ceci est d'autant plus vrai que les personnes ont un faible revenu. De plus, les enquêtes sociologiques révèlent que les personnes défavorisées ont souvent une bonne connaissance des principes de base de la diététique et notamment de l'importance de consommer suffisamment de fruits et de légumes, mais disent qu'elles n'en ont pas les moyens. Le projet se fonde donc sur la problématique suivante : comment passer de la théorie à la pratique pour manger équilibré avec un petit budget ?

MÉTHODOLOGIE ET RÉSULTAT(S) ATTENDU(S)

Nous posons l'hypothèse qu'en se basant sur une approche multi partenariale, territoriale et participative intervenant sur la demande et sur l'offre alimentaires d'un territoire défavorisé, et en partant des achats réels de personnes en difficulté financière, il est possible d'améliorer le rapport QNP de leurs approvisionnements alimentaires.
Le projet agit sur la demande via des ateliers collectifs. Pour cela il s'appuie sur l'analyse des achats réels des personnes en regardant les tickets de caisse et les listes d'aliments de bon rapport QNP. Au niveau de l'offre l'intervention se fait dans des supermarchés de proximité en rendant disponibles, visibles et attractifs les aliments de bon QNP. L'évaluation associe des méthodes qualitatives et quantitatives (économie expérimentale pour le volet demande, ventes dans les magasins participants pour le volet offre).
Le résultat attendu est la définition d'un protocole-type de prévention nutritionnelle du cancer ciblant des personnes en difficulté financière. A l'issue du projet, l'adaptabilité de l'intervention aura été démontrée à travers son application auprès de divers



publics dans des structures différentes. De plus, les outils développés aideront à la transférabilité de l'intervention dans d'autres lieux et auprès d'autres populations défavorisées.

CONTRIBUTION DANS SURFOOD

Ce projet contribue à la construction de systèmes alimentaires urbains durables via l'amélioration de la santé nutritionnelle des consommateurs. En effet, il développe une démarche interventionnelle participative visant à influencer favorablement les pratiques d'achat et d'approvisionnements alimentaires des personnes en difficulté financière. Il s'agit d'apporter un éclairage sur la manière dont il est possible d'agir pour améliorer les conditions nutritionnelles chez les personnes les plus fragiles et faire évoluer leurs pratiques d'achats.

INFORMATIONS PRATIQUES

Le projet OPTI-COURSES est financé par l'INCa (Institut National du Cancer) sur la période 2011 - 2014.
Les partenaires scientifiques sont: l'UMR GAEL d'économie expérimentale (Bernard Ruffieux) à Grenoble et le laboratoire LEPD master Sens (Carole Barthelemy) à Marseille. Un partenariat avec l'agence de Marketing Social «Link-Up» permet de mener à bien le volet offre.

Contact : nicole.darmon@univ-amu.fr

http://opticourses.fr/

AFRESH

ALIMENTATION ET ACTIVITÉ PHYSIQUE POUR UN DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE RÉGIONAL AU BÉNÉFICE DE LA SANTÉ

Financeur : Union européenne (FP7)
Axe(s) de Surfood : « Citadins & mangeurs », « Précarité alimentaire »
Partenaire Surfood : Agropolis International

PRÉSENTATION

Une alimentation saine couplée à une activité physique régulière contribue fortement à la prévention des maladies chroniques non transmissibles (obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires, etc.). Le projet AFRESH propose une approche combinant alimentation & activité physique pour un développement économique régional au service de la santé : il a pour objectif de développer un agenda transnational présentant des idées de recherche et de produits/services innovants. Organismes de recherche, pouvoirs publics et entrepreneurs de huit pays européens rassemblent leurs forces autour de ce projet afin de développer une approche commune qui repose sur l'innovation scientifique.

PROBLÉMATIQUE(S) ET OBJECTIF(S)

Le projet s'inscrit dans le cadre des projets Régions de la Connaissance, dont l'objectif général est d'établir des priorités de recherche au niveau des régions impliquées, d'élaborer un plan d'action transnational et de sensibiliser l'ensemble des acteurs régionaux concernés.

Dans le projet AFRESH, trois objectifs ont été définis :

- Combler l'écart entre les secteurs de la nutrition et de l'activité physique.
- Etablir un plan d'action commun de recherche et de développement de produits/services entre les différentes régions impliquées.
- Mobiliser la communauté scientifique régionale sur la thématique du projet. Ceci permet d'avoir une participation simultanée, pour une région et un secteur d'activité donnés, des autorités régionales, des forces de recherche et d'entreprises ou groupements d'entreprises.

MÉTHODOLOGIE ET RÉSULTAT(S) ATTENDU(S)

Les régions ont établi un diagnostic de leurs compétences, attentes et besoins en matière d'alimentation et d'activité physique en lien avec la santé, à l'interface entre recherche et entreprises. Les priorités de recherche proposées par chaque région ont été comparées afin d'identifier les thématiques d'intérêt commun et d'élaborer sur cette base un plan d'action commun aux 8 régions impliquées.

Le plan d'action commun (*Joint Action Plan* - JAP) vient d'être finalisé, sous la coordination d'Agropolis International. Il considère 4 défis d'importance interrégionale autour de 4 groupes cibles (enfants et adolescents, personnes âgées, populations défavorisées, santé au travail), défis auxquels les régions et pays européens doivent s'atteler afin de réduire le fardeau que représentent les maladies non transmissibles. Le JAP propose 18 solutions innovantes de recherches et de produits/services qui permettront de promouvoir l'innovation et le développement économique régional dans le domaine de la santé. De plus, 5 thèmes horizontaux de grande importance au

niveau européen, en lien avec la promotion de la santé et du bien-être des citoyens, ont été identifiés au cours du développement de ces solutions.

Des actions de lobbying auprès de différentes instances et de financeurs potentiels sont entreprises à ce jour, afin d'encourager le financement de la mise en œuvre des idées proposées dans le cadre d'AFRESH.

CONTRIBUTION DANS SURFOOD

AFRESH permet d'aborder les questions de santé et de nutrition en relation avec les modes de vie adoptés par les consommateurs. Il vise à mobiliser ces derniers autour de pratiques alimentaires plus saines, plus durables.
Le projet propose notamment des solutions adaptées aux populations défavorisées en termes de lutte contre la précarité alimentaire.

INFORMATIONS PRATIQUES

Le projet est financé dans le cadre du 7e PCRDT (FP7), programme « Régions de la Connaissance ».
Coordonné par l'Agence de développement économique de la région de Stuttgart (Allemagne), AFRESH associe des clusters «triplex» (recherche, collectivités, entreprises) des 8 régions suivantes (soit au total 16 partenaires) : Languedoc-Roussillon (France) ; Flandres (Belgique) ; Galice (Espagne) ; Liverpool (Royaume Uni) ; Nijmegen (Pays Bas) ; Mazovia (Pologne) ; Eszak-alfold (Hongrie), Stuttgart (Allemagne).

Contact : afresh@agropolis.fr

http://afresh.region-stuttgart.de/

SAFE FOOD PACK DESIGN

CONCEPTION RAISONNÉE D'EMBALLAGES ALIMENTAIRES PLASTIQUES SÛRES | 2011-2014

Financeur : Agence Nationale de la Recherche
Axe(s) de Surfood : « Flux et métabolisme urbain »
Partenaire participant à Surfood : UMR Iate

PRÉSENTATION

Les risques de contamination par les différents matériaux en contact direct ou indirect avec les aliments sont gérés par des règles disparates en Europe. Elles imposent à l'industrie de minimiser les interactions emballage-aliment pour ne pas mettre en danger la santé des consommateurs ou modifier les caractéristiques de l'aliment. SAFE FOOD PACK DESIGN propose une approche préventive compatible avec les standards de gestion de la sécurité sanitaire des aliments (ISO 22000) sous la forme d'une plateforme libre de simulation numérique. Le projet vise à développer la coopération entre les acteurs industriels, entre l'industrie et les centres techniques, entre l'industrie et les autorités de contrôle et de veille sanitaire.

PROBLÉMATIQUE(S) ET OBJECTIF(S)

Le projet prépare les scénarios, les réponses et les conséquences des transferts des constituants des matériaux à toutes les étapes de leur utilisation (ex. stockage industriel des matériaux, conservation des aliments, réchauffage micro-ondes,...). Parce-que l'approche proposée est préventive, elle est supposée supérieure aux pratiques actuelles de contrôle sur le produit fini emballé, qui ne peuvent être prises en charge que par l'aval de filière emballage-alimentaire et uniquement de manière ponctuelle. L'idée centrale est que chaque acteur le long de la filière puisse évaluer, via des simulations numériques, les conséquences des choix techniques (de substances, de matériaux, d'étapes ou pratiques industrielles, d'utilisation domestique...) sur la contamination finale de l'aliment emballé. Ces évaluations réalisées dès la conception et lors de toute modification du dimensionnement ou de l'usage de l'emballage sont développées de manière à être auditables par l'ensemble des acteurs, y compris l'autorité de contrôle. L'ensemble des concepts, des données, des modèles, des outils numériques sont intégrés dans une plateforme client/serveur, appelée SAFEFOODPACK DESIGN et diffusée via des actions de formation spécifiques (cours, ateliers, guides).

MÉTHODOLOGIE ET RÉSULTAT(S) ATTENDU(S)

Le projet contribue à la production des données d'entrée nécessaires aux outils de simulation numérique mis en œuvre dans la plateforme de conception. Les effets spécifiques liés à la structure chimique des contaminants sont étudiés expérimentalement via des séries homologues de molécules et de manière théorique par modélisation moléculaire. L'ensemble des données est intégré dans un même système expert capable d'extrapoler statistiquement les propriétés disponibles à une famille ou de molécules ou de matériaux. Une approche de type « Failure Mode Effects and Criticality Analysis » (FMECA) est adaptée pour fournir une mesure quantitative de la criticité des éléments de désign (ex. un assemblage de matériaux), des substances utilisées, des étapes industrielles et domestiques… vis-à-vis du risque de contamination des aliments.

CONTRIBUTION DANS SURFOOD

Le projet par la mise en place de cette plateforme de simulation des matériaux d'emballage choisis et leurs répercussions sur les aliments et la santé des consommateurs, permet d'explorer et de tester de nouvelles innovations par une approche préventive. De plus, la plateforme stimule la coopération entre acteurs industriels, centres techniques et les autorités de contrôle et de veille sanitaire. Cet outil permettra de favoriser l'innovation envers des emballages alimentaires plus durables qui eux-mêmes contribueront à une consommation alimentaire plus durable.

INFORMATIONS PRATIQUES

Le projet a débuté en janvier 2011 pour une durée de 36 mois. Financé par l'ANR, il s'inscrit dans le cadre de ALIA (Alimentation et industries alimentaires, édition 2010). Les partenaires sont: ANIA, France Emballage, CASIMIR, Decernis, UMR Genial (INRA), UMR GMPA, UMR Iate, JCEP, LNE, SCL33, Storsack, LRGIA et EMMA.

Contacts : peyron@um2.fr | olivier.vitrac@agroparistech.fr

http://modmol.agroparistech.fr/SFPD/

EcoBioCAP

EMBALLAGES BIODÉGRADABLES ET MODULABLES À FAÇON POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES PÉRISSABLES | 2011-2015

Financeur : Union européenne (FP7)
Axe(s) de Surfood : « Flux et métabolisme urbain »
Partenaire participant à Surfood : UMR Iate

PRÉSENTATION

Le projet EcoBioCAP vise à promouvoir le développement d'emballages biodégradables issus de sous-produits des industries agro-alimentaires. Le projet a pour objectif de fournir aux industries alimentaires européennes, des emballages biodégradables dont les propriétés sont modulées à façon pour répondre aux exigences des denrées alimentaires périssables, avec des bénéfices directs à la fois pour l'environnement et pour les consommateurs en termes de qualité et de sécurité alimentaire. Cette nouvelle génération d'emballages sera basée sur le développement multi-échelles de structures composites dont les constituants seront tous obtenus à partir de sous-produits des industries alimentaires.

PROBLÉMATIQUE(S) ET OBJECTIF(S)

Depuis une dizaine d'années, de nombreux emballages alimentaires biodégradables ont été développés dans l'objectif principal d'obtenir des propriétés similaires à celles des plastiques d'origine fossile, sans évaluation réelle du gain environnemental, de la viabilité économique et des impacts potentiels sur la qualité et la sécurité des aliments emballés. Face aux controverses majeures qui ont freiné la croissance de ces emballages, en particulier dans le domaine agro-alimentaire, le projet EcoBioCAP prévoit de :

- Développer des matériaux d'emballage alimentaires biodégradables innovants et compétitifs issus de sous-produits des industries agroalimentaires, avec une forte implication des PMEs
- Apporter de nouvelles connaissances scientifiques dans le domaine de la science des matériaux biodégradables pour mieux comprendre les relations entre les procédés de fabrication des matériaux, leur structure multi-échelle et leurs propriétés résultantes ;
- Développer un outil d'aide à la décision et au choix d'un matériau d'emballage sur la base d'une requête multi critères, prenant en compte les contraintes et souhaits des acteurs de la filière (consommateurs, industriels, chercheurs, etc.)
- Constitution d'une base de données « matériaux » d'emballages multi critères ;
- Fournir une réponse aux préoccupations liées à la sécurité sanitaire des aliments et aux enjeux environnementaux des industries agroalimentaires et de l'emballage.

RÉSULTAT(S) ATTENDU(S)

- Le marché potentiel des solutions innovantes EcoBioCAP pourrait représenter 110 milliards d'euros en 2015.
- L'outil convivial de prédiction et de dimensionnement des emballages développé permettra aux producteurs de produits frais respirants (fruits & légumes et fromages) d'augmenter la durée de vie et la qualité sanitaire de leurs produits, et d'ainsi réduire les pertes.
- Les matériaux développés pourraient être utilisés comme petites unités de vente de fruits en distributeur automatique (écoles, gares,...).
- Tous les constituants des matériaux composites développés sont issus des sous-produits des industries alimentaires, et sont donc d'origine naturelle et/ou issue de ressources renouvelables, ce qui inscrit le projet dans une politique de développement durable.

CONTRIBUTION DANS SURFOOD

Le projet développe des emballages alimentaires bio-sourcés et biodégradables issus

de sous-produits des industries agro-alimentaires, dont les propriétés sont modulées à façon pour répondre aux exigences de chacune des denrées alimentaires afin d'augmenter leur durée de vie et d'ainsi réduire leur gaspillage. Par ailleurs, le projet EcoBioCAP s'attache à apporter des bénéfices directs sur la sécurité sanitaire des aliments tout en réduisant l'impact environnemental global. Par cette innovation, le projet EcoBioCAP contribue à montrer dans quelle mesure les techniques et matériaux d'emballages peuvent être conçus de façon à ce qu'ils soient biodégradables tout en réduisant le gaspillage alimentaire. Il s'agit d'une innovation qui s'inscrit dans un des principes de Surfood, celui d'appréhender les systèmes alimentaires en termes de cycles.

INFORMATIONS PRATIQUES

Le projet EcoBioCAP est financé par l'Europe depuis Mars 2011 pour une période de 4 ans (Mars 2015) dans le cadre du 7ième PCRD. Il réunit 16 partenaires venant de 8 pays différents, dont 6 entreprises privées.

Contact : nathalie.gontard@univ-montp2.fr

http://www.ecobiocap.eu/

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

Liste des participants

Abdelkrim Nidal Indépendant
Achir Nawel Montpellier SupAgro
Aguilar Edgar Montpellier SupAgro/Institut des régions chaudes
Akerkar Akli Montpellier SupAgro - UMR Moisa
Albert Sylvie Agropolis International
Allard Stéphane Chambre régionale d'Agriculture L-R
Allen Thomas Bioversity International
Barbet Alain RID
Barluet Jean-Rémi Croix rouge insertion capdife
Baudequin Denis MAAF / CGAAER
Ben lamine Omar Surfood
Bereziat Alain Banque Alimentaire Herault
Berthet Marie-Alix Inra
Bollon Nathalie Conseil général de l'Hérault
Boulier Fabien Agropolis International
Breil Marie-Hélène Association Climatologique de l'Hérault
Bricas Nicolas Cirad
Bru Elsa Cirad
Caburet Annie Aventerre
Castagnet Marie Chambre d'Agriculture de l'Hérault
Cathelin Cécile Cirad
Cerdan Claire Cirad
Chaboud Géraldine Chaire Unesco Alimentations du monde
Charlot Célia Mairie de Narbonne
Chartier Christiane ADEME
Cheyns Emmanuelle Cirad
Chiffoleau Yuna Inra - UMR Innovation
Chrusciel Fanny CPIE-APIEU Territoires de Montpellier
Conaré Damien Chaire Unesco Alimentations du monde
Costesec Mireille CPIE APIEU Territoires de Montpellier
Cousquer Martine Adhérente EELV
D'Halluin Sandrine Association AND (Artisans de Nouveaux Développement)
Dardel Sylvain ICRA
Darmon Nicole Inra
Daviron Benoit Cirad
De Bon Hubert Cirad- Unité HortSys
De Mèredieu Elisa Montpellier SupAgro/Institut des régions chaudes - formation ISAM
De Saint Vaulry Valérie Montpellier Agglomération
Debru Julie Chaire Unesco Alimentations du monde
Deforge Lagier Sabrina Montpellier SupAgro/ Institut des régions chaudes - formation ISAM
Deletre Emilie Cirad
Deltour Pierre Mouvement associatif
Devaux Benjamin Terre Nourricière
Dhuique-Mayer Claudie Cirad - UMR Qualisud
Donner Mechthild Montpellier SupAgro
Dubois Christophe UMR NORT Marseille
Ducasse-Cournac Anne-Marie Montpellier SupAgro/Institut des régions chaudes - formation ISAM
Duffaut Philippe CFA 34
Ebong Germaine Montpellier SupAgro/Institut des régions chaudes - formation ISAM
Farinet Jean-Luc Cirad - Unité Recyclage et Risque
Ferchiou Ahmed Cirad
Ferrari Gaël UMR N.O.R.T
Ferraton Nicolas LPA La Condamine Pézenas
Ferré Thierry Cirad -UMR Innovation
Figuie Muriel Cirad
François Alice Montpellier SupAgro
Gaigi Hind Unité NORT (N Darmon) Faculté de Médecine la Timone Marseille
Garnier Catherine Association Les Jardins de Tara
Giordano Géraldine Montpellier SupAgro
Goli Thierry Cirad - UMR Qualisud
Gosti Françoise CNRS
Grzesiak Virginie DRAAF LR
Guerrin François Cirad
Guibal Daniel Cirad
Guilbert Nina Parc naturel régional du Haut-Languedoc
Hammond Roy Inra
Haon Laure Montpellier SupAgro
Hasnaoui Amri Nabil CIVAM, Fédération de l'Hérault
Ho Cam-Tu Cirad
Horna Valérie Ecolothèque, Agglomération de Montpellier
Hubert Bernard Agropolis International
Jamet Jacqueline CLCV/Confédération de la Consommation, du Logement et du Cadre de Vie
Joyeux Camille Montpellier SupAgro/Institut des régions chaudes - formation ISAM
Kahane Rémi Cirad / Département Persyst
Kéfi Fayçal IAM.M/ Université de Catane
Kellou Imène I.A.M.M. - UMR Moisa
Kessari Muriel MRM-GSCMBS
La Mela Manuela IAM.M
Launais Sébastien Montpellier SupAgro/Institut des régions chaudes - formation ISAM
Lécole Pauline Montpellier SupAgro
Lemeilleur Sylvaine Cirad
Louafi Selim Cirad
Mas Léandre Cirad
Massart Marie Ville de Montpellier
Mbaye Alain IPAR
Médoc Jean-Michel Cirad - Unité Recyclage et Risque
Meile Jean-Christophe Cirad
Metzinger Pierre UM3
Mfegue Crescence Virginie Cirad - UMR BGPI
Michel Laura CEPEL UM1
Munuera Montero Lola Universidad de Cordoba,ETSIAM
Neyra Gabriel Montpellier SupAgro/Institut des régions chaudes - formation ISAM
Nougaredes Brigitte Inra - UMR Innovation
Padilla Martine IAM.M
Palma Giulia IAM.M
Parrot Laurent Cirad
Paturel Dominique Inra
Perrin Coline Inra
Peyron Stéphane UM2
Planchot Véronique Inra
Polge Catherine Slowfood
Post Pichot Olivier Association AND (Artisans de Nouveaux Développement)
Poulaert Marie Agropolis Fondation
Prat Homs Jordi Slow Food Languedoc
Precart Yvan Lycée Frédéric Bazille-Agropolis
Puglisi Lelievre Isabelle Itinerairecze
Rohaut Joséphine Epidaure, ICM
Roubira Sylvain CPIE-APIEU
Sauvegrain Sophie-Anne Cirad
Schéromm Pascale Inra
Soullier Guillaume Cirad - UMR Moisa
Soutou Guilhem Fondation Daniel et Nina Carasso
Temple Ludovic Cirad
Temri Leïla Montpellier SupAgro - UMR Moisa
Teyssier Catherine Montpellier SupAgro/Institut des régions chaudes
Tezenas du Montcel Laure Chambre d'Agriculture de l'Hérault
Thiels Maarten Ville de Montpellier / Direction Paysage et Biodiversité
Thierry Patrice Banque alimentaire de l'Hérault
Thomopoulos Rallou Inra
Touat Leslie CPIE APIEU Territoires de Montpellier
Touzard Jean-Marc Inra - UMR Innovation
Van Tuan Trinh CASRAD
Veyrat Stéphane Club des territoires Un Plus Bio
Viala Françoise Pic'assiette
Villeméjeanne Nathalie Agropolis International
Vivet Rémy Ancien étudiant UM2, ancien stagiaire Inra
Zango Oumarou UMR Amap

AGROPOLIS INTERNATIONAL

ensemble together

Agropolis International est une association créée en 1986, par les établissements français de recherche et d'enseignement supérieur de Montpellier et de la région Languedoc-Roussillon, impliqués, en totalité ou en partie, dans les champs thématiques de l'**agriculture**, de l'**alimentation**, de la **biodiversité** et de l'**environnement**.

Outre son caractère de plate-forme scientifique internationale tournée vers la Méditerranée et les pays du Sud, Agropolis International est également un espace multi-acteurs ouvert à tous les partenaires du développement économique et rural.

Agropolis International constitue ainsi un lieu original et unique d'échange et de construction collective. Agropolis en 4 points :

Un portail d'accès facilité

- aux compétences de la communauté scientifique régionale
- aux ressources documentaires

Un espace de construction de partenariats nationaux et internationaux

- Accueil de laboratoires extérieurs d'organismes de recherche étrangers
- Organisation de visites de délégations, de conférences et colloques internationaux

Un rôle d'interface et d'appui aux projets collectifs

- Animation, coordination et gestion de projets inter-institutionnels à dimension nationale et internationale
- Interface avec les acteurs du développement économique et rural
- Appui à l'animation scientifique de la communauté régionale

Un outil de gestion de services

- Accueil de chercheurs et professeurs invités (Centre Euraxess Languedoc-Roussillon)
- Organisation de réunions et d'évènements scientifiques *in situ* ou *ex situ*

ensemble. Avec 47 membres—28 établissements scientifiques, 5 collectivités territoriales et de nombreux acteurs du développement économique et rural—Agropolis International constitue un lieu original et unique d'échanges et de construction collective.

Agropolis International
1000 avenue Agropolis
34394 Montpellier Cedex 5 France

www.agropolis.fr • www.agropolis.org • www.agropolis.org/es
m.agropolis.fr • m.agropolis.org

les dossiers d'AGROPOLIS INTERNATIONAL

17 numéros depuis 2001

La série **des « dossiers d'Agropolis International »** est une production d'Agropolis International dans le cadre de sa mission de promotion des compétences de la communauté scientifique. Chacun de ces dossiers, véritable annuaire des compétences, est consacré à une grande thématique scientifique.

On y trouve une présentation synthétique et facile à consulter de tous les laboratoires, équipes et unités de recherche présents dans l'ensemble des établissements d'Agropolis International et travaillant sur la thématique concernée.

Créée en 2001, cette collection est éditée en français et en anglais ; elle compte à ce jour **17 numéros.**

Dossier d'Agropolis International « Alimentation, Nutrition, Santé* »

à paraître fin 2013

« Alors même que la production alimentaire moyenne par habitant n'a jamais été aussi élevée dans l'histoire de l'humanité, que la qualité sanitaire et nutritionnelle des aliments n'a cessé de s'améliorer, que l'offre alimentaire s'est diversifiée et que les citoyens sont plus informés et ont un pouvoir d'achat moyen en augmentation, les questions alimentaires occupent une place importante, aussi bien dans les débats publics que dans les préoccupations des citoyens. On parle même depuis quelques années de crises alimentaires. [...]

De nouvelles questions sont posées à la recherche. Il faut maintenant gérer simultanément les risques naturels (climatiques et sanitaires), et les risques liés à l'activité humaine (pathologies nutritionnelles liées aux modes de vie, externalités environnementales de l'industrialisation, exclusion sociale, crispations identitaires).

D'après N. Bricas (UMR MOISA) & J. Berger (UMR Nutripass)

Le **dossier d'Agropolis International « Alimentation, Nutrition, Santé »** présente les travaux de recherche de **17 unités de recherche et unités mixtes de recherche régionales** qui permettent de faire face aux enjeux actuels, et ce à travers les thématiques suivantes :

- Sécurité alimentaire et nutritionnelle des populations
- Organisations, filières et marchés
- Aspects épidémiologiques et impacts des comportements alimentaires sur la santé
- Métabolismes et risques pathologiques
- Qualité sanitaire, sensorielle, nutritionnelle, environnementale et technologiques des aliments

Ce dossier donne en outre la **parole aux acteurs de l'innovation** qui évoquent leurs activités dans le domaine. Les **plateformes technologiques régionales** au service de la recherche dans les domaines de l'alimentation et de la nutrition-santé, ainsi que les **formations supérieures** en lien avec la thématique sont également décrites.

▶**Coordination scientifique :** Jean-Louis Rastoin (Chaire UNESCO Alimentations du monde) jean-louis.rastoin@supagro.inra.fr

▶**Coordination :** Sylvie Albert (Agropolis International) — albert@agropolis.fr

* Le dossier « Alimentation, Nutrition, Santé » est réalisé avec le soutien de l'État, de la Région Languedoc-Roussillon et de la Chaire UNESCO Alimentations du Monde.

Les **dossiers** sont **librement téléchargeables** au format **PDF** ou disponibles en **version papier**

Consultez la collection

www.agropolis.fr/publications/dossiers-thematiques-agropolis.php

Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture

Chaire UNESCO en alimentations du monde France

Montpellier SupAgro
Centre international d'études supérieures en sciences agronomiques

CHAIRE UNESCO

Alimentations du monde

Recherche, formation, partage des connaissances

Au printemps 2011, Montpellier SupAgro a créé une Chaire en alimentations du monde (AdM), labellisée par l'UNESCO dans le cadre du programme international Unitwin/Chaires UNESCO, en partenariat avec les institutions d'Agropolis International. Elle reçoit aujourd'hui le soutien d'Agropolis Fondation et de la Fondation Daniel et Nina Carasso.

L'objectif de la Chaire AdM est d'accroître et de diffuser les connaissances théoriques et empiriques sur les systèmes alimentaires dans le monde (urbains notamment), sur leur diversité, leurs dynamiques et leurs impacts sur l'Homme et l'environnement, dans un objectif de développement durable : amélioration qualitative des diètes alimentaires, réduction des inégalités d'accès à l'alimentation, itinéraires techniques de production et logistique optimisés, limitation du gaspillage alimentaire et recyclage des déchets, filières à ancrage territorial, pratiques alimentaires, etc.

La Chaire s'appuie pour cela sur un réseau de chercheurs et d'enseignants à Montpellier, en France et dans le monde, impliqués notamment dans les instances de direction de la Chaire et dans son réseau international Unitwin (University Twining and Networking).

La Chaire UNESCO AdM contribue à développer des activités de :

- **Recherche :** favoriser la valorisation et la mise en commun dans une approche multidisciplinaire associant sciences biotechniques et sciences sociales, en particulier au travers du programme Surfood ;
- **Formation :** transférer les connaissances scientifiques et techniques par la formation initiale et continue, dans le cadre notamment du séminaire pluridisciplinaire annuel de la Chaire et du Mastère spécialisé « Innovations et politiques pour une alimentation durable » (IPAD) ;
- **Partage des connaissances :** organiser et animer des conférences et débats entre milieux scientifiques, politiques, professionnels et grand public.

La Chaire AdM travaille en étroite collaboration avec la Chaire UNESCO « Sauvegarde et valorisation des patrimoines culturels alimentaires », créée à l'Université François Rabelais de Tours.

CONTACTS

Directeur de la Chaire
Jean-Louis Rastoin
Professeur émérite à Montpellier SupAgro
jean-louis.rastoin@supagro.inra.fr

Secrétaire général
Damien Conaré
damien.conare@supagro.inra.fr

Chargée de mission
Julie Debru
julie.debru@supagro.inra.fr

AVEC LE SOUTIEN DE

agropolis fondation

fondation daniel & nina carasso
sous l'égide de la fondation de france

www.chaireunesco-adm.com

Surfood

SUSTAINABLE URBAN FOOD SYSTEM

Systèmes alimentaires urbains durables

contacts :
julie.debru@supagro.inra.fr
nicolas.bricas@cirad.fr

www.chaireunesco-adm.com/surfood