

A large, faint, light blue graphic on the left side of the slide. It features a stylized letter 'A' and a circular shape with a leaf-like pattern inside, resembling a stylized 'E' or a leaf.

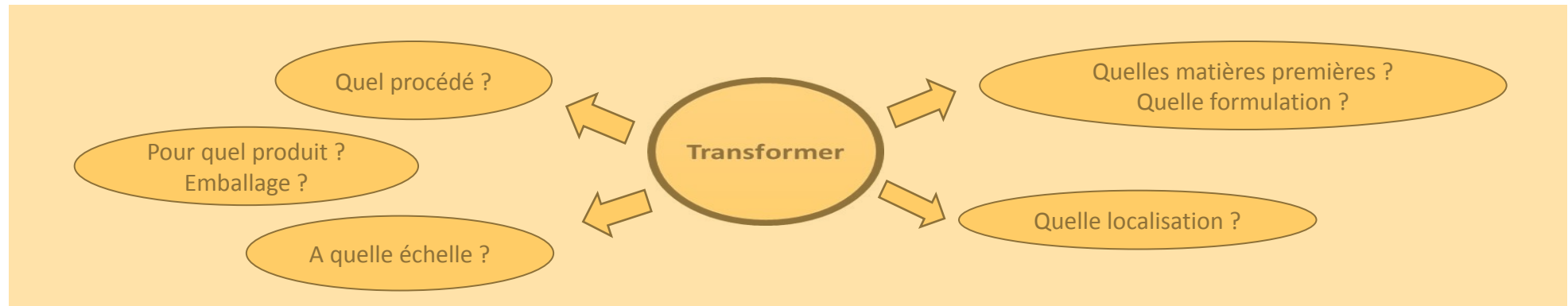
**Rencontres Vivagrilab, 6 décembre 2022**

**Catherine Bonazzi & Caroline Pénicaud, UMR SayFood**

# • La transformation dans les systèmes alimentaires



lavage, découpage, broyage,  
mélange, cuisson, pasteurisation...



industriel

artisanal

domestique

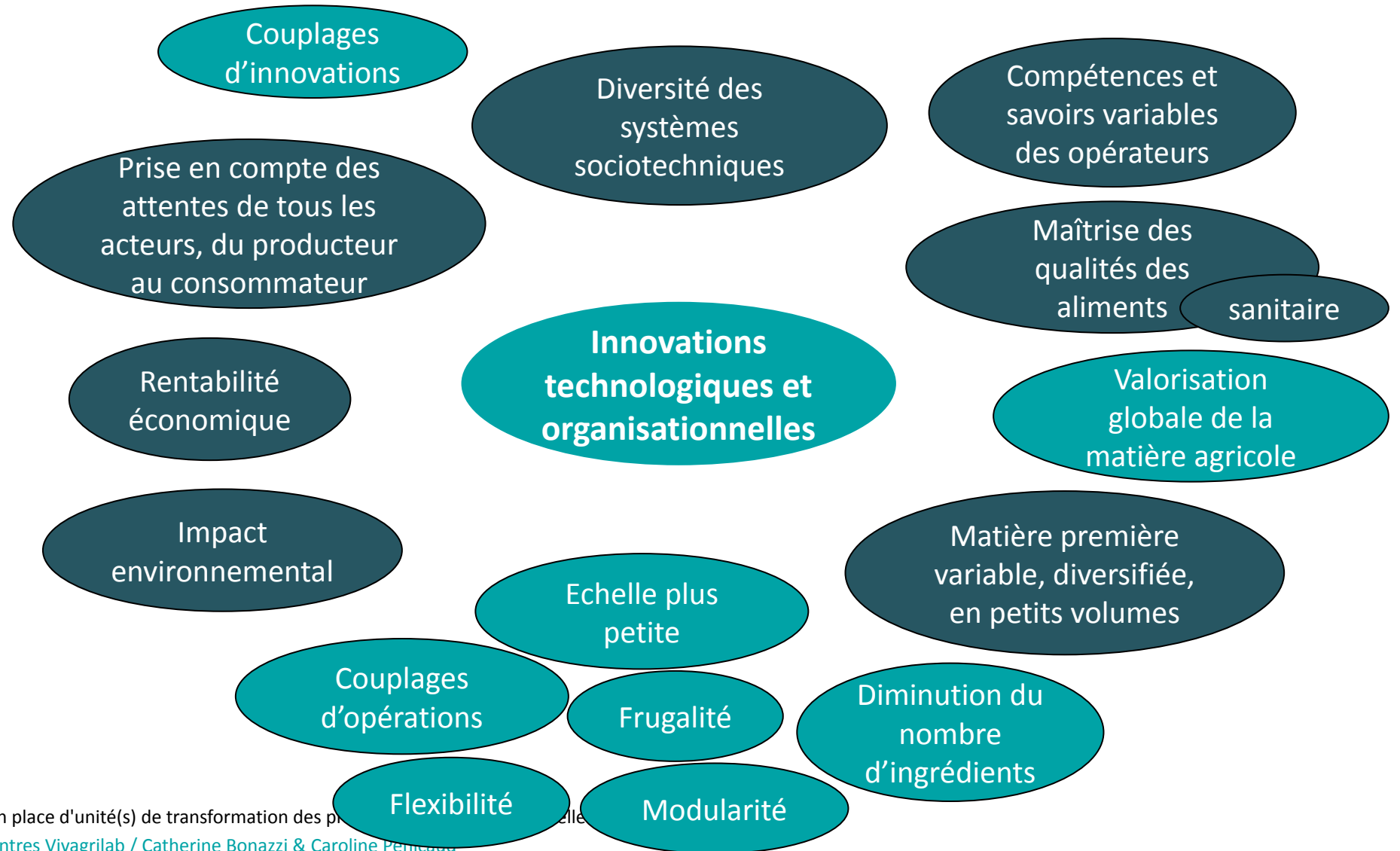
restauration hors foyer

## Services rendus par la transformation

- \* Assure les **qualités sanitaires** du produit
- \* Améliore certaines **qualités nutritionnelles** (digestibilité, biodisponibilité...)
- \* Augmente / permet la **palatabilité** des aliments,
- \* Augmente la **praticité** et la **durée de vie**
- \* Limite les contraintes de la **saisonnalité** des productions
- \* Réduit les **pertes** des matières premières agricoles
- \* Apporte de la **valeur ajoutée**

# • Enjeux pour la transformation

Circuits courts / de proximité



## • Axes potentiels de discussion

*Qui serait intéressé à mutualiser un outil de transformation qui resterait à petite échelle et comment organiser un tel projet pour qu'il soit viable économiquement et rende les services attendus à la fois aux producteurs et aux consommateurs locaux ?*

- Quels services veut-on rendre avec cet (ces) outil(s) de transformation ? Aux producteurs (diversification des revenus agricoles) ? Aux consommateurs ?
  - **Sur le type de produit.** Transformation des matières agricoles, mais aussi des résidus agricoles et/ou écarts de tri ?
  - **Sur le lien matière première-procédé-produit.** Dans un atelier de transformation local, a-t-on la possibilité d'apporter plusieurs matières premières, des matières premières variables en termes de propriétés, de fabriquer plusieurs types de produits... Quel degré de polyvalence de l'outil et des procédés cela inclut-il ?
- Dimensionnement technique ? Limites techniques ?
- Modèle économique ? Limites liées aux investissements ?
- Ateliers mobiles / ateliers fixes : pour quelles transformations ? Dans quelles situations ?
- Outils privés ou mutualisés ? Modèles de gouvernance ?
  - Si privés, quelle accessibilité éventuelle ?
  - Si mutualisés, à quelle échelle ? Lien aux circuits de commercialisation des produits ?
  - Projets en lien avec des collectivités locales (pour l'approvisionnement de cantines scolaires, par ex) ? Freins ?

