

Journée de rencontre VivAgriLab - 12 décembre 2023

Intégration des différents acteurs dans le processus de Co-conception d'aliments à base de légumineuses avec les acteurs de la filière

Noms des intervenant.e.s : Lucia Espinosa Brisset (INRAE) et Corina Veron Chavanne (INRAE)

Secrétaire : Zoé Rouault et Coline Fesnin (Terre et Cité)

Noms des participant.e.s

- Claire Martinet, chargée de mission agriculture locale Saint Quentin en Yvelines
- Anne Faure, présidente Jardins de Cocagne de Limon
- Karen Faddoul, cheffe de projet Bilan carbone, GIP Seine et Yvelines Environnement
- Juliana Serna, INRAE SayFood
- Sophie Pradié, Terre et Cité

Principaux éléments de l'atelier :

- Le contexte actuel met en avant la croissance de la popularité mondiale de la nourriture, la demande accrue de ressources agricoles et l'impact sur l'environnement, soulignant la nécessité d'une transition vers une alimentation durable et saine.
- Le rééquilibrage des apports entre protéines végétales et animales est suggéré comme une voie pour la transition alimentaire et agricole, avec un accent particulier sur les bienfaits des légumineuses pour la santé et l'environnement.
- La co-conception alimentaire met l'accent sur l'importance de l'interaction entre les différents acteurs du système alimentaire pour répondre aux freins et besoins en vue d'une alimentation saine et durable.
- L'exemple du projet Domino, axé sur l'exploitation du potentiel microbien des aliments fermentés, souligne les hypothèses scientifiques sur les bénéfices pour la santé et l'innovation dans la transition alimentaire.
- Le projet Co-Party Senior se concentre sur le développement multi-acteurs de produits alimentaires durables et appréciés par la population senior.
- Une discussion entre les participants met en évidence des aspects comme les bénéfices environnementaux des légumineuses pour les agriculteurs et les freins liés aux ravageurs.
- Les consommateurs expriment des attentes envers les produits à base de légumineuses, tels que la richesse en protéines, le goût et la répartition équitable de la valeur au sein de la filière.
- Les bénéfices et freins liés à la production et consommation de produits à base de légumineuses sont identifiés, soulignant la nécessité de considérer des aspects tels que la santé, les prix, la méconnaissance des produits, et les défis liés à la commercialisation.

1. Partie présentation

Contexte actuel : La population mondiale est en croissance, tandis que les exigences en ressources agricoles

augmentent, ayant un impact sur l'environnement. L'enjeu est de progresser vers une alimentation durable et saine. La durabilité du régime alimentaire, selon la FAO, implique qu'il contribue à la sécurité alimentaire et nutritionnelle, soit culturellement acceptable, économiquement accessible pour la population, et ait un faible impact sur l'environnement.

Une voie suggérée consiste à rééquilibrer les apports entre protéines végétales et animales pour faciliter la transition alimentaire et agricole. Les légumineuses, en plus de leurs bienfaits pour la santé en termes de protéines et de fibres, peuvent jouer un rôle environnemental, notamment dans les rotations de cultures.

La co-conception d'aliments :

Visualisation d'un schéma du processus de conception :

1. Idéation (déterminer un type de produit à mettre en place), le développement du prototype, la production de produits devant être validés et lancés sur le marché. On sollicite les consommateurs pour leurs avis.
2. Conceptualisation
3. Développement itératif et co créatif
4. Validation
5. Lancement

Ce processus implique une approche participative ou multi-approche, impliquant divers acteurs tels que les agriculteurs, les consommateurs, les transformateurs alimentaires, et une interaction étroite avec les chercheurs.

Un.e participant.e demande comment favoriser les interactions entre les différents acteurs des systèmes alimentaires pour répondre aux freins et besoins des acteurs pour viser une alimentation saine et durable. Il souligne que même en créant un produit, son succès dépend de son appréciation par les consommateurs, sinon pas de succès.

Exemple des projets en cours : Domino / Co -Party Senior

1. Domino

Le projet vient de démarrer en février de cette année, c'est un projet européen impliquant 17 partenaires. Son objectif est d'exploiter le potentiel microbien des aliments fermentés pour promouvoir des systèmes alimentaires sains et durables.

- Hypothèses scientifiques : une alimentation enrichie en aliments fermentés peut avoir des effets bénéfiques sur la santé ainsi que des effets appelés "effets dominos".

Les aliments fermentés à base de produits d'origine animale (comme les surimis) sont largement consommés comparativement à ceux d'origine végétale.

La fermentation des produits d'origine animale (POA) pourrait être liée à des innovations favorisant la transition alimentaire et contribuant à la durabilité.

Les 3 maillons du projet : La biodiversité microbienne alimentaire, l'amélioration et la durabilité des aliments fermentés et la santé humaine (en déterminant les recommandations pour une alimentation saine).

Lot de travail : Le WP5 où l'objectif est la mise en place de living labs axés sur les produits de fermentation d'origine végétale dans plusieurs pays, dont l'Irlande, l'Estonie, la France, l'Espagne et l'Italie, en mettant l'accent sur les légumineuses et les céréales en France.

L'objectif général du projet Domino est de mettre en place une démarche participative et interactive, favorisant les interactions entre plusieurs acteurs tels que les agriculteurs, les transformateurs, et tous les acteurs de la filière. Cette approche vise à prendre en compte les attentes spécifiques de chaque type d'acteur et à créer une confiance autour de chaque maillon de la chaîne alimentaire. L'objectif ultime est de répondre aux besoins de la transition alimentaire, de promouvoir une alimentation saine et durable, et d'engager un processus multi-acteurs.

2. Projet co party senior :

- Ce projet, d'une durée d'environ 4 ans et se terminant en 2024, vise à développer une approche multi-acteurs pour mieux concevoir et co-créeer des produits alimentaires sains, durables et appréciés par la population senior. Les partenaires impliqués comprennent l'ANR, INRAE, Apt, et l'Institut Lyfe.
- Le défi majeur de santé concerne les troubles de santé de la population notamment observés chez les seniors, tels que la malnutrition. Le contexte économique, les déficits sensoriels, les problèmes bucco-dentaires et la diminution de la mobilité sont autant de facteurs qui influent sur la santé des seniors. Il est crucial de proposer des aliments adaptés pour prévenir ces problèmes, en tenant compte de la texture, des portions, etc.
- L'objectif principal est d'adopter une approche de co-construction multi-acteurs. La question de recherche centrale est la suivante : comment adapter et mettre en place des méthodes participatives impliquant les agriculteurs, les consommateurs seniors, les chercheurs et les partenaires du projet.

Dans ce contexte, une question se pose à la salle :

Avec ce panorama présenté, qu'est ce que pour vous une alimentation saine et durable ?

Claire Martinet répond que d'un point de vue économique, l'objectif est de concilier un équilibre entre la

santé humaine, la préservation de l'environnement, ainsi qu'une répartition équitable de la valeur au sein des filières agricoles, soulignant l'importance de la justice sociale.

Juliana Serna ajoute qu'il faut considérer le bilan carbone.

2. Questions, réponses et discussion

Claire Martinet demande le lien entre alimentation saine et aliments fermentés.

L'intervenante confirme qu'il existe un lien entre les aliments fermentés et la santé humaine, soulignant notamment les bienfaits probiotiques associés à ces aliments.

Karen Faddoul questionne sur le but de la fermentation.

L'intervenante répond que la fermentation, en termes de processus de transformation, est un procédé plus doux qui permet de prolonger la durée de conservation des aliments. Elle présente des bienfaits pour la santé en favorisant les micro-organismes bénéfiques.

Anne Faure partage un exemple d'atelier de transformation participatif. Au départ, elle avait demandé un atelier pour la conservation de légumes, mais la personne en charge avait refusé en raison de craintes liées à la sécurité, alors que la lactofermentation ne présentait qu'un petit risque sanitaire par rapport à la conserve.

Lucia Espinosa Brisset confirme que la fermentation est une méthode de conservation utilisée depuis longtemps et est considérée comme sûre.

Activité de positionnement des aliments sur un axe santé-durabilité (+/-).

Les participants ont chacun 3 images d'aliments à positionner.

- Cacahuète, soupe, yaourt, potiron, saumon, lait d'amande, haricots, pomme, pizza, falafel, salade composée, chips, bouteille coca, saucisse de Toulouse, Camembert, steak beyond Meat, pomme bio mais dans une barquette emballée, kombucha en bouteille, hamburger
- Remarque : cela varie selon la présence de pesticides ou pas.

Karen Faddoul en positionnant le saumon en pas durable, remet en question la non-durabilité du saumon, soulignant que parfois, l'élevage de saumon peut entraîner moins de maladies.

Anne Faure souligne que les pommes non bio, en raison des nombreux traitements, posent un problème en termes de durabilité.

Claire Martinet interroge pourquoi une pizza n'est pas considérée durable, suscitant un débat parmi les participants.

Les participants engagent un débat sur la durabilité des contenants en verre par rapport à ceux en plastique, en considérant des facteurs tels que le recyclage, la consigne et la consommation d'énergie.

Lucia Espinosa Brisset souligne que parler d'alimentation saine et durable englobe de nombreux aspects tels que l'origine des matières premières, le mode de transformation, le choix entre bio et conventionnel, les ingrédients, les labels, et même la portion consommée, reflétant les comportements et habitudes des consommateurs.

Elle ajoute que parler d'alimentation durable implique beaucoup d'aspects et exprime le souhait de favoriser des aliments à la fois sains et durables.

Lucia Espinosa Brisset observe que, d'après des expériences, les produits considérés comme sains et durables incluent surtout les légumes, les salades et les légumineuses.

Elle souligne que le simple changement du mode de transformation (artisanal, industriel ou fait maison) peut influencer la classification des produits dans le schéma de santé et de durabilité.

En plus, elle ajoute que les projets présentés se concentrent particulièrement sur les légumineuses telles que les lentilles, les haricots, les féveroles, le soja et les pois chiches.

Question à la salle : Quelles sont vos attentes d'un produit à base de légumineuses ?

Karen Faddoul partage que c'est des attentes surtout en termes de richesse en protéines, faible en calories, texture et goût pour encourager le remplacement de la viande.

Anne Faure ajoute ses attentes en termes d'apport en protéines, de goût, de complémentarité avec les légumes, de recettes traditionnelles et variées.

Claire Martinet ajoute également ses attentes en termes de nutriments pour compenser une consommation réduite de viande, de goût et de texture.

Sophie Pradié complète par ses attentes en termes de goût (y compris pour les cuisines de restaurant collectif), de protéines complètes, et de distribution sans packaging.

Zoé Rouault ajoute la fixation d'azote, le bon goût et la répartition juste de la valeur au sein de la filière.

Un.e participant.e complète ses attentes de l'absence d'ingrédients artificiels.

Lucia Espinosa Brisset souligne l'importance de plusieurs aspects, notamment les propriétés sensorielles et le goût, les aspects nutritionnels, le côté gastronomique, et les aspects environnementaux. Elle identifie ces quatre aspects comme principaux.

Bénéfices et freins à la production / consommation de produits à base de légumineuses pour les producteurs et les consommateurs :

Anne Faure répond que pour les agriculteurs, les légumineuses sont intéressantes car elles demandent

moins d'irrigation, constituant ainsi un complément au maraîchage. Offrir les deux en vente directe est avantageux, surtout en cas de problème d'accès à l'eau ou de parcelles non irriguées. Anne ne voit pas nécessairement de freins, considérant que ce ne sont pas des cultures trop compliquées.

Sophie Pradié complète que les freins rencontrés sur le territoire du VivAgriLab sont relatifs aux ravageurs.

Anne Faure mentionne que le passage des maraîchers aux légumineuses peut entraîner les mêmes problèmes avec les légumes, ce qui est également un défi pour les céréaliers.

Claire Martinet parle de la question de la commercialisation. Les agriculteurs n'ont pas nécessairement les outils et les structures pour la transformation et la commercialisation.

Sophie Pradié ajoute que pour les consommateurs, l'élément principal est la santé.

Claire Martinet complète que c'est en alternative de plats végés.

Zoé Rouault ajoute qu'il faut considérer les prix.

Sophie Pradié ajoute la découverte de nouvelles recettes, et la méconnaissance des produits en freins.

Lucia Espinosa Brisset mentionne la méconnaissance des produits, en particulier en ce qui concerne la manière de les cuisiner et le temps de cuisson.

Par ailleurs et finalement, **Anne Faure** demande à recevoir les slides.