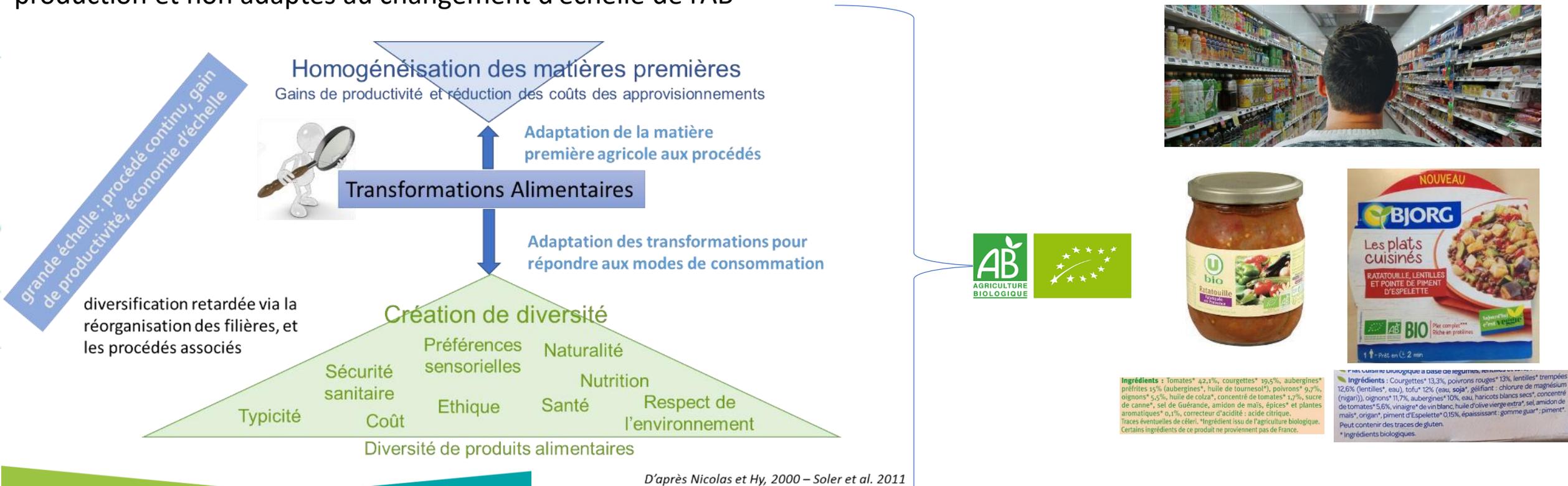


➤ Connecter les Transformations des fruits et légumes BIO dans un continuum « agile » entre production agricole et consommation

Un constat : création de diversité par les transformations alimentaires / segmentation des filières / systèmes contraints pour la production et non adaptés au changement d'échelle de l'AB

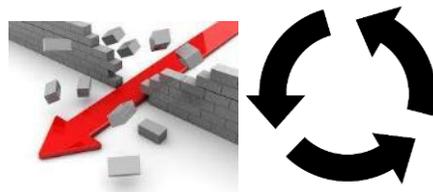


D'après Nicolas et Hy, 2000 – Soler et al. 2011

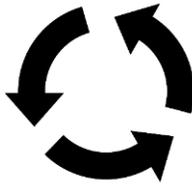
➤ Revisiter les transformations des fruits et légumes BIO au sein d'un continuum « agile » entre production et transformation : quelles questions de recherche ?

Les productions agricoles

- Les sélections
- Les cultures
- Les pratiques



les transformations alimentaires



L'alimentation

- Les aliments
- Les pratiques/usages
- Les contextes
- Les distributions

Les services reconnus : Assurer les qualités sanitaires du produit, Améliorer certaines **qualités nutritionnelles** (digestibilité, biodisponibilité...), Augmenter / permet la **palatabilité** des aliments, Augmenter la **praticité** et la **durée de vie**, Limiter les **contraintes de la saisonnalité** des productions, Contribuer à augmenter la **diversité** de l'offre alimentaire, Apporter de la valeur ajoutée



De nouveaux services à repenser, par exemple : Assurer une meilleure **gestion de l'eau** à l'échelle du territoire, Participer au **maintien de la biodiversité**, **Valoriser les co-produits** et les plantes de services, **Réduire les pertes** des matières premières agricoles, Prendre en compte la **diversité des consommateurs**, Contribuer à la **Santé des AgroSystèmes** et de l'Homme, Réduire **énergie**, **Emballages**, **Maximiser la variabilité** pour plus de typicité.....



INRAE

Séminaire METABIO
18 Nov 2020 / consortium Trans-BIO-Connect

Les territoires, l'environnement, le climat

➤ Un consortium pluri-disciplinaire pour identifier des questions de recherche et construire des projets

7 départements de recherche INRAE (14 unités de recherche), le réseau IDEAS, des Partenaires (ITAB, CTCPA, CRITT PACA...), **65 scientifiques** qui couvrent un large spectre de disciplines :

l'écophysiologie, l'agronomie, l'écologie microbienne, les sciences alimentaires, la nutrition, l'épidémiologie nutritionnelle, la génétique, l'amélioration des plantes, le génie des procédés, l'ergonomie, les sciences de gestion et de la conception, l'économie, la sociologie, les sciences de la consommation

