



Innovations couplées entre agriculture, transformation et restauration collective pour une alimentation bio et durable

CONTEXTE

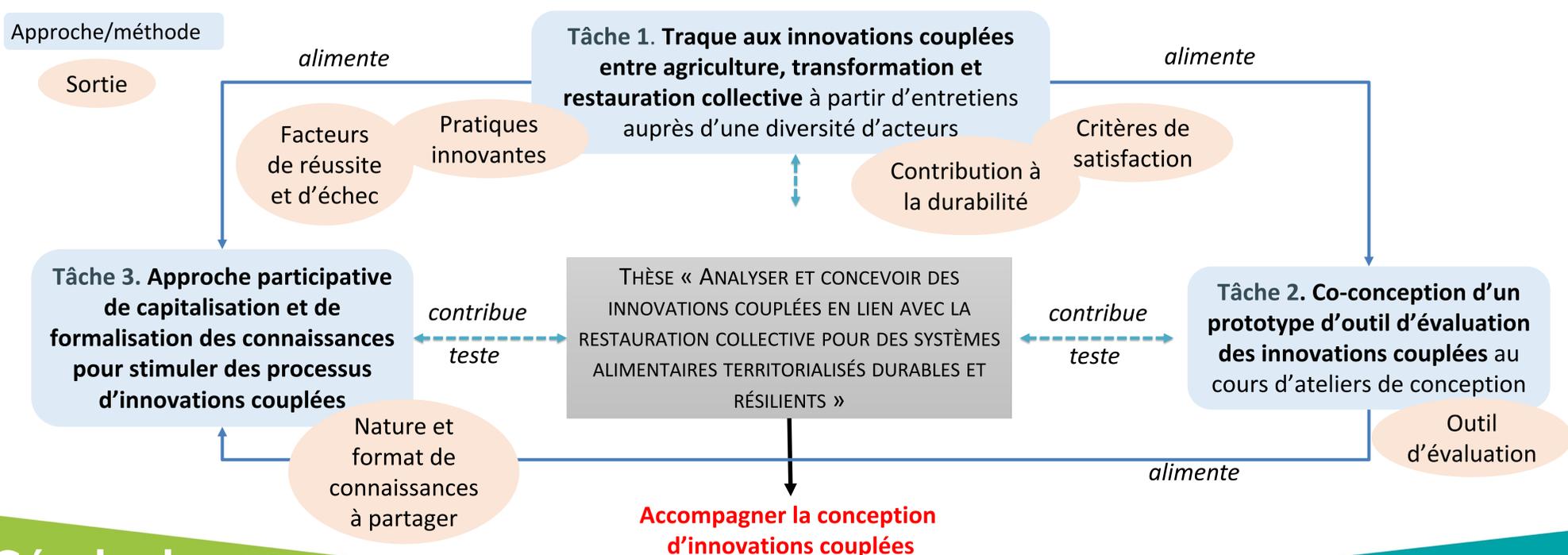
- L'engagement dans une démarche de restauration durable, telle que définie par la loi Egalim, est un réel défi pour les acteurs de ce secteur qui sont confrontés à des freins techniques, technologiques, logistiques, organisationnels, économiques et sociaux.
- Ce contexte est également catalyseur d'innovations, comme en témoigne le panel de solutions, parfois très originales, développées par différents acteurs.



Comment capitaliser sur ces expériences pour accompagner la transition du plus grand nombre ?

LE PROJET INNOV'CO VISE À ÉTUDIER COMMENT DES INNOVATIONS CONÇUES DE MANIÈRE COHÉRENTE DANS LES SECTEURS AGRICOLE, DE LA TRANSFORMATION ET DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ONT ÉMERGÉ ET CONTRIBUENT CONJOINTEMENT À LA TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE DES SYSTÈMES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES.

DÉMARCHE ET RÉSULTATS ATTENDUS – Un projet combinant **3 approches** et **contribuant à produire des ressources** (connaissances, méthodes, outils) en vue **de stimuler et accompagner la conception et l'évaluation d'innovations couplées** entre production agricole, transformation et restauration collective (travail de thèse).



Séminaire 2023
21-22 mars – St Malo

Caroline PÉNICAUD, INRAE, UMR SayFood, Palaiseau (Présentatrice)
Margot LECLÈRE, INRAE, UMR Agronomie, Palaiseau (Coord)
Marie-Hélène JEUFFROY, INRAE, UMR Agronomie, Palaiseau (Coord)
Juliette MIGAIROU-LEPRINCE, INRAE, UMR Agronomie, UMR SayFood, Palaiseau (Doctorante)