



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

### CONTEXTE

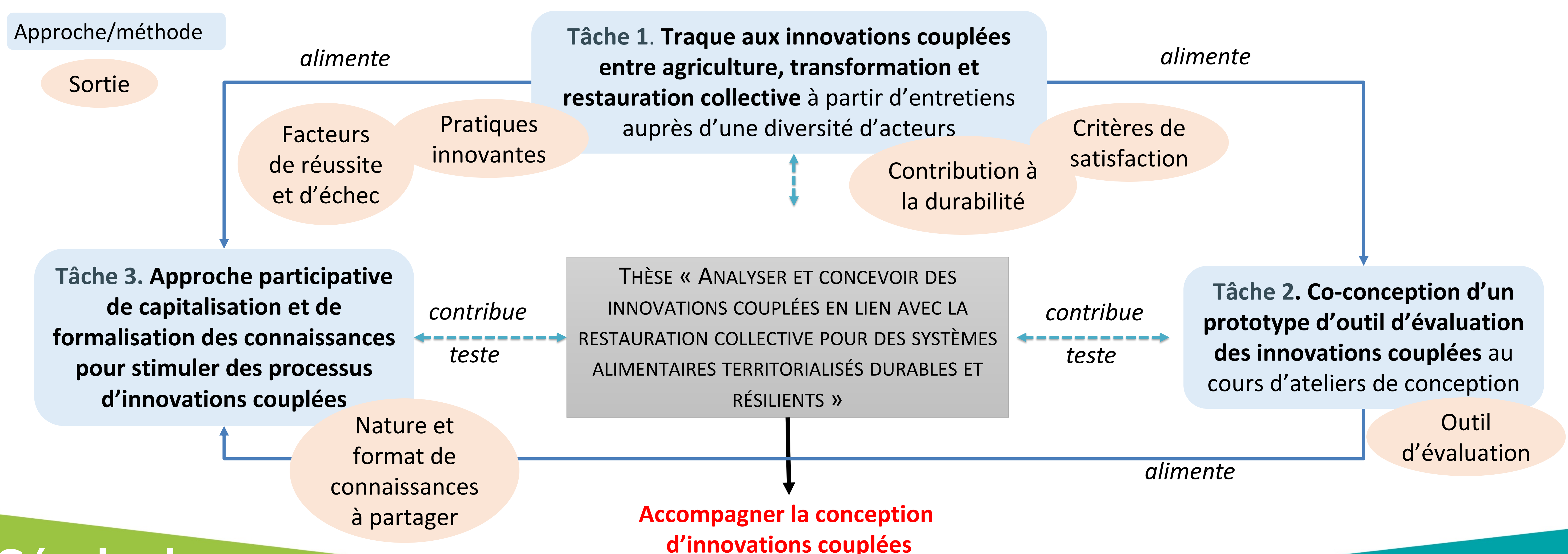
- **L'engagement dans une démarche de restauration durable**, telle que définie par la loi Egalim, est un **réel défi** pour les acteurs de ce secteur qui sont confrontés à des freins techniques, technologiques, logistiques, organisationnels, économiques et sociaux.
- **Ce contexte est également catalyseur 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)