



TRANSFORMATION

Vers un code d'usage pour les produits bios



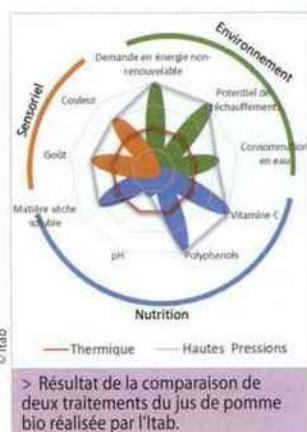
Le projet européen Proorg développe un code d'usage pour la transformation des produits biologiques. Une méthodologie a été établie, des partenaires industriels restent à trouver.

Annoncé en 2018, le projet européen Proorg veut établir un code d'usage des procédés de transformation biologique à destination des transformateurs et des organismes certificateurs. Ce document fournira aux opérateurs des outils et stratégies auxquels se référer pour choisir de façon éclairée des technologies de transformation et de formulation douce. Il permettra aussi de limiter l'usage des additifs tout en garantissant des aliments de qualité ayant un faible impact environnemental.

“ Nous recherchons des entreprises pour tester nos méthodes ”

Porté par quatorze partenaires européens dont trois français (Itab, Actia, Inra), le projet a permis d'établir une méthodologie d'évaluation pour comparer des procédés de transformation entre eux selon des critères nutritionnels, sensoriels et environnementaux. « Nous n'avons pas de liste prédéfinie de critères, car ils dépendent, d'une part, des produits et des procédés et, d'autre part, des données disponibles chez les industriels », explique Solenne Jourden, chargé de mission à l'Itab.

La technique d'évaluation permet aussi de mesurer un indice de naturalité entre le produit brut et le produit transformé. Une première étude de cas a été réalisée sur le jus de pomme bio à partir de données bibliographiques pour comparer un traitement par haute pression et un traitement thermique classique (voir schéma ci-contre).



« La méthodologie étant adaptable à tout type de procédés et de produits, nous recherchons activement des entreprises partenaires pour tester nos méthodes dans un cadre industriel », poursuit Solenne Jourden. Si la France et les Pays-Bas en sont au stade de recherche de partenariats, deux entreprises allemandes ont déjà commencé les tests.

Quels critères pour les produits bios transformés ?

« La méthodologie a été établie, mais les industriels doivent aussi s'accorder sur l'image des produits bios transformés qu'ils veulent renvoyer. Nous sommes à l'écoute des entreprises », commente Stéphane Georgé, respon-

sable de l'open innovation du Centre technique de la conservation des produits agricoles (CTCPA). En ce sens, le Synabio a lancé une consultation auprès de ses adhérents le 9 janvier.

Le CTCPA, qui travaille en collaboration avec les porteurs de projet Proorg, apporte une expertise sur les aspects techniques des procédés. « Nous n'avons pas encore de demandes techniques collaboratives d'entreprises sur l'aspect bio, mais davantage de la veille réglementaire », poursuit Stéphane Georgé. Si des discussions à l'échelle européenne se sont tenues il y a quelques années, il n'existe aujourd'hui pas de réglementation sur des procédés de transformation de produits bios compte tenu de leur diversité.

Des études consommateurs

Des enquêtes préliminaires ont déjà été menées pour évaluer les connaissances des procédés industriels des consommateurs et une prochaine étude va être lancée en ce début d'année en Allemagne et en Suisse. Elle portera sur l'évaluation de la compréhension et des attentes des consommateurs concernant les procédés de transformation de produits bios (1 200 consommateurs interrogés).

Tilia Guérin-Calmettes

LES TENDANCES DU BIO À VALENCE

La sixième convention d'affaires internationale pour les produits biologiques se tiendra les 25 et 26 mars 2020 à Valence. Organisée par le cluster bio Auvergne-Rhône-Alpes et le département de la Drôme, cinq professionnels y sont attendus pour échanger sur l'évolution des tendances consommateurs. À travers des conférences et des ateliers thématiques, le salon sera aussi l'occasion de parler innovations, entre autres, sur la fabrication des produits ou la mise en place de démarche RSE.