

17.12.2024 - 08:12 Uhr

Communiqué de presse : La BFH-HAFL met sa recherche au service d'une alimentation durable



Chères et chers représentant-e-s des médias

Vous trouverez ci-dessous le communiqué de presse de la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires BFH-HAFL concernant le projet *Sustain-a-bite* financé par l'UE et auquel la BFH-HAFL est la seule institution de recherche suisse à participer. Nous nous tenons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Avec nos meilleures salutations

Petra Kollbrunner

Communication et média

Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires BFH-HAFL

La BFH-HAFL participe à «Horizon» et met sa recherche au service d'une alimentation durable

Comment façonner à l'avenir une alimentation végétale, saine et durable? Un grand projet dans le cadre du programme «Horizon Europe» de l'UE cherche à répondre à cette question. Une équipe de recherche de la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires BFH-HAFL y participe.

«Sustain-a-bite»: tel est le nom de ce projet financé par l'UE qui, au cours des trois prochaines années et demie, doit faire progresser le développement de nouveaux aliments végétaux durables, peu transformés, sains mais aussi abordables. La BFH-HAFL, seule institution de recherche suisse à faire partie de ce projet tourné vers l'avenir, dirige tout un lot de travaux. Coordonné par le Technical Research Centre of Finland (VTT), le consortium réunit 19 partenaires de 13 pays européens.

Pour un avenir plus sain et plus durable

Le projet «Horizon» poursuit un objectif de taille: faire en sorte que la prochaine génération d'aliments végétaux soit basée sur des céréales complètes comme l'orge et des légumineuses riches en protéines comme les fèves ou

les pois chiches. Il cherche aussi à valoriser des sous-produits de l'industrie alimentaire comme le marc de tomates, de pommes ou de carottes.

Pour créer des aliments sains, durables, savoureux et faiblement transformés à partir de ces matières premières, les scientifiques innoveront en combinant technologies modernes et anciennes. Il s'agit par exemple des ultrasons, qui permettent de traiter les aliments en préservant leurs qualités nutritives sans recourir à des températures élevées, ou encore de la fermentation et la bioactivation des graines, qui rendent les nutriments plus disponibles et augmentent leur digestibilité.

Le rôle clé de la BFH-HAFL

Des approches passionnantes, mais que pensent les consommatrices et consommateurs de ces nouvelles technologies et des aliments ainsi fabriqués? Leur attitude est-elle ouverte ou réservée? L'équipe de recherche dirigée par Thomas Brunner, professeur en comportement des consommateurs à la BFH-HAFL, en collaboration avec d'autres partenaires européens, place les consommatrices et consommateurs au centre de «Sustain-a-bite». «Notre recherche garantit que les nouveaux produits à base de plantes répondent à leurs besoins», explique le chef de projet suisse. Avec la collaboratrice scientifique Barbara Franco Lucas, il s'intéresse à ce que nous voulons vraiment dans nos assiettes.

En effet, «Il faut savoir ce que désirent les consommatrices et consommateurs pour développer les produits adéquats», explique T. Brunner. Les connaissances acquises par la BFH-HAFL et ses partenaires dans le cadre de ce lot de travaux seront directement intégrées dans le développement de produits et aideront l'industrie à créer des solutions d'avenir et pertinentes pour le marché.

Contact:

Prof. Dr. Thomas Brunner

Professeur en comportement des consommateurs

thomas.brunner@bfh.ch

031 910 22 25

Medieninhalte



Que pensent les consommatrices et consommateurs de ces nouvelles technologies et des aliments ainsi fabriqués ? (Photo: pixabay)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100015692/100926969> abgerufen werden.