

Table ronde 2

QUALITE ET PROCEDES DE CONSERVATION ET DE TRANSFORMATION



Jacques Joas
Elodie Arnaud

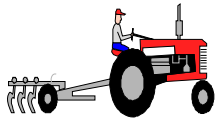


Qualité et procédés de conservation et transformation

Elaboration d'un produit =



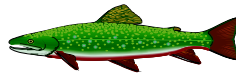
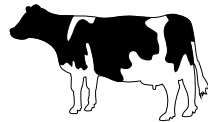
Terroir



**Émissions
industrielles**



**Conditions de
production**



Production



**Conservation
transformation**



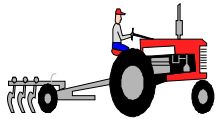
**Mise en marché
Consommation**

Ensemble complexe de différents processus

1. Impact des systèmes sur qualité et rentabilité



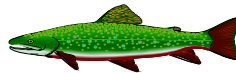
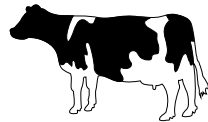
Terroir



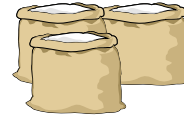
**Émissions
industrielles**



**Conditions de
production**



Production

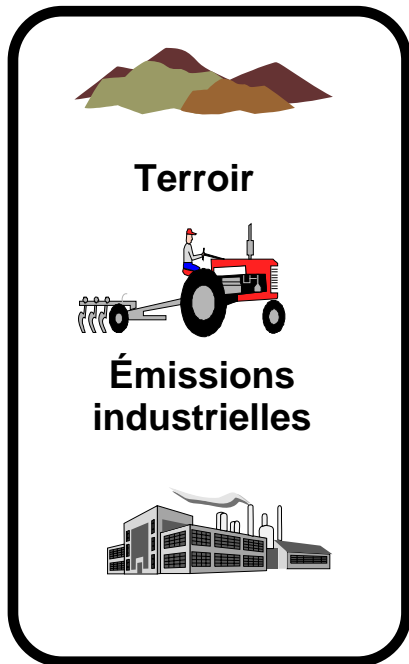


**Conservation
transformation**

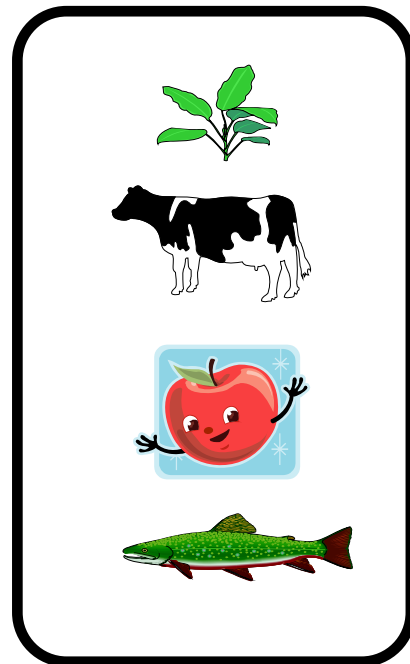


**Mise en marché
Consommation**

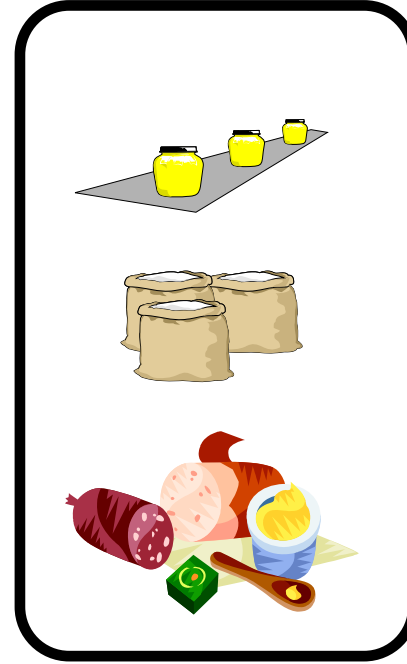
2. Modéliser le risque sanitaire (impact sur le consommateur)



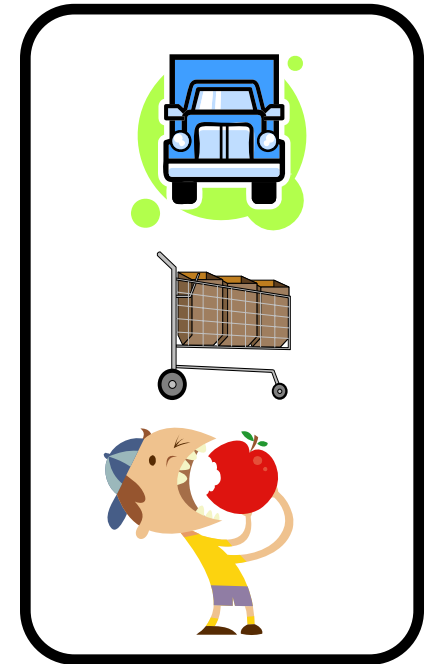
Conditions de
production



Production



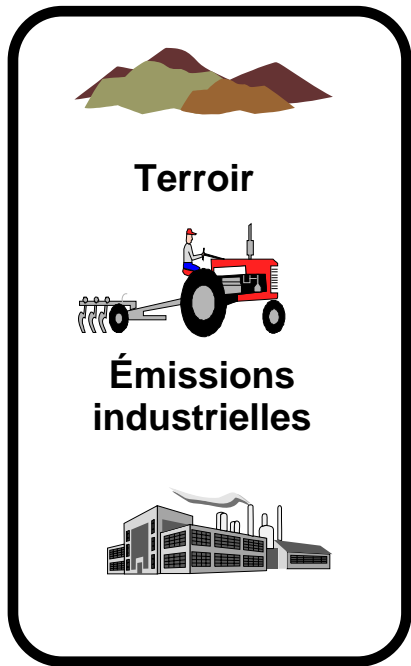
Conservation
transformation



Mise en marché
Consommation

3. Bâtir des itinéraires techniques

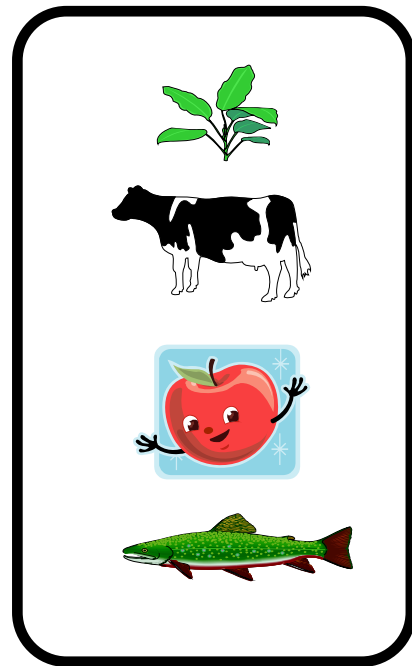
meilleure qualité technologique, nutritionnelle, organoleptique



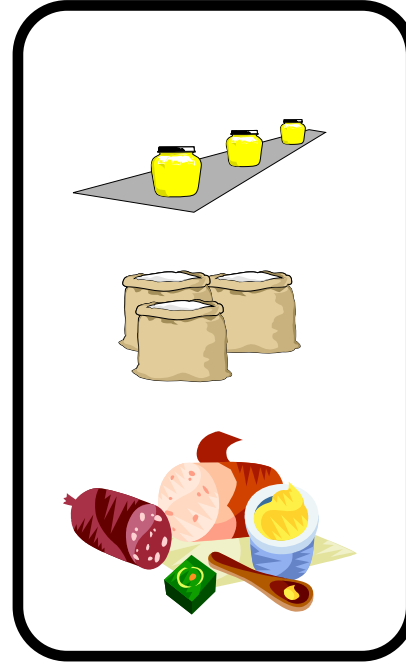
Terroir

**Émissions
industrielles**

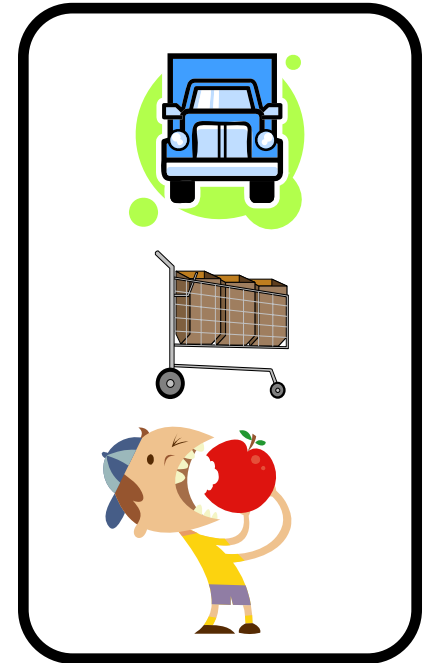
**Conditions de
production**



Production

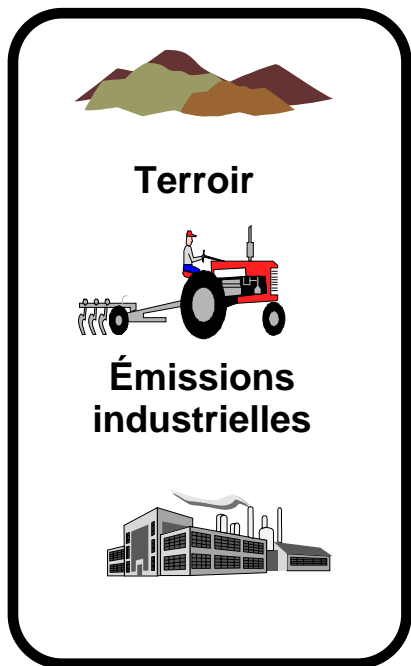


**Conservation
transformation**

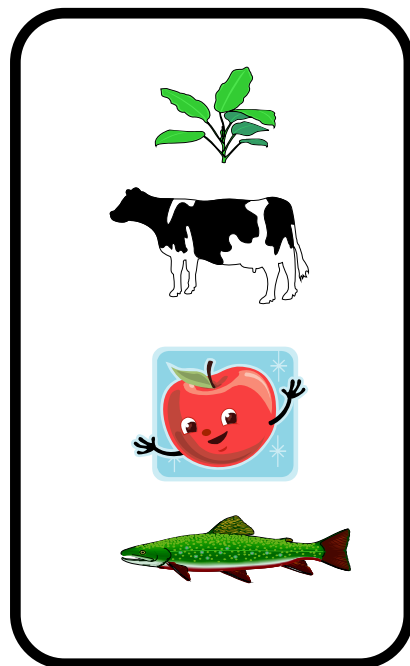


**Mise en marché
Consommation**

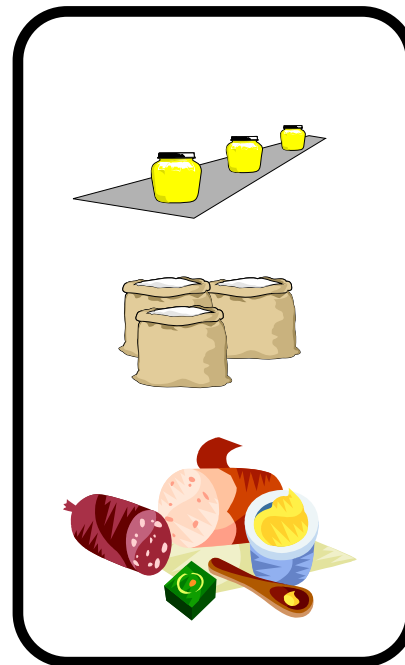
4. Améliorer procédés de transformations Développer des techniques innovantes



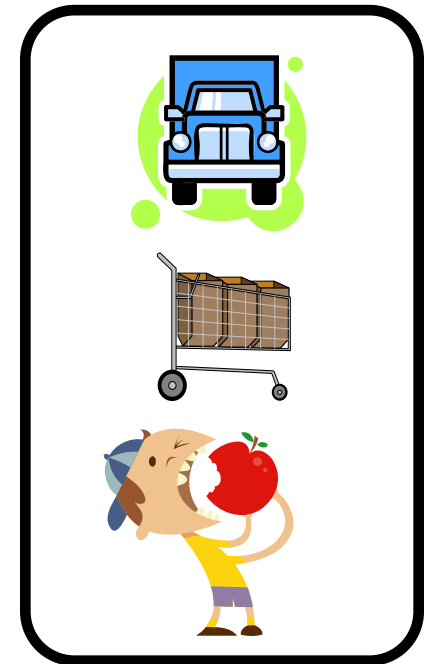
Conditions de
production



Production



Conservation
transformation



Mise en marché
Consommation

5. Reconnaissance qualité / produits « certifiés »



Terroir

Émissions industrielles

Conditions de production

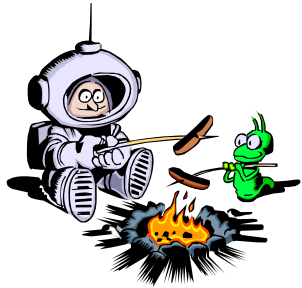
Production

Conservation transformation

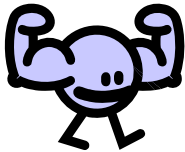
**Mise en marché
Consommation**

Le rôle de l'agroalimentaire

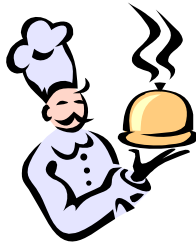
L'objectif est d'assurer la sûreté alimentaire.
Cette sûreté alimentaire doit s'accompagner...



De garanties de qualité sanitaire



De garanties de qualité nutritionnelle



De garanties de qualité sensorielle

... de l'élaboration du produit à sa consommation

Le rôle de l'agroalimentaire

L'agroalimentaire a aussi pour rôle:



De rendre comestible



De valoriser les parties utiles

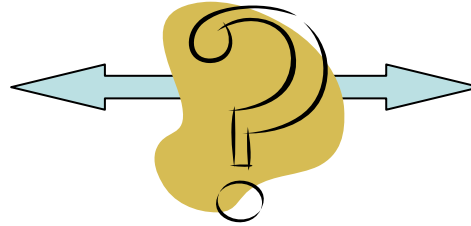


De transférer dans
l'espace et dans le temps

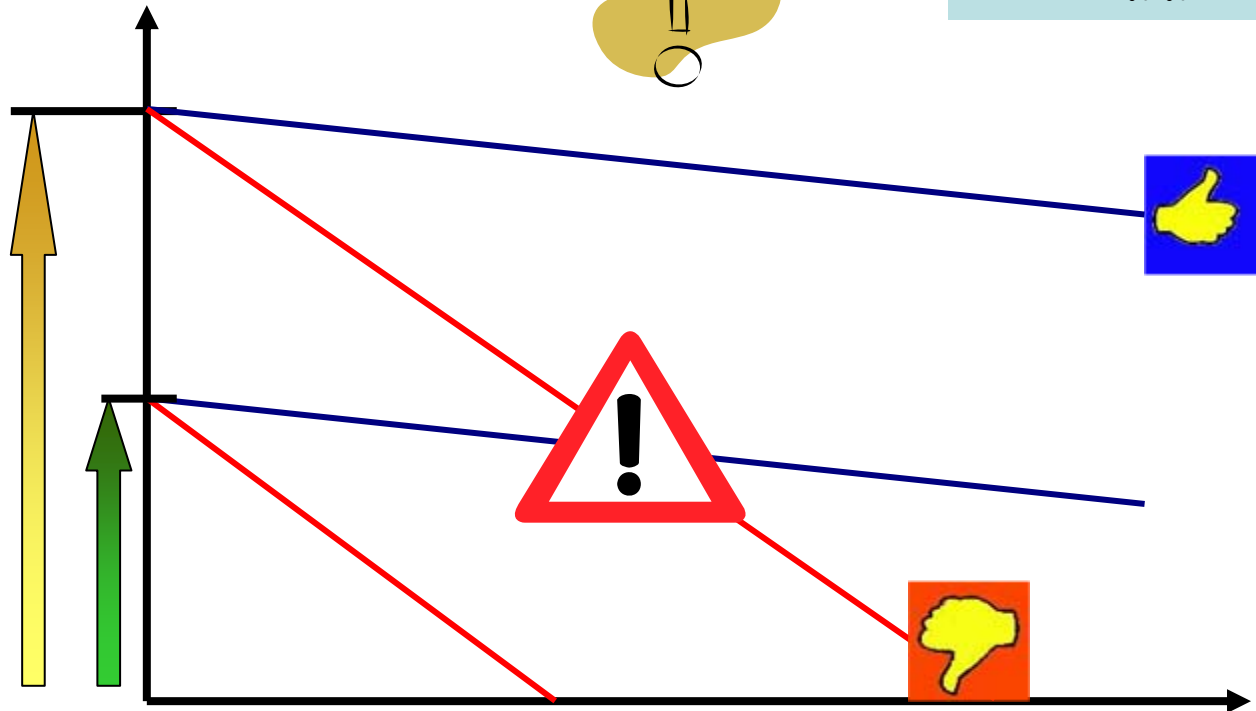
D'où le Concept « Initier-Préserver »

Qualité du produit

Qualité de consommation



R
E
M
E
M
B
R
E
S



Maintien dans le temps



PRESERVER

L'agroalimentaire dans les pays tropicaux

Concept « initié-préserver » dans un contexte avec

... des atouts :

- ✓ Exotisme, valeur nutritionnelle et diversité de produits.
- ✓ Savoir-faire issu de la tradition



... des contraintes :

- ✓ Climat.
- ✓ Faiblesse technologique (taille et infrastructures de production)



... des enjeux importants :

- ✓ Accroissement démographique
- ✓ Urbanisation
- ✓ Mondialisation des échanges
(augmente le potentiel de valorisation des ressources)



La garantie de qualité des produits aura un impact

- Au niveau du développement des marchés locaux :



✓ Meilleur contrôle des pertes de produits, moins d'écart de triage,



✓ Concurrence des produits locaux par rapport au produits importés (marché de substitution)

- Au niveau du développement des marchés exports :



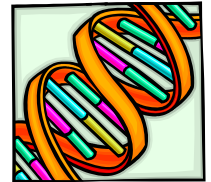
✓ Respect des normes des pays importateurs

✓ Traçabilité et reconnaissance de qualité

Une approche transversale aux filières ...

1. Parce qu'il y a une grande similitude entre les produits animaux et végétaux :

✓ Au niveau des mécanismes réactionnels (réponse cellulaire, oxydation, dégradation)



✓ Au niveau des procédés et de la modélisation (broyage, séchage, transferts de chaleur ...)



2. Pour une meilleure connaissance de l'élaboration de la qualité des produits traditionnels

- ✓ Avec des compétences interdisciplinaires
- ✓ Et la recherche d'itinéraires technologiques adaptés et performants



**MERCI DE VOTRE
ATTENTION**

