

InnoFoodAfrica



Projet de Recherche Européen H2020 (2020-23)

<https://innofoodafrica.eu/>

Innovative, comprehensive approaches for improving local food systems towards healthy diet in Africa and for global export

Projet piloté par le VTT, Finlande



Un court aperçu par **V. Lullien-Pellerin**,

Dir. de Recherche INRAE à l'UMR Ingénierie des Agropolymères et Technologies Emergentes, Equipe Grain(e)s, Montpellier

valerie.lullien-pellerin@inrae.fr



Les attendus du projet :

- **Valoriser les cultures locales** de céréales (sorgho, millet, teff, maïs) ou pseudo-céréales (amaranthe), légumineuses (niébé, bambara, fève) & coproduits (feuilles, pellicules...) des pays partenaires : **Ethiopie, Kenya, Afrique du Sud, Ouganda**
- **Développer des produits sains et durables pour combattre la malnutrition** (sous-nutrition infantile et des mères allaitantes, ou obésité des adultes) et **rééquilibrer la diète des populations** en s'appuyant sur les carences identifiées localement
- **Redonner de la productivité aux agriculteurs et entreprises locales**, y compris créer des parts de marché à l'international



Un consortium de partenaires Européens et Africains

incluant agriculteurs, transformateurs, scientifiques, partenaires industriels



FINLANDE



NORVEGE



FRANCE



INRAE



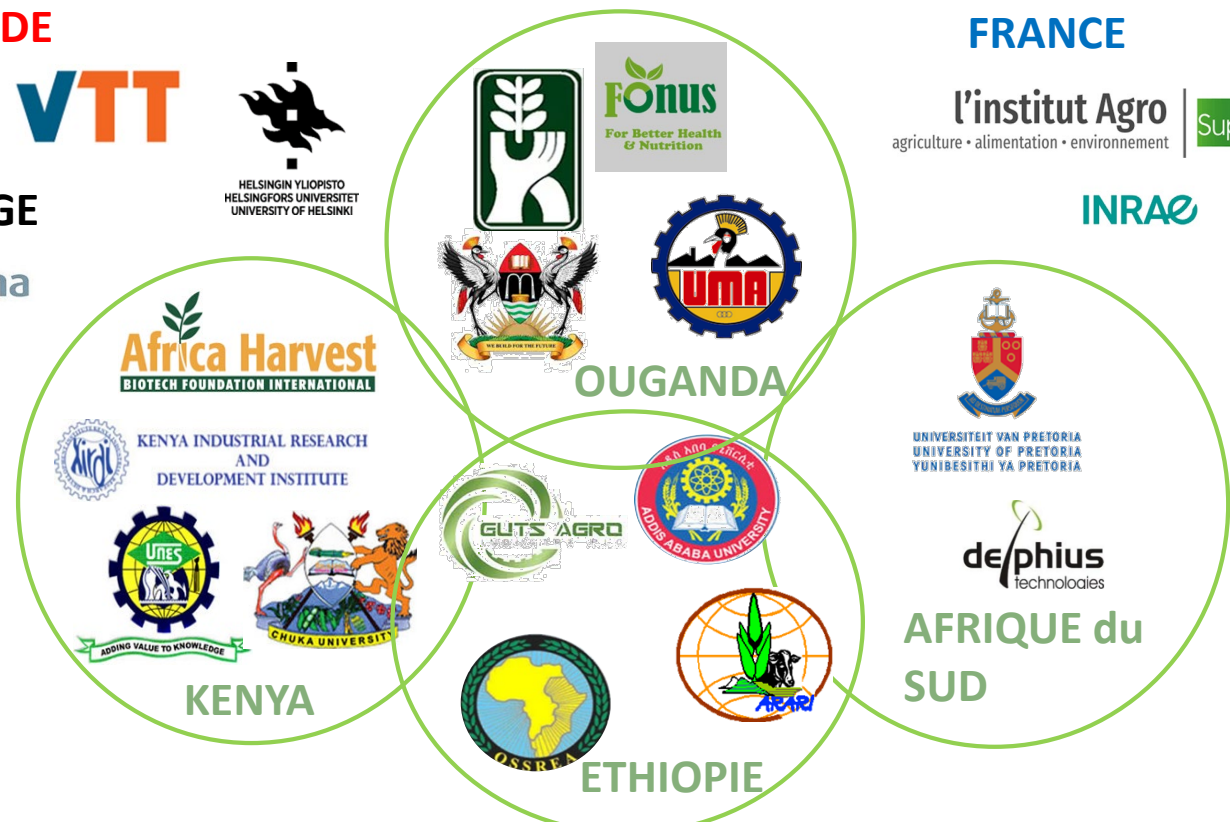
Contacts français :

V. Micard, Prof. Institut Agro, Montpellier

valerie.micard@supagro.fr

M. J. Amiot-Carlin, Dir. Recherche INRAE

marie-josephe.amiot-carlin@inrae.fr



La structuration du Projet en 7 Actions (WP)

| | |
|-----|---|
| WP1 | attitude et préférences des consommateurs dans les 4 pays/ 10 lieux référencés et potentialité d'introduction des nouveaux aliments créés par le projet |
| WP2 | état des lieux de la situation nutritionnelle et des aliments consommés par pays, identifie les carences et les changements alimentaires pour une diète équilibrée |
| WP3 | pratiques des agriculteurs pour accroître la production, diminuer les pertes, assurer la sécurité sanitaire |
| WP4 | développement de produits nouveaux nutritionnellement équilibrés, sains et durables constitués de céréales/légumineuses/coproduits sur la base des besoins définis en WP2 |
| WP5 | développement d'emballages pour les produits à base de co-produits pour réduire les pertes de matière |
| WP6 | diffusion, valorisation des résultats |
| WP7 | coordination du projet |



Les travaux engagés à Montpellier :

- **WP2** réalise un état des lieux de la situation nutritionnelle et des aliments consommés par pays, identifie les carences, propose des scénarios de transition vers une diète plus équilibrée



Marie Jo Amiot,
Nutritionnist



Sophie Drogué
Economist



MONTPELLIER INTERDISCIPLINARY CENTER
ON SUSTAINABLE AGRI-FOOD SYSTEMS
SOCIAL AND NUTRITIONAL SCIENCES



Cours en ligne sur optimisation d'aliments et diètes équilibrées (**WP6**)

- **WP4** développe des produits nouveaux nutritionnellement équilibrés, sains et durables
 - Recherche des paramètres optimaux pour diminuer les facteurs anti-nutritionnels
 - Développements de pâtes alimentaires mixtes avec l'aide de la plateforme de transformation des produits végétaux



Valérie Micard & Claire Bourlieu & Pauline Pinel (PhD),
Biochimistes et physico-chimistes



Denis Cassan,
Rheologiste



Valérie Lullien-Pellerin
& Melina Robert
Biochimistes

