

Objectif du projet

- Développer des méthodologies d'analyses environnementale, économique, sociale et territoriale du cycle de vie d'aliments
- Identifier les principaux verrous et points critiques des filières
- Identifier les critères de durabilité des aliments pour le consommateur
- Tester différents modes d'affichage des informations « durables »
- Proposer des recommandations aux acteurs des filières

Les partenaires du projet



Les filières d'études

La filière de Vin de Bourgogne

- ‡ 28 000 hectares de vigne
- ‡ Trois cépages majoritaires : Gamay, Chardonnay, Pinot Noir
- ‡ 53 % du Vin de Bourgogne est exporté
- ‡ Environ 15 000 emplois directs et 7 500 indirects
- ‡ Des sous-produits, traités en distillerie : acide tartrique, huile de pépins de raisin, polyphénols, engrais et amendements organiques...

La filière de Comté de Franche Comté

- 55 000 t de Comté produites en 2010
- Première AOP fromagère française
- 3000 exploitations agricoles, 150 fruitières coopératives, 16 maisons d'affinage et de transformation
- 7 600 emplois
- Le cahier des charges de l'AOP contribue au caractère extensif de la filière et au maintien des prairies

La filière de Foie Gras du Sud-Ouest

- 19 000 t de foie gras produites en France en 2009
- L'origine de la production est soulignée par une reconnaissance officielle : IGP du Sud Ouest
- Environ 30 000 emplois directs et 100 000 emplois indirects
- Les déchets gras sont valorisés par la filière de valorisation des sous-produits d'origine animale



Organisation du projet

