

**BOISSONS LAITIÈRES
FERMENTÉES INNOVANTES**
à base de

**CO-PRODUITS
de la
FABRICATION FROMAGÈRE**

et leur

**DISTRIBUTION EN BOUTEILLE
CONSIGNÉE**



UTILISER LE LACTOSÉRUM de FROMAGERIE pour DÉVELOPPER des BOISSONS LAITIÈRES FERMENTÉES INNOVANTES avec DISTRIBUTION ZÉRO DÉCHET

Le lactosérum des petits producteurs de fromage est rarement valorisé – en fait, il est souvent jeté !

Pourtant le lactosérum peut être fermenté selon un procédé robuste, apprécié des consommateurs, mais encore rarement mis en œuvre en Europe occidentale.



Les boissons innovantes peuvent **FOURNIR** des boissons nutritives de haute qualité, **RENFORCER** les emplois régionaux et **AMÉLIORER** les relations entre les acteurs de la chaîne grâce à la bouteille consignée.



Les partenaires du cas d'étude étudient l'acceptabilité des boissons par les consommateurs et les **nouveaux MODÈLES COMMERCIAUX CIRCULAIRES ET RÉGIONAUX DURABLES**, incluant le mode de distribution des bouteilles consignées.

WWW.FAIRCHAIN-H2020.EU



Financé par
L'Union européenne

VOUS SOUHAITEZ EN SAVOIR PLUS ?

Contactez le responsable français du cas

Geneviève Gésan-Guiziou, Directrice de recherche

genevieve.gesan-guiziou@inrae.fr

