

More sustainable, resilient, and competitive food systems through the development of intermediate food value chains



RÉSUMÉ PRATIQUE N°:13

La fermentation de coproduits agroalimentaires : une alternative aux intrants chimiques

Afin d'évoluer vers une agriculture moins polluante, il est pertinent de substituer les intrants chimiques tels que les produits phytosanitaires par des produits écologiques et innovants. Nous proposons ici aux agriculteurs et aux transformateurs de fruits et légumes de substituer tout ou une partie des intrants de synthèse par de nouveaux produits biosourcés.

La proposition réside dans la mise en place de nouvelles gammes de produits issus de la bio-fermentation de coproduits végétaux. Par fermentation, les coproduits végétaux sont enrichis en principes actifs, dont les propriétés seront exploitées. Ces principes actifs sont déjà reconnus et utilisés dans et par la nature pour leurs vertus de bio-préservation et de biostimulation (réduction de la patuline, diminution des effets des moisissures qui contribuent à la destruction des fruits et légumes, etc.) Ces nouveaux bioproduits sont destinés à être utilisés dans la formulation d'intrants alternatifs aux produits chimiques et/ou d'origine fossile.

Deux cas d'application sont proposés :

- Les intrants alternatifs et écologiques aux produits phytosanitaires de la famille des pesticides, habituellement utilisés pour l'éradication des ravageurs des cultures,
- Les traitements de protection ou de biostimulation des plantes appliqués sur la semence, pendant la récolte et durant le stockage.

L'application concerne les producteurs et transformateurs de fruits et légumes (maraîchers, agriculteurs, coopératives fruitières), et représente une grande avancée vers une agriculture plus respectueuse de l'environnement.

Auteurs

Jean-Marc Tendon
Clément Gindrat

Affiliation

Cogiterre Sàrl

Contacteur

c.gindrat@cogiterre.ch

jm.tendon@cogiterre.ch

Utilisateurs finaux

agriculteur & coopérative

Pays

Suisse



FAIRCHAIN project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No. 101000723.

More sustainable, resilient, and competitive food systems through the development of intermediate food value chains



RÉSUMÉ PRATIQUE N°:13

Informations complémentaires/Liens

 [FairchainEU](#)
 [FAIRCHAIN EU](#)
 www.fairchain-h2020.eu

Tous les résumés de pratique préparé par FAIRCHAIN peut être trouvé [ici!](#)

SUR FAIRCHAIN

Le projet FAIRCHAIN lancé en 2020 et coordonné par INRAE, développe les filières alimentaires intermédiaires dans les filières fruits et légumes et produits laitiers. Grâce à des innovations technologiques, organisationnelles et sociales et en développant des modèles commerciaux, FAIRCHAIN permettra aux petites et moyennes entreprises de se développer pour fournir des produits alimentaires frais, durables et de haute qualité aux consommateurs au niveau régional.

FAIRCHAIN PARTNAIRES



CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

Ce résumé de pratique reflète uniquement le point de vue de l'auteur. Le projet FAIRCHAIN n'est pas responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qu'il contient. Licence : [CC BY 4.0 DEED](#)



FAIRCHAIN project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No. 101000723.