

NOVANIMAL

Innovations for a future-oriented consumption and animal production

Résumé

INNOVATIONS POUR UNE ALIMENTATION ET UNE PRODUCTION ALIMENTAIRE TOURNÉES VERS L'AVENIR

Dans le monde entier, les êtres humains mangent toujours plus de viande et de produits laitiers. La pollution de l'environnement due à l'alimentation et les risques pour la santé augmentent. Les habitudes alimentaires suisses sont elles aussi empreintes de produits laitiers et carnés. Le projet cherche des innovations tout au long de la chaîne de création de valeur pour diminuer les conséquences indésirables de la production et de la consommation des aliments d'origine animale. Des stratégies et des recommandations sont élaborées en collaboration avec des partenaires de terrain, pour des habitudes alimentaires saines et durables et pour plus de créativité et de diversité dans les assiettes.

CONTEXTE

Les êtres humains mangent toujours plus de viande et de produits laitiers. Cette tendance est étroitement liée à la prospérité croissante. Produire des aliments d'origine animale demande plus de sols, d'eau et d'énergie. Cette production pollue aussi davantage l'environnement que la production végétale. En outre, les aliments d'origine animale ont une forte densité énergétique; ils peuvent contribuer à l'obésité et aux maladies qui en découlent. Certaines sortes de viande sont soupçonnées d'augmenter le risque de cancer et de maladies cardiovasculaires. Une autre tendance globale est l'augmentation de la consommation hors du domicile. La Suisse reflète ces deux tendances. La consommation de produits animaux par habitant y est nettement supérieure à la moyenne mondiale, et un grand part des repas principaux y est consommé hors du domicile.

OBJECTIFS

Le projet de recherche se concentre sur les chaînes de création de valeur des produits laitiers et carnés,

de la production dans les exploitations agricoles à la transformation par l'industrie alimentaire, jusqu'à la gastronomie et aux consommatrices et consommateurs. Les questions de recherche sont: quelles innovations au long des chaînes de création de valeur contribuent à réduire la consommation des ressources, la pollution de l'environnement et les risques pour la santé? Quelles innovations sont les plus efficaces? Quels sont les moteurs d'innovation pertinents? Quels sont les principaux obstacles et comment peuvent-ils être surmontés? L'objectif du projet est d'élaborer des stratégies et des recommandations, afin de susciter des innovations s'inscrivant dans une alimentation et une production alimentaire tournées vers l'avenir, ainsi que pour plus de créativité et de diversité dans les assiettes.

IMPORTANCE

En collaboration avec des partenaires de terrain, le projet formule des réponses à deux tendances globales liées à l'écologie et la santé: la consommation croissante de denrées alimentaires d'origine animale et l'augmentation de la consommation hors du domicile. Si la consommation de ressources par habitant liée à l'alimentation pouvait reculer grâce à une production ménageant les ressources et une diminution de la consommation de produits laitiers et carnés en Suisse, il en résulterait un modèle d'innovation intéressant. Il montrerait comment, en tenant compte du développement de la prospérité croissante, d'une meilleure formation, de la responsabilité individuelle et du libre choix, la production d'aliments d'origine animale peut devenir écologiquement plus durable, l'offre alimentaire plus diversifiée et l'alimentation plus saine.

NOVANIMAL

Innovations for a future-oriented consumption and animal production

Direction du projet	Durée	Contact
<p>Dr. Jürg Minsch Haute école des sciences appliquées de Zurich ZHAW</p> <p>Dr. Priska Baur Haute école des sciences appliquées de Zurich ZHAW</p> <p>Dr. Christoph Hugli Haute école spécialisée de la Suisse du Nord-Ouest FHNW</p> <p>MSc Thomas Gross Haute école spécialisée de la Suisse du Nord-Ouest FHNW</p> <p>Dr. Markus Lips Institut national de la recherche agronomique</p> <p>Dr. Marie Brechbühler-Pešková Haute école spécialisée bernoise BFH</p> <p>Dr. Isabelle Schluep Center for Corporate Responsibility and Sustainability CCRS</p> <p>Dr. Matthias Meier Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL</p> <p>Dr. David Fäh Université de Zurich UZH</p>	<p>01.09.2016 – 30.09.2018</p>	<p>Dr. Priska Baur Institut pour l'environnement et les ressources naturelles IUNR Haute école des sciences appliquées de Zurich ZHAW Campus Grüental, GD 309 CH 8820 Wädenswil</p> <p>Téléphone.: +41 (0)58 934 52 85 E-Mail: priska.baur@zhaw.ch</p>

Zürich, Février 2017 / Priska Baur et Jürg Minsch

Financée par le Fonds National Suisse de la recherche scientifique



Dans le cadre des Programmes nationaux de recherche (PNR 69)



WWW.NOVANIMAL.CH

Ein Forschungsprojekt des Schweizerischen Nationalfonds im NFP 69 «Gesunde Ernährung und nachhaltige Lebensmittelproduktion»