

Fiche thématique

Alimentation fonctionnelle / Alimentation sur mesure

Enjeux

L'évolution des habitudes alimentaires, des attentes des consommateurs et la diversité des modes de vie offrent un champ de développement porteur de valeur ajoutée aux entreprises du secteur, notamment en matière d'aliments fonctionnels, adaptés à un mode de consommation particulier ou à des besoins nutritionnels spécifiques.

Par ailleurs, la demande en protéines de qualités sensorielles, nutritionnelles, technologiques et sanitaires adaptées à la consommation humaine est en augmentation forte partout dans le monde, avec des besoins différenciés selon les régions. Un objectif essentiel pour l'Europe (et pour la France en particulier) est d'arriver à l'autosuffisance sur le marché des protéines végétales destinées à l'alimentation animale.

Objectif

L'objectif est notamment de :

- mettre au point des aliments « sur mesure » destinés à répondre à des demandes particulières de certaines catégories de populations : les seniors, les populations précaires, les populations souffrant de syndromes allergiques, les sportifs, etc.
- développer des aliments fermentés et/ou utilisant des probiotiques et/ou à base de protéines végétales, présentant des qualités nutritionnelles améliorées,
- mettre au point différentes sources de protéines végétales, par exemple à base de légumineuses, ou sous des formes nouvelles (isolats, condensats...) à la fois pour les besoins de l'alimentation animale et humaine,
- développer une nouvelle offre de produits alimentaires et des ingrédients nutritifs à faible coût pour accompagner la croissance des besoins alimentaires mondiaux.

Les projets devront tenir compte de leur impact sur l'ensemble de la chaîne de valeur, de la production agricole à la consommation.