



## Food for Life

### Agenda de recherche stratégique de la plateforme technologique Food For Life France

Le maintien de la compétitivité de l'industrie alimentaire française est lié à la promotion de l'image, tant en France qu'à l'international, des « **valeurs alimentaires françaises** ».

Basées sur des produits sains, sûrs, diversifiés et typiques, aux goûts multiples et appréciés, ainsi que sur le plaisir et la convivialité des repas, ces valeurs défendues par les entreprises et les consommateurs existent depuis des siècles et contribuent au rayonnement de la France dans le monde.

Déclinaison de l'agenda de recherche stratégique de la plateforme européenne Food for Life, l'**Agenda de Recherche Stratégique français** tient compte des spécificités nationales et intègre les valeurs alimentaires de notre pays. **Il liste les 5 défis à relever dans les 10 ans à venir pour s'assurer d'une recherche capable de soutenir le développement des entreprises du secteur alimentaire français.**

#### Défi 1 : étude des consommateurs

Grâce à la compréhension du comportement des consommateurs, renforcer leur implication dans la promotion et la mise en œuvre de régimes alimentaires favorables à la santé par :

- la compréhension des processus de choix des consommateurs
- la mise au point de stratégies pour modifier les comportements alimentaires
- la promotion de la communication entre industriels, pouvoirs publics et consommateurs et la mesure de son impact sur les comportements des consommateurs

#### Défi 2 : alimentation et santé

Par une approche globale des aliments et de l'alimentation, comprendre les liens entre le régime alimentaire et la santé par l'étude

- des interactions entre régime alimentaire et fonctions cérébrales
- de l'influence du régime alimentaire sur les fonctions intestinales et immunitaires
- de l'influence du régime alimentaire sur l'obésité et les fonctions métaboliques

Défi 3 : développer des produits alimentaires répondant aux attentes du consommateur (qualité, praticité, disponibilité, accessibilité)

Afin de répondre aux attentes du marché, l'aliment doit sans cesse évoluer, s'adapter et anticiper. L'innovation représente un important et constant défi qui doit s'attacher à :

- produire des aliments sûrs, de qualité, répondant aux exigences nutritionnelles,
- disponibles pour tous et issus de modes de production respectueux de l'environnement
- répondre aux attentes du consommateur en respectant la qualité des aliments
- envisager l'aliment dans sa globalité (et non sous la forme de nutriments associés)
- développer une approche d'ingénierie de la qualité des aliments (de la matière première à l'emballage)

Défi 4 : assurer la sécurité des aliments pour conforter la confiance des consommateurs

Dans une approche intégrée de la sécurité des aliments, le développement de l'expertise en sécurité sanitaire doit porter sur:

- la connaissance des dangers alimentaires en fonction de la diversité des aliments
- l'évaluation des modes de fabrication et de distribution
- le développement de l'approche bénéfice-risque
- l'évaluation des risques des nouvelles technologies et des nouveaux modes de consommation

Défi 5 : atteindre un système durable de production des aliments

La production agroalimentaire européenne doit être durable. La réalisation de ce défi passe par:

- la compréhension de la durabilité des chaînes alimentaires (impact, bilan carbone)
- l'évaluation du compromis bénéfice-risque des filières de production
- l'étude des moyens et des politiques d'incitation à des changements de comportement des acteurs