

Vers une meilleure évaluation environnementale des aliments transformés

Dossier de la rédaction de H2o
November 2025

Dans la plupart des procédés de transformation alimentaire, plusieurs coproduits sont générés à partir d'une même matière première. Récemment leur impact environnemental est un enjeu dont se sont saisies les scientifiques de l'UMR STLO.

Les scientifiques des UMR STLO, SAS et SayFood ont étudié la transformation du lait en cinq coproduits afin d'harmoniser les pratiques d'évaluation environnementale par analyse du cycle de vie (ACV). Selon la méthode utilisée, les impacts environnementaux attribués aux coproduits peuvent varier de 1 à 7 pour la crème, voire de 1 à 10 pour le lactose, rendant les résultats confus. En tenant compte explicitement de chaque étape de la transformation, la répartition des impacts environnementaux entre les coproduits est justifiée et précise. Cette approche met en lumière les étapes et intrants les plus polluants, vers lesquels concentrer les efforts de réduction des impacts. Pour l'industrie laitière, les priorités identifiées concernent la substitution des énergies fossiles, l'amélioration de l'efficience énergétique et la dépollution des eaux de nettoyage. Cette étude souligne aussi l'importance d'une bonne connaissance technique des procédés et de la transparence des données pour des évaluations pertinentes. Ces dernières sont donc mises à disposition des industriels et des chercheurs sur Recherche.data.gouv.fr pour qu'ils aient accès à des données représentatives de l'industrie laitière.

INRAE