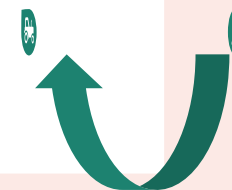
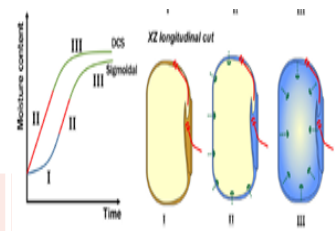


JACK

Just Adopt Pulses from Cook to Fork

Isabelle Maître, 7 Octobre 2025 pour le GT légumineuses

Objectifs de JACK (2023 – 2027)



Explorer et valoriser la diversité des légumes secs

A travers une approche gastronomique créative

Couplée avec une approche modèle alimentaire

Pour identifier des nouveaux critères de qualité

Mesurer l'impact environnemental de la fourche à la fourchette

Et tester une approche gastronomique pour changer le comportement du consommateur



Consortium de JACK sur la filière (académiques et industriels)



Quelques points d'originalité de JACK

Graine entière
du champ à
l'assiette
Qualité,
fonctionnalités
culinaires et impact
environnemental

Créativité des
chefs
Boucles itératives
avec industriels et
scientifiques

Aliment modèle
Déclinaison des
recettes
gastonomiques

Comportement
alimentaire
Impact
d'expériences
gastronomiques sur
l'image et le
comportement

