

Améliorer la santé de l'industrie des fruits et légumes en Europe

Les fruits et légumes ne sont pas seulement bons pour votre santé; ils forment également la base d'un secteur économique européen fort et durable. Quelques 10 000 sociétés (dont environ 90% sont des PME) sont impliquées dans le traitement des fruits et légumes, employant environ 280 000 employés. Afin de rester compétitifs face à la compétition étrangère, l'investissement dans une nouvelle technologie capable d'améliorer la qualité et de réduire les déchets est vital.

Tel est l'objectif du projet RESFOOD (www.resfood.eu/web/), financé par l'UE, qui a démarré en novembre 2012 avec 4,3 millions d'euros de financement européen. Actuellement à mi-chemin, le projet a réussi à démontrer comment le secteur peut réduire la consommation en eau de plus de 40% tout en maintenant la même qualité des fruits et le rendement dans une culture hors-sol. Cette innovation particulière devrait maintenant être mise à l'essai lors de la prochaine saison de récolte par les chercheurs espagnols et les producteurs de mûres.

C'est un exemple d'innovation de la sorte que RESFOOD espère mettre en place afin de renforcer la durabilité du secteur européen des fruits et légumes. Prévu de s'achever en octobre 2015, le projet encouragera également l'implication des PME en tant qu'utilisateurs finaux des technologies vertes. Pour cette raison, les PME ont été étroitement impliquées au cours du projet dans le développement de nouvelles innovations. Dans le domaine du traitement des eaux par exemple, les partenaires du projet ont collaboré avec des utilisateurs finaux afin d'implémenter de nouvelles technologies de traitement.

RESFOOD aidera également l'industrie à répondre aux défis croissants tels que le renforcement des réglementations sur les émissions, la rareté de l'eau en raison du changement climatique, l'augmentation des prix de l'eau douce et les soucis de sécurité liés aux produits fraîchement cueillis. D'autres PME ont été impliquées dans le développement de nouveaux outils de surveillance et de méthodes d'élimination des déchets, alors que les producteurs et fournisseurs de fruits et légumes ont été disponibles pour tester les nouvelles technologies. L'intérêt se porte désormais sur l'intensification des efforts pour démontrer que les résultats provenant des tests pilotes seront répliqués dans l'industrie réelle et les situations de marché.

Réussir une efficacité des ressources dans la production alimentaire n'est pas uniquement une question d'économie; le projet RESFOOD vise également à apporter des bénéfices environnementaux à long terme. De nombreuses ressources naturelles (minéraux, eau, sol, biomasse, terre et combustibles) sont utilisées pour cultiver et traiter des produits alimentaires, mais dans de nombreux cas, leur utilisation est particulièrement inefficace, ce qui entraîne des déchets et une pollution inutiles. En effet, un défi important dans la gestion de la chaîne alimentaire est comment faire face aux grandes quantités de nourriture gaspillée. En 2013, l'institution britannique des ingénieurs mécaniques (IME, pour Institution of Mechanical Engineers) a estimé que la moitié des aliments à travers le monde sont gaspillés.

C'est pourquoi RESFOOD rassemble tous ces volets (environnemental, réglementaire et économique) afin d'apporter des changements bénéfiques sur toute la chaîne d'approvisionnement. Le développement de technologies innovantes pour la ré-utilisation de nutriments, d'énergie, d'eau et de biomasse permettra à l'industrie de faire des économies d'argent, d'améliorer l'efficacité et de réduire les dégâts environnementaux. Par ailleurs, de nouvelles méthodes pour l'amélioration des processus de désinfection pour les légumes et une meilleure surveillance rendront l'approvisionnement en aliments de l'Europe encore plus sûr.

En effet, les partenaires du projet sont confiants que l'eau, l'énergie et l'utilisation des nutriments dans le traitement des fruits et légumes peuvent être réduits de 30 à 75% et l'utilisation des pesticides de 20 à 30%, ce qui contribuera à s'assurer que l'Europe adopte des pratiques durables.

Pour plus d'informations, veuillez consulter:

Projet RESFOOD

<http://www.resfood.eu>

Fiche d'informations du projet:

http://cordis.europa.eu/projects/rcn/105519_fr.html

Catégorie: Projets

Source des informations: RESFOOD

Référence du Document: D'après les informations provenant d'un communiqué de presse de RESFOOD (Pays-Bas) sur CORDIS Wire

Codes de Classification de l'Index des Sujets: Alimentation; Recherche scientifique

Source : http://cordis.europa.eu/news/rcn/36603_fr.html (12/06/2014)