

LA FILIERA "FRUITS ET LEGUMES" RIUNISCE LE DUE RIVE DEL MEDITERRANEO

Nei giorni 7 e 8 dicembre 2009 si sono svolti ad Avignone, presso il Centro Congressi del Palazzo dei Papi, gli incontri d'affari euro-mediterranei **Tech Fruits et Legumes**, volti a offrire agli operatori del settore l'opportunità di individuare nuove prospettive in tema d'innovazioni tecnologiche e commerciali nella filiera della frutta e degli ortaggi, freschi e trasformati. Nel corso delle giornate, **Tech Fruits et Legumes** ha proposto alle imprese e agli attori della filiera di sviluppare nuovi accordi di tipo tecnico, scientifico e commerciale.


A questa prima edizione hanno partecipato più di un centinaio d'impres e organismi del bacino mediterraneo. Otto i Paesi rappresentati: Spagna, Francia, Italia, Libano, Marocco, Paesi Bassi, Tunisia e Turchia (erano previsti anche partecipanti algerini, impediti da problemi burocratici), con più di 450 incontri.

L'evento è stato organizzato da:

Chambre de Commerce Italienne pour la France de Marseille (CCIFM), Pôle Européen d'Innovation Fruits et Legumes (PEIFL), Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse (CCIV) e Med2Europe-Relais Méditerranéen en France du Réseau Entreprises Europe, in collaborazione con partner della riva sud del Mediterraneo.

La Camera di Commercio di Parma, la FEDER, la Région Provence Côte d'Azur, il Département de Vaucluse e la Communauté de Grand Avignon hanno sostenuto finanziariamente gli incontri euro mediterranei.

Anche l'Unione Europea è stata coinvolta in questa operazione, nel quadro del progetto INVEST In Med.



PROGRAMMA

Lunedì 7 dicembre

9,00 – Apertura degli incontri

9,30 – 10,30 – Prima tavola rotonda

L'imballaggio nel settore frutta e ortaggi: quali prospettive per l'ambiente?

- Invitato d'onore Emo Chiellini, Università di Pisa
- Angelo Montenero, Direttore del Dipartimento di Chimica generale e inorganica – Università di Parma
- Sayda Belgaied, Direttrice del Laboratorio Imballaggi Alimentari – PACKTEC, Centre Technique du Packaging Tunisien

10,30 – 12,30 – Incontri

12,00 – Conferenza stampa, con la partecipazione di:

- Franco Bottiglioni, Presidente della Chambre de Commerce Italienne pour la France de Marseille;
- Gilles FAYARD, Direttore del Pôle Européen d'Innovation Fruits et Légumes (in rappresentanza di Yves Bayon de Noyer, Presidente del PEIFL);
- Richard Gontier, Vice presidente della CCI di Vaucluse;
- Philippe Pérez, Vice Direttore di Méditerranée Technologies (in rappresentanza di Jean Zieger, Presidente di Méditerranée Technologies);
- Andrea Zanlari, Presidente della Camera di Commercio di Parma;
- Kamel Belkahia, PDG Pôle de compétitivité de Bizerte.

14,30 -18,30 - Incontri

20,00 – Firma di un accordo di partneriato e di collaborazione fra PEIFL e Pôle de compétitivité de Bizerte

Alla base dell'accordo vi è la volontà di sviluppare scambi d'informazioni, competenze e mezzi per favorire l'innovazione nel settore della frutta e degli ortaggi freschi e trasformati, contribuendo allo sviluppo tecnico, scientifico ed economico dei diversi attori della filiera.

In occasione di due precedenti incontri organizzati dalla Camera di Commercio Italiana per Francia a Marsiglia, a Parma a luglio 2009 e a Bizerte a novembre erano già state identificate delle possibili aree di cooperazione fra Francia, Tunisia e Italia su problematiche riguardanti la produzione, la trasformazione, la conservazione, l'imballaggio, la valorizzazione degli scarti e altri argomenti d'interesse centrale nel campo della frutta e degli ortaggi.

Martedì 8 dicembre

9,30 -10,30 –Seconda tavola rotonda

Nuove tecniche di conservazione: fonte d'innovazione per il settore frutta e ortaggi?

- Invitato d'onore : Ariette M. Matser, Responsable dei Projets Nouveaux Procédés -Food Technology Centre de Wageningen (Pays-Bas) - Projet Européen Novel Q. ;
- Antonio Trifiro', Responsabile Reparto Vegetali di Base - SSICA – Stazione Sperimentale per l'industria delle Conserve Alimentari;
- Jean-Claude Dussaud, Directeur Régional Sud-Est du CTCPA – Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles (France);
- Hamadi Riahi, Directeur des Etudes et Recherche – GICA – Groupement des Industries de Conserve Alimentaires (Tunisie);
- Michel Gschwind, Gérant ARECO (France)

10,30 – 12,30 - Incontri

14,00 – 16,00 – Incontri

Le tavole rotonde organizzate all'interno dell'evento hanno fornito importanti informazioni per quanto riguarda il settore degli imballaggi e i procedimenti innovativi di conservazione della frutta e degli ortaggi.

Nella prima tavola rotonda è stato fatto il punto sulle novità del settore imballaggi, con particolare riferimento ai materiali biodegradabili o da fonti rinnovabili, agli imballaggi attivi e intelligenti (es: a rilascio di agenti antimicrobici) e all'impiego di plastica riciclata.

In particolare, il Prof. Montenero dell'Università di Parma ha descritto le caratteristiche di un coating innovativo basato sulla nanotecnologia che conferisce un notevolissimo miglioramento della barriera ai gas ai materiali plastici per il packaging. Inoltre questo coating permette una riduzione del peso, è biodegradabile e può stare a contatto con gli alimenti. Come esempio ha esposto i risultati di un lavoro effettuato con SSICA sull'allungamento della shelf-life di un succo d'arancia in bottiglia di polipropilene.

Nel secondo incontro, al quale ha partecipato il Dott. Trifirò di SSICA, si è parlato dell'innovazione nel settore della conservazione di frutta e ortaggi e derivati, con interventi sulle tecnologie delle alte pressioni, riscaldamento ohmico, refrigerazione passiva, luce pulsata e sistemi di nebulizzazione ad ultrasuoni.

Vista l'ampia adesione e il vivo interesse manifestati dagli operatori per la prima edizione di **Tech Fruits et Legumes**, gli organizzatori hanno già programmato un seguito dell'evento nel quadro del programma INVEST In Med.

Il prossimo appuntamento **Tech Fruits et Legumes** è previsto per il 2010.