

L'innovazione di processo nella filiera delle erbe aromatiche essiccate

Innovation de procédés pour la filière des plantes aromatiques séchées



OBIETTIVO

L'obiettivo generale del progetto è rispondere all'esigenza comune espressa dagli operatori economici della filiera delle erbe aromatiche dell'area transfrontaliera che necessitano di aumentare la qualità e la salubrità delle loro produzioni.

L'objectif global du projet est de répondre à l'intérêt commun exprimé par les opérateurs économiques dans la chaîne d'approvisionnement des herbes transfrontalières pour augmenter la qualité et la sécurité de leurs produits



Il progetto, finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma Interreg ALCOTRA Italia-Francia 2014/2020, si rivolge alla filiera delle erbe aromatiche con lo scopo di aumentare la competitività delle aziende e di ottenere prodotti di qualità con requisiti di sicurezza alimentare.

Le projet, financé par l'Union Européenne dans le cadre du programme Interreg ALCOTRA 2014/2020, s'adresse à la filière d'herbes aromatiques dans le but d'accroître la compétitivité des entreprises et d'obtenir des produits de qualité avec les conditions de sécurité alimentaire

LE ATTIVITÀ

- Applicare un nuovo sistema di essiccazione a freddo / *Appliquer un nouveau système de séchage à froid*
- Impiegare i sottoprodotti (acque costituzionali) / *Utiliser les sous-produits (eaux aromatiques végétales)*
- Adottare tecniche innovative di sanitizzazione e verificare le caratteristiche della materia prima / *Adopter des techniques innovantes de débactérisation et vérifier les caractéristiques de la matière première*
- Studiare nuovi tipi di imballaggi biodegradabili per mantenere le caratteristiche del prodotto durante la shelf life / *Explorer de nouveaux types d'emballages biodégradable, afin de maintenir les caractéristiques du produit au cours de la durée de conservation (shelf life)*
- Diffondere i risultati delle sperimentazioni ai produttori e alle imprese della filiera delle piante aromatiche / *Diffusion des résultats sur le territoire et aux producteurs de la filière des plantes aromatiques*
- Fare formazione sulle tecniche ottimizzate di essiccazione, sanitizzazione e confezionamento / *Formation sur l'optimisation techniques de séchage, débactérisation et emballage.*

PARTENARIATO / PARTENARIAT



Associazione Le Terre dei Savoia
Piazza Carlo Alberto, 6/A
12035 Racconigi (CN)
elena.cerutti@leterredeisavoia.it
+39 017286472



Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università degli Studi di Torino
Largo Paolo Braccini 2 - 10095 Grugliasco (TO)
giuseppe.zeppa@unito.it
+39 390116708705



Établissement National des Produits de l'Agriculture et de la mer
Rue Maréchal Foch 25 - 04130 Volx,
alix.courivaud@franceagrimer.fr
+33 492793446



Centre Régionalisé Interprofessionnel d'Expérimentation en Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales
Les Quintrans Route de Volx - 04100 Manosque
bert.candaele@crieppam.fr
+ 33 0492877052