

IL PARTENARIATO DI / LE PARTENARIAT DE ANTES

- LP1 - CHEF DE FILE - CREA, Unità di ricerca Orticoltura e Florovivaismo - Sede di - Sanremo.

✉ **Barbara Ruffoni:**
barbara.ruffoni@crea.gov.it

- PP1 TDS, Associazione Le Terre dei Savoia

✉ **Elena Cerutti:**
elena.cerutti@leterredeisavoia.it

- PP2 UNITO, Università di Torino - Dipartimento DISAFA UNITO

✉ **Valentina Scariot:**
valentina.scariot@unito.it

Giuseppe Zeppa:

giuseppe.zeppa@unito.it

- PP3 CERSAA, Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola di Albenga

✉ **Federico Tinivella:**
federico.tinivella@gmail.com

- PP4 UNIGE, Università di Genova

✉ **Angela Bisio:**
angela.bisio@unige.it

- PP5 CREAM, Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes

✉ **Sophie Descamps - Serge Graverol:**
cream@alpes-maritimes.chambagri.fr



CONTATTI-CONTACTS



@leterredeisavoia



@interregantea

www.interregantea.eu



FleurAzur

De projet à site financé avec le soutien de la Commission européenne. Cette publication s'engage que son auteur et la Commission ne peut être tenue responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qu'elle contient. Finanziato progetto e finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione (comunicazione) e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in essa contenute.



Fiori eduli e piante aromatiche:
attività di capitalizzazione dei
progetti ANTEA e ESSICA

Fleurs comestibles et plantes
aromatiques: capitalisation des
projets ANTEA et ESSICA

ANTES N.8336



IL PROGETTO

Il progetto ANTES, candidato con successo sul programma INTERREG-ALCOTRA 2014-2020 opera in un contesto di cooperazione transfrontaliera e si propone di capitalizzare i risultati e le attività prodotte in due progetti predecessori: ANTEA ed ESSICA. Il nuovo progetto riunisce alcuni dei partner precedentemente coinvolti e sfrutta le sinergie dei due progetti per ampliare le conoscenze e le possibilità di sviluppo delle due filiere, quella delle piante aromatiche e quella dei fiori eduli che, tra loro, hanno in comune diverse peculiarità tra cui la coltivazione sostenibile, le tecniche di confezionamento e trattamento post raccolta, le caratteristiche nutrizionali e metaboliche legate alla salute umana.

LE PROJET

Le projet ANTES, dans le cadre de la planification des projets Pont des appels ALCOTRA, vise à capitaliser les résultats et les activités produites lors du développement des projets ANTEA et ESSICA, récemment conclus. ANTES réunit certains des partenaires impliqués précédemment.

ANTES exploite les synergies des deux projets précédents et l'ensemble des résultats obtenus peut contribuer à l'élargissement des connaissances et des possibilités de développement des deux compartiments des plantes aromatiques et des fleurs comestibles qui ont en commun diverses particularités, comme la culture durable, les caractéristiques nutritionnelles et métaboliques liées à la santé humaine, le conditionnement et post-traitement de récolte.

ATTIVITÀ

Gli obiettivi del progetto ANTES sono i seguenti:

- Capitalizzazione dei risultati ottenuti con i progetti ANTEA ed ESSICA;
- creazione di un modello utile ad altre filiere agro-alimentari emergenti;
- promozione e formazione verso le piccole e medie imprese (agricole e di ristorazione);
- ampliamento delle attività trasversali: ampliamento dell'offerta produttiva (per i fiori commestibili); utilizzo di acque costituzionali;
- rafforzamento della sostenibilità delle produzioni (modello di economia circolare; sostituzione di imballaggi convenzionali con compostabili o biodegradabili);
- raggiungere nuovi stakeholders, compresi quelli che ancora non conoscono la filiera;
- individuare nelle scuole di ristorazione, nei ristoranti e nei consumatori i destinatari della divulgazione degli aspetti alimentari e gastronomici della filiera.



ACTIVITÉS

Les objectifs du projet ANTES sont les suivants:

- Capitalisation des résultats obtenus dans les précédents projets ANTEA et ESSICA;
- création d'un modèle utile à d'autres filières agroalimentaires émergentes;
- Promotion et formation des petites et moyennes entreprises de la région (entreprises agricoles et de restauration);
- expansion des activités transversales: l'élargissement de l'offre de production de fleurs comestibles, l'utilisation des eaux constitutionnelles pour le secteur des herbes
- Renforcement de la durabilité de la production vers une perspective d'économie circulaire et de remplacement des emballages conventionnels par des analogues compostables ou biodégradables;
- atteindre de nouveaux acteurs;
- identifier les écoles de restauration, les restaurants et les consommateurs comme les destinataires de la diffusion des aspects alimentaires et gastronomiques de la filière.