

StopMedWaste

StopMedWaste est un projet d'une durée de 3 ans, visant à la conservation à l'état frais des fruits, légumes et plantes aromatiques périssables avec des stratégies innovantes qui assurent la sécurité des consommateurs, la réduction des déchets de produits agricoles, ainsi que la réduction de l'application de pesticides de synthèse. Ces stratégies seront testées dans des conditions semi-commerciales ou commerciales (dans des usines de conditionnement), en contrôlant la qualité des produits frais pendant le transport, après leur première évaluation en conditions de laboratoire.

StopMedWaste a pour priorités la réduction du gaspillage alimentaire de 30% à 15% (en accord avec les Priorités des Nations Unies, le Défi Zéro-famine), la réduction des fruits périmés de 20%, ainsi que la réduction de 20% des pesticides appliqués en post-récolte.



Principaux objectifs

Les principaux objectifs du projet **StopMedWaste** comprennent : 1) la **préservation des fruits, légumes et plantes aromatiques méditerranéens frais et périssables en utilisant des stratégies innovantes** telles que l'application de moyens physiques (ozone gazeux, eau ozonée, eau électrolysée), composés naturels (chitosan, huiles essentielles, enrobages comestibles et antifongiques) et agents de biocon-

trôle, 2) l'**application de protocoles appropriés sous conditions optimales** (réalisés à l'échelle du laboratoire), en conditions **semi-commerciales ou commerciales** (emballage usiné), avec le contrôle de la qualité des produits frais pendant le transport par des dispositifs basés des technologies de l'information et de la communication (TIC) avec télécommande, 3) le **développement d'emballages intelligents** pour surveiller la qualité des fruits pendant le transport, 4) **quantification de l'efficacité et de l'efficience ainsi que la production de déchets** par les traitements sur les fruits frais périssables (par exemple, raisins de table, agrumes, fruits à noyau, fraises, framboises, grenades), légumes (par exemple, tomates, concombres) et plantes aromatiques, 5) la **surveillance des effets des traitements sur le développement des agents pathogènes sur ces denrées alimentaires**, 6) l'**évaluation de la durabilité environnementale des technologies appliquées** (au moyen d'une évaluation du cycle de vie), et 7) le **transfert des connaissances** (acquises des laboratoires et des usines de conditionnement) **vers le secteur et les opérateurs de la chaîne alimentaire** à travers des activités de formation.

Impacts attendus

Les impacts attendus de **StopMedWaste** se résument comme suit :

1. Impacts économiques

- L'augmentation des niveaux d'innovation dans les secteurs des chaînes agro-alimentaires fruitières méditerranéennes par l'adoption de solutions simples et innovantes aux problèmes existants.
- L'optimisation de la logistique pour le stockage et la distribution des aliments aux niveaux local et transnational (revenus plus élevés pour les petits exploitants et les PME).
- L'amélioration de la durabilité des petits exploitants en agroalimentaires, des PME et autres entreprises (création de nouveaux marchés internationaux dynamisant de nouvelles affaires et opportunités de développement aux niveaux national et méditerranéen).
- La compétitivité et la rentabilité renforcées des petits exploitants et des PME de la région, dans le respect des valeurs, du patrimoine et de la biodiversité méditerranéenne.
- La diminution de la production de déchets de traitement des fruits, légumes et plantes aromatiques frais (de 30 % à 15 %) et une meilleure utilisation des ressources existantes.

- La réduction des coûts pour les producteurs et les consommateurs.
 - L'augmentation des parts de marché méditerranéennes dans les solutions éco-innovantes pour les fruits frais, les légumes et les plantes aromatiques.
 - La réduction des pertes dans les chaînes alimentaires en renforçant le secteur alimentaire.
 - La mise en relation des résultats de **StopMedWaste** avec d'autres projets européens, méditerranéens et nationaux.
- ### 2. Impacts environnementaux
- La réduction de l'empreinte environnementale des opérations post-récolte (avec des impacts positifs sur le changement climatique).
 - La minimisation des utilisations de fongicides synthétiques (polluants) qui mettent en danger à la fois la santé humaine (résidus chimiques sur/dans les fruits) et l'environnement (réduction de 20 %).
 - La diminution des pertes de fruits périssables grâce à l'amélioration de la durée de conservation (augmenter la durabilité du secteur horticole et réduire de 20 % les rejets de fruits).
 - Les ressources végétales valorisées et les valeurs méditerranéennes, le patrimoine et la biodiversité.
- ### 3. Impacts sociaux
- L'amélioration de la confiance des consommateurs dans les fruits, légumes et plantes aromatiques frais périssables méditerranéens.
 - Le renforcement de la sécurité alimentaire (offrir aux consommateurs des fruits, légumes et plantes aromatiques sûrs et de qualité).
 - La création d'opportunités de diversification, d'innovation et de valorisation des produits (par conséquent, favoriser la création d'emplois pour les PME et les petits exploitants).
 - La mise en œuvre de solutions de traçabilité, de qualité de fraîcheur et de valeur ajoutée nutritive pour les produits frais.
 - La création d'emplois stables dans les filières de production et de transformation de fruits, légumes et plantes aromatiques frais, ainsi que dans les filières associées (ex : commercialisation innovante de produits frais).
 - L'intégration des associations de producteurs, de détaillants et de consommateurs dans un scénario social, économique et environnemental en mutation.

Avantages

Les avantages qui découleront de l'achèvement du projet **StopMedWaste** comprennent :

- L'amélioration de l'efficacité et de l'efficience de la transformation et du stockage des produits frais, résultant en des produits alimentaires avec une durée de conservation plus longue et une plus grande stabilité microbienne.
- L'amélioration de la durabilité de la chaîne alimentaire, en utilisant des processus ou des outils agro-alimentaires alternatifs axés principalement sur la production de viande et de légumes.
- L'optimisation de la logistique de stockage et de distribution des aliments (niveaux local et transnational), qui se traduira par des revenus plus élevés pour les petits exploitants/PME.
- La réduction des pertes de produits frais et l'augmentation possible des revenus des producteurs.
- La production de produits frais de haute qualité (sans résidus de fongicides synthétiques) (fruits, légumes et plantes aromatiques) fournis aux opérateurs de la chaîne alimentaire, aux détaillants et aux consommateurs.
- Le soutien des décideurs (c'est-à-dire les producteurs, les opérateurs de la chaîne alimentaire, les parties prenantes et les consommateurs) à travers la diffusion des résultats du projet.

Paquets de travail

StopMedWaste se compose de 11 packages de travail (WP) :

- WP0. Gestion, coordination et contrôle qualité.
- WP1. Utilisation de moyens physiques pour prolonger la durée de conservation des fruits, légumes et plantes aromatiques et réduire les déchets.
- WP2. Utilisation de composés naturels pour prolonger la durée de conservation des fruits, légumes et plantes aromatiques et réduire les déchets.
- WP3. Utilisation d'agents de lutte biologique pour prolonger la durée de conservation des fraises et des fruits à noyau.
- WP4. Effets des traitements post-récolte sur les agents pathogènes dans les produits alimentaires.
- WP5. Application de moyens physiques, de composés naturels et d'agents de bio contrôle dans les stations d'emballage commerciales.

WP6. Utilisation de capteurs TIC et d'emballages intelligents pour surveiller les paramètres et la qualité des fruits pendant le stockage, le transport et la durée de conservation, et évaluation du cycle de vie des stratégies appliquées.

WP7. Surveillance de la qualité, de la sécurité, de la décomposition et des déchets des produits frais pendant la durée de conservation.

WP8. Intensifier la fabrication des produits développés au cours du Projet et les tester dans des conditions semi-commerciales.

WP9. Activités de formation pour les opérateurs de la chaîne alimentaire.

WP10. Diffusion, communication et valorisation des résultats.



Participants:

- Marche Polytechnic University (UNIVPM), **Italy**
- Cyprus University of Technology (CUT), **Cyprus**
- University of Bari (UNIBA), **Italy**
- Institut National de la Recherche Agronomique de Tunisie (INRAT), **Tunisia**
- University of Turin (UNITO), **Italy**
- University of Ege (UE), **Turkey**
- Valencian Institute of Agrarian Research (IVIA), **Spain**
- Icachem Agro Ilac San (ICACHEM), **Turkey**
- Decco Iberia (DECCO), **Spain**

Contact:

Prof. Gianfranco Romanazzi

Marche Polytechnic University (UNIVPM), Department of Agricultural, Food and Environmental Sciences, Via Breccie Bianche 10, 60131, Ancona, Italy.

Tel: +39 071 220 4336; Email: g.romanazzi@univpm.it



« Innovative Sustainable technologies TO extend the shelf life of Perishable Mediterranean fresh fruit, vegetables and aromatic plants and to reduce WASTE »

StopMedWaste



Le soutien financier a été fourni par PRIMA, un programme soutenu par l'Union européenne.

Vous pouvez nous suivre sur le site www.stopmedwaste.eu et sur nos réseaux sociaux

