



## **TRUEFOOD – RENFORCEMENT DE LA COMPETITIVITE ET DE LA DURABILITE DES PME ALIMENTAIRES EUROPEENNES**

### **4 ans de recherche et d'innovation dans la production alimentaire traditionnelle européenne**

(Bruxelles, le 15 avril 2010) – TRUEFOOD a tenu le 13 avril à Bruxelles sa conférence finale intitulée « New roots for traditional European foods : Possibilities for success and sustainability ». Cette conférence qui a accueilli plus de 180 personnes, était l'aboutissement de 4 ans de recherche et d'innovation impliquant plus de 6000 PME à travers 15 pays européens et se focalisait sur le renforcement de la compétitivité et de la durabilité du secteur alimentaire traditionnel. Les intéressés avaient la possibilité de débattre et de partager des expériences dans le domaine de l'innovation et de la production d'aliments traditionnels.

Avec un budget de 15,5 millions €, le projet TRUEFOOD est l'un des plus importants projets fondés par la Commission européenne dans le cadre du « 6<sup>e</sup> Programme Cadre pour la Recherche et le Développement technologique ». L'implication des PME, qui normalement ne bénéficient pas directement de R&D de haute qualité, rend ce projet unique dans son genre.

Les participants ont pu interagir avec des personnes clés de la production alimentaire et des secteurs académiques impliqués dans l'innovation de la production alimentaire traditionnelle. Pour leur part, les PME européennes, comme Hak (NL), Mirsa (HU), Prosciutto di Parma (IT), Les Salaisons du Pont d'Amour (BE), et beaucoup d'autres ont pu témoigner des innovations réalisées dans le cadre du projet TRUEFOOD.

Les conférenciers d'honneur incluaient Michel Coomans (Chef d'Unité – Industrie alimentaire/DG Entreprise), Daniele Rossi (SPES – Coordinateur du projet TRUEFOOD et Directeur général de Federalimentare) et Mella Frewen (Directrice générale de la CIAA).

D'après Daniele Rossi:

*«Même si elles ne sont pas toujours suffisamment prises en compte, les PME sont essentielles pour l'industrie alimentaire européenne et pour son avenir. Le projet TRUEFOOD a réellement contribué à l'augmentation de la compétitivité et de la durabilité des PME européennes en leur donnant accès aux dernières innovations en Recherche et Développement ».*

Le projet TRUEFOOD prend fin en 2010, toutefois le travail entamé continuera sous la coordination d'un réseau de douze fédérations nationales et la CIAA, qui en assureront également le financement. En plus, les médiateurs technico-scientifiques continueront à entretenir et à soutenir ce travail via les plateformes technologique nationales de « Food for Life ».

La conférence était organisée par la FEVIA en collaboration avec les 43 autres partenaires du projet TRUEFOOD.

Après la conférence, l'équipe d'étudiants de l'ULg (Université de Liège) et GxABT (Gembloux Agro-Bio Tech) a été proclamée gagnante du concours du BELGIUM TROPHELIA AWARD 2010, pour leur projet « La Reine des bouchées ». L'équipe a gagné la compétition grâce à l'approche cohérente du développement et du marketing du projet même, ainsi que par la qualité et la facilité de ce produit naturel en portion. L'objectif de la compétition est d'inciter les étudiants des institutions scientifiques ou des hautes écoles à créer, utiliser et développer de nouveaux produits alimentaire et à joindre l'industrie. La Compétition est l'une des 14 compétitions nationales dans le cadre de TROPHELIA Europe, une initiative créée en 2000 par la Chambre de Commerce et de l'Industrie de Vaucluse (France). La Compétition sera présentée à l'occasion de la 3<sup>e</sup> édition de SIAL à Paris, en octobre 2010.

TROPHELIA Europe n'attire pas uniquement des étudiants de l'industrie alimentaire mais offre également de nouvelles et nombreuses idées pour le secteur.

- FIN -

**Pour plus d'informations:** FEVIA - Katrien Bael ([kb@fevia.be](mailto:kb@fevia.be), 02 550 17 61)