



TRUEFOOD – VERHOOGT DE COMPETITIVITEIT EN DUURZAAMHEID VAN DE EUROPESE VOEDINGSKMO'S

4 jaar onderzoek en innovatie naar Europese traditionele voedingsproducten

(Brussel, 14 april 2010) - TRUEFOOD heeft gisteren in Brussel zijn afsluitende conferentie gehouden met als thema: "New roots for traditional European foods: Possibilities for success and sustainability". De conferentie vormde het orgelpunt van 4 jaar onderzoek en innovatie met als doel om de competitiviteit en de duurzaamheid van de traditionele voedingssector te verhogen. Meer dan 6.000 KMO's in 15 Europese landen werden bij het project betrokken. De conferentie gaf de stakeholders de gelegenheid om de "best practices" op vlak van innovatie van traditionele voedingsproducten te bespreken en uit te wisselen.

Met een budget van €15.5 miljoen, is het TRUEFOOD-project een van de grootste projecten die de Europese Commissie heeft gefinancierd onder het *Sixth Framework Programme with regard to Research & Technology Development*. Wat het project zo uniek maakt, is dat de kleine en middelgrote ondernemingen (KMO's) rechtstreeks betrokken werden. Normaal gezien hebben zij geen rechtstreekse toegang tot de voordelen van R&D van hoge kwaliteit.

De deelnemers aan de conferentie kregen de kans om met de belangrijkste acteurs van de voedselproductie te praten, alsook met de academische actoren betrokken bij de innovatie van traditionele voedselproductie. KMO's uit alle Europese landen – waaronder Hak (NL), Mirsa (HU), Prosciutto di Parma (IT), Les Salaisons du Pont d'Amour (BE), en vele anderen – konden hun productinnovaties en hun succesverhalen voorstellen, die hun ontstaan vonden in het TRUEFOOD-project.

De gastsprekers van de conferentie waren o.a. Michel Coomans (Head of Unit - Food Industry / DG Enterprise), Daniele Rossi (SPES – TRUEFOOD Project Coordinator and Director General Federalimentare), en Mella Frewen (Director General CIAA).

Daniele Rossi formuleerde het belang van TRUEFOOD voor de voedingsindustrie als volgt:

"Hoewel de KMO's vaak over het hoofd worden gezien, zijn ze van fundamenteel belang voor de Europese voedingsindustrie en haar toekomst. Het TRUEFOOD-project heeft bijgedragen tot het verhogen van de competitiviteit en de duurzaamheid van de Europese KMO's door hen rechtstreekse en ongeëvenaarde toegang te geven tot de laatste innovaties in R&D".

Hoewel het TRUEFOOD-project in 2010 zal eindigen, zal het werk voortgezet worden onder de coördinatie van en gefinancierd door 12 nationale federatienetwerken en CIAA. Technische en wetenschappelijke bemiddelaars zullen dit werk blijven ondersteunen via de nationale technologieplatformen "Food for Life".

De conferentie werd georganiseerd door FEVIA, in samenwerking met alle 43 TRUEFOOD projectpartners.

Na de conferentie werd het team ULg-GxABT (Université de Liège and Gembloux Agro-Bio Tech) als winnaar uitgeroepen van de TROPHÉLIA Belgium Award for Student Food Innovation voor het project "La Reine des bouchées". Het team won de award dankzij hun coherente aanpak m.b.t. ontwikkeling en marketing van het project zelf en de kwaliteit en het gebruiksvriendelijkheid van het nieuw ontwikkelde product: aperitiefhapjes aangeboden in bevroren porties. Het doel van deze award is om de studenten van wetenschappelijke instituten en hogescholen aan te moedigen om nieuwe voedingsproducten te ontwikkelen en te gebruiken en later, na hun opleiding, hun weg te zoeken in de voedingsindustrie. De Award is één van de 14 nationale awards, uitgereikt door TROPHÉLIA Europe, een initiatief dat in 2000 werd gelanceerd door de Chambre de Commerce et de l'Industrie de Vaucluse in Frankrijk. De Europese editie van deze Award zal worden uitgereikt tijdens de 3^{de} editie van SIAL in Parijs (oktober 2010).

TROPHÉLIA Europe stimuleert niet alleen studenten om een toekomst uit te bouwen in de voedingsindustrie, maar betekent ook een bron van vernieuwende ideeën voor de sector.

-END-

Voor meer informatie: FEVIA - Katrien Bael (kb@fevia.be, 02 550 17 61)