

**L'industrie alimentaire lance PEFMED un projet européen sur l'éco-innovation  
afin de soutenir le développement durable des filières**

*Bologne, 1<sup>er</sup> décembre 2016* –Le projet PEFMED a pour objectif la réduction de l'empreinte écologique et la mise en œuvre d'une innovation durable sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. PEFMED est une initiative industrielle d'éco-innovation dans le bassin méditerranéen, coordonnée par l'agence nationale italienne pour les nouvelles technologies, l'énergie et un développement économique durable (ENEA). Ce projet est co-fondé avec près de 2 millions d'euros par la Commission Européenne dans le cadre du Programme de Coopération Transnationale Interreg MED. Il est également soutenu par le Ministère de l'environnement italien et par sept autres partenaires européens de l'Espagne, de la France, de la Slovénie, du Portugal et de la Grèce.

*«Grâce à PEFMED, nous contribuerons à rendre le marché alimentaire européen plus durable, plus innovant et plus transparent grâce à une certification environnementale commune qui vise à promouvoir à la fois la commercialisation des produits « verts » en Europe et l'accroissement de la confiance des consommateurs pour les labels écologiques qui les accompagnent », a déclaré Caterina RINALDI, chercheuse ENEA et coordinatrice du projet.*

ENEA collaborera étroitement avec 7 fédérations alimentaires nationales (Federalimentare, ANIA, FIAB, FIPA, SEVT, CCIS CAFE) et de deux centres techniques (CRITT PACA et DNV GL). Les fédérations alimentaires, dont l'Ania, ont en charge les actions de communication ainsi que le transfert de technologies aux PME et les actions pilote, afin de réduire l'empreinte environnementale dans la chaîne d'approvisionnement agroalimentaire.

*« PEFMED est un projet ambitieux dans lequel nous serons fortement impliqués, en étroite collaboration avec les autres partenaires européens, et sous la direction scientifique d'ENEA », a déclaré Luigi SCORDAMAGLIA, président de Federalimentare. «Aujourd'hui, l'industrie alimentaire place la durabilité au cœur de ses stratégies : la valorisation des matières premières, la réduction de la consommation d'eau (jusqu'à moins 70% par rapport aux années 90, alors que la moyenne européenne est de 40%), la diminution de l'impact énergétique (réduction de 30% de la consommation en 20 ans), l'optimisation des emballages, et la lutte contre le gaspillage sont quelques-unes des actions mises en place. Enfin, la Fédération s'intéresse à ces initiatives qui favorisent la durabilité de la chaîne alimentaire, ainsi que la mise en œuvre de modèles éco-innovants. »*

PEFMED expérimentera la méthodologie «Product Environmental Footprint» (PEF), élaborée par la Commission européenne, en l'intégrant avec des indicateurs territoriaux et socio-économiques, afin de mesurer l'impact environnemental (changement climatique, réduction de la couche d'ozone, épuisement des ressources en eau, l'utilisation des terres, l'éco-toxicité). Il impliquera un échantillon d'environ 100 entreprises situées dans neuf régions méditerranéennes de l'Union européenne.

Cette méthode tient compte des impacts d'un produit tout au long de son cycle de vie, depuis la culture des matières premières, en passant par la transformation, le transport et l'utilisation jusqu'à l'élimination et/ou le recyclage. De plus, à partir de l'analyse de cette expérimentation, il sera possible d'obtenir des informations utiles pour une meilleure performance environnementale des produits alimentaires, et pour soutenir les entreprises souhaitant innover dans des processus de production écologiques tout en respectant les traditions alimentaires locales.

Pour plus d'information : [www.interreg-med.eu](http://www.interreg-med.eu)

Contacts :

Caterina Rinaldi, ENEA Department of Sustainability of Productive and Territorial Systems, [caterina.rinaldi@enea.it](mailto:caterina.rinaldi@enea.it)

Maurizio Notarfonso, FEDERALIMENTARE SERVIZI – Head EU Projects Management, [notarfonso@federalimentare.it](mailto:notarfonso@federalimentare.it)