

**Giornata nazionale di presentazione del
bando 2011 del tema
“Prodotti alimentari, agricoltura e pesca, e biotecnologie”
7° Programma Quadro dell’UE
*Torino, 21 settembre 2010***

**“L’importanza dell’industria e delle PMI nel tema
“Prodotti alimentari, agricoltura e
pesca e biotecnologie”**



L'INDUSTRIA ALIMENTARE IN EUROPA (DATI 2009)

Turnover
€965 billion
(+3.2% compared to 2007)

Largest manufacturing sector in the EU (12.9%)



Employment
4.4 million people
(+0.8% compared to 2007)

Leading employer in the EU (13.5%)

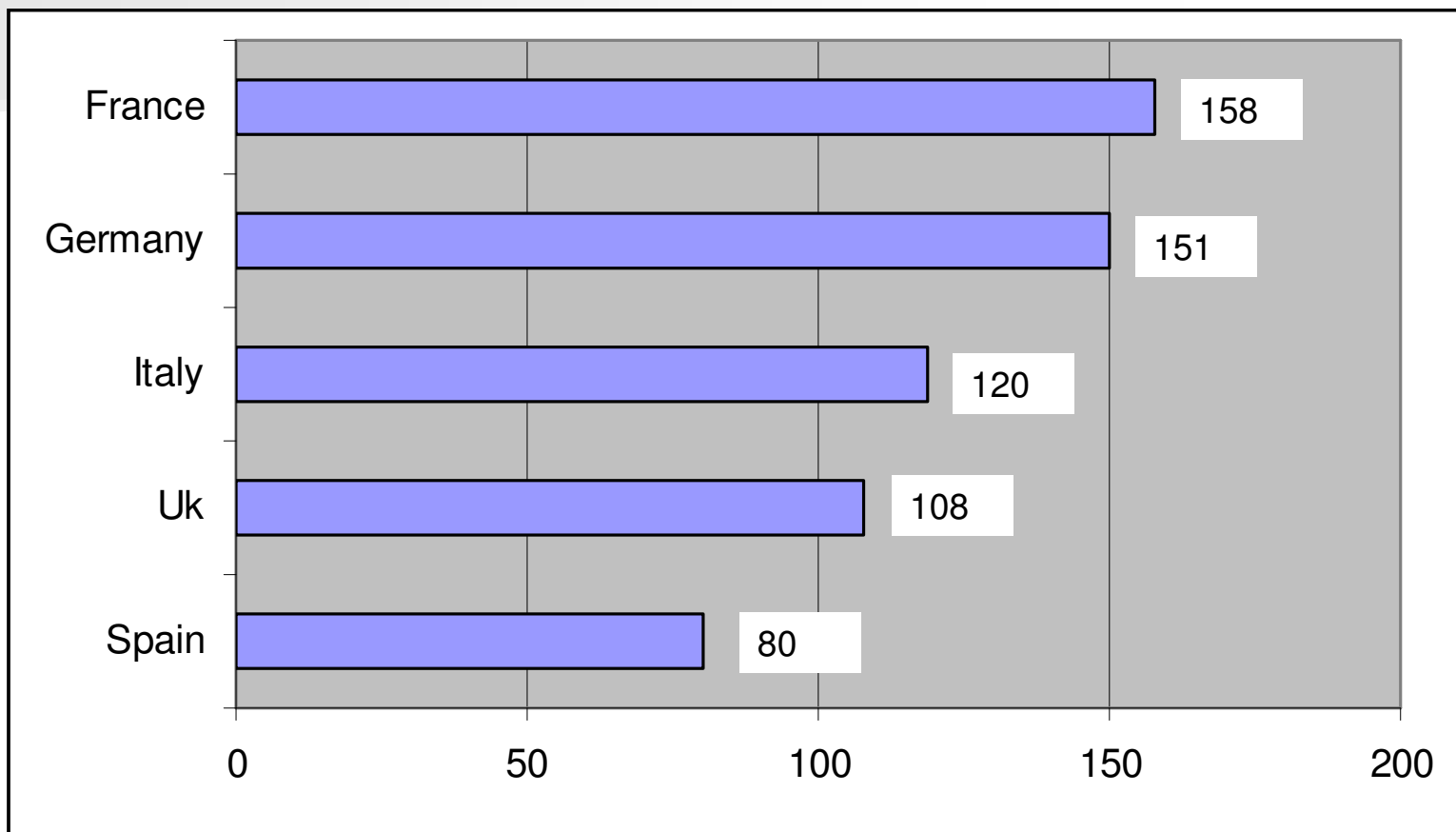
Number of companies
310,000¹
Fragmented industry

of which over
99% are SMEs²
the latter accounting for
48.7%
of food and drink turnover and
63.0%
of employment in the sector



TOP 5 INDUSTRIA ALIMENTARE EUROPEA

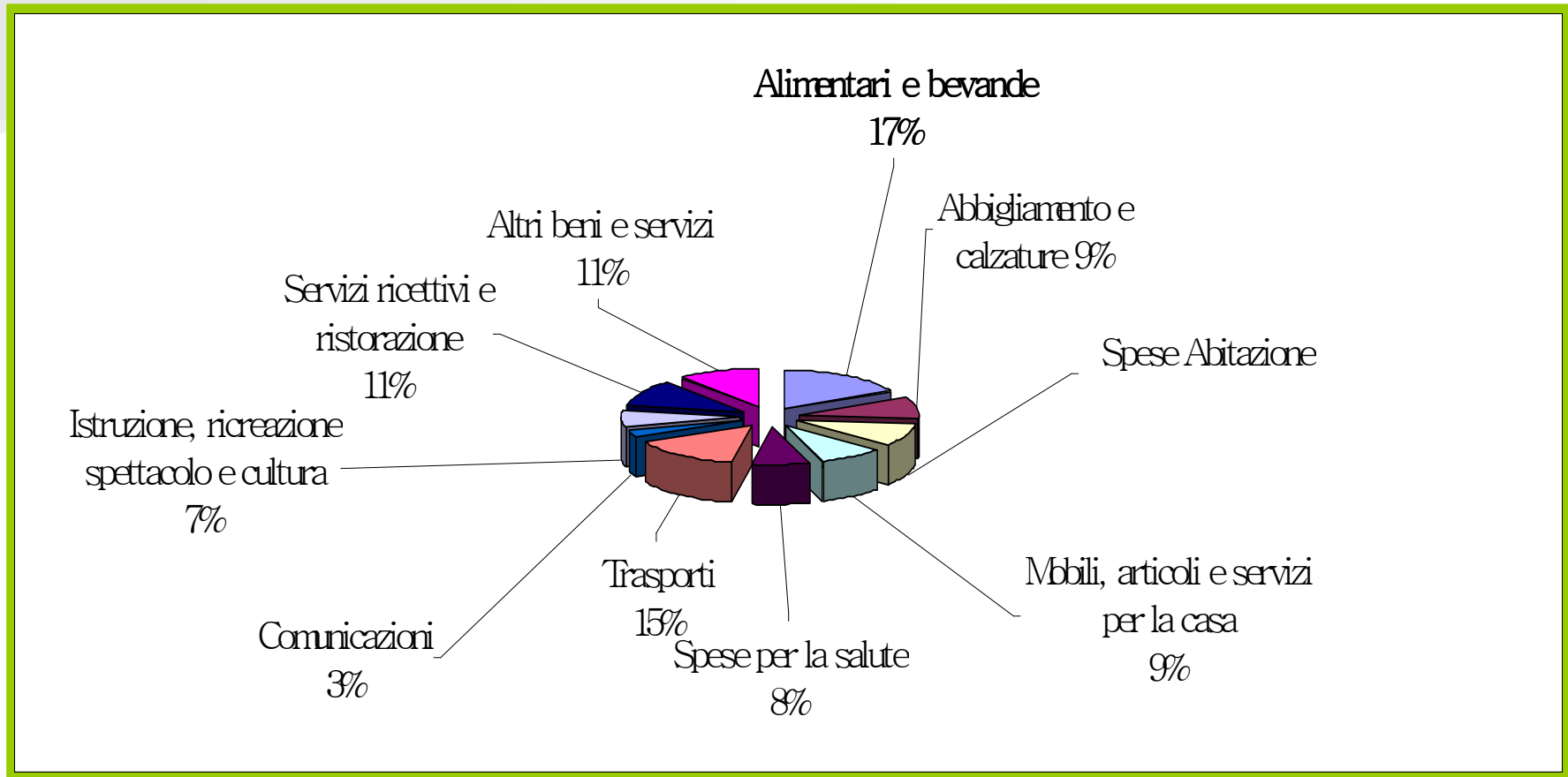
Top 5 Member States in terms of food and drink industry sales 2008 (€ billion)



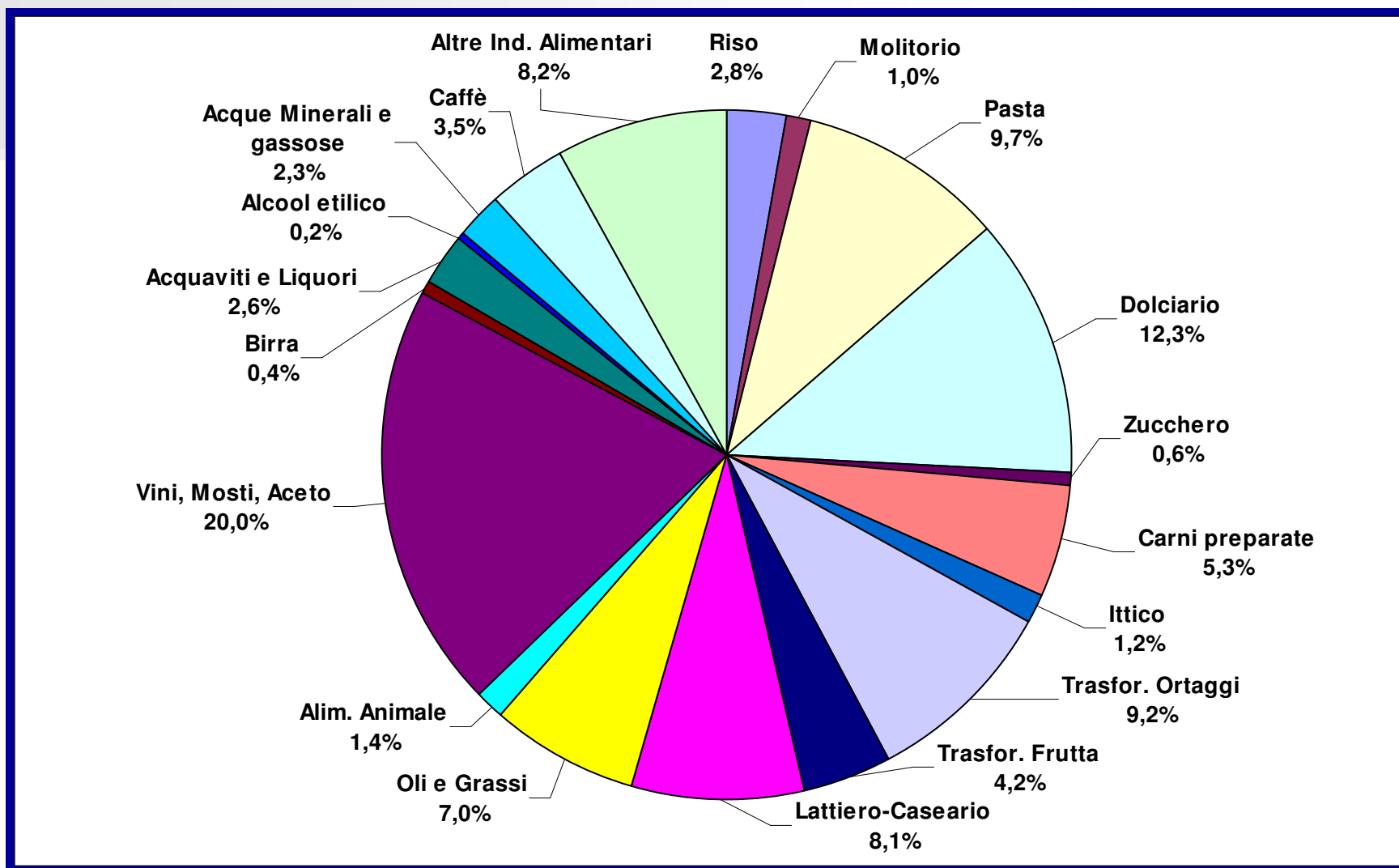
L'INDUSTRIA ALIMENTARE IN ITALIA (DATI 2010)

FATTURATO	120 Mld € di fatturato Secondo posto dopo il settore metalmeccanico (13%).
N. ADDETTI	400.000
N. AZIENDE	32.300 DI CUI 6.400 imprese > 9 dipendenti. 2.600 imprese > 19 dipendenti.
EXPORT	20 Mld di € L'80% dell'export alimentare italiano è rappresentato da prodotti industriali di marca.
IMPORT	16 Mld €
ATTIVO COMMERCIALE	4 Mld €

LE PRINCIPALI VOCI DI SPESA 2010



EXPORT 2009 - LA COMPOSIZIONE

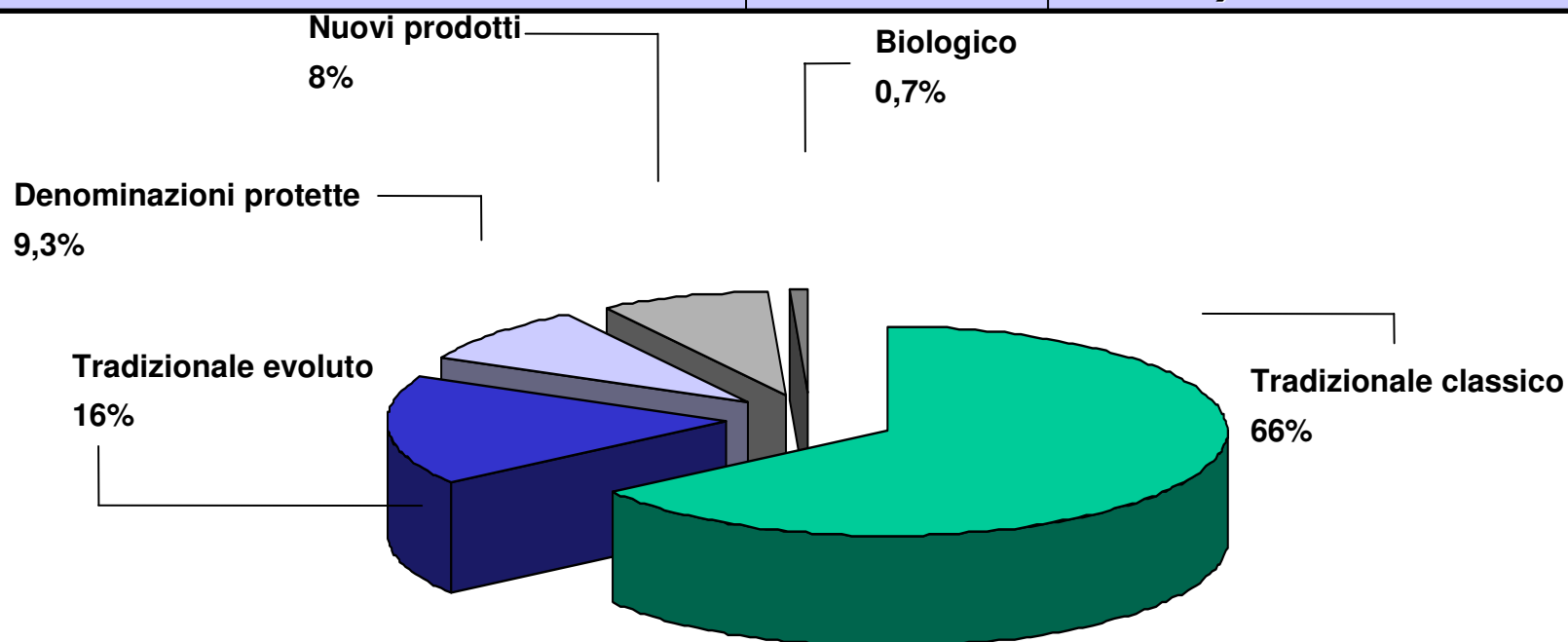


Fonte: Dati e stime Federalimentare per il 2009

Torino, 21 settembre 2010

INDUSTRIA ALIMENTARE ITALIANA: FATTURATO PER TIPOLOGIA DI PRODOTTO

TRADIZIONALE CLASSICO	79,2 MLD €	66%
TRADIZIONALE EVOLUTO	19,2 MLD €	16%
DENOMINAZIONI PROTETTE	11,16 MLD €	9,3% (DI CUI 3 MLD € DI EXPORT)
NUOVI PRODOTTI	9,6 MLD €	8%
BIOLOGICO	0.84 MLD €	0,7%
TOTALE	120 MLD €	100% (DI CUI 20 MLD € DI EXPORT)



L'INDUSTRIA ALIMENTARE ITALIANA: PUNTI DI FORZA

- **ampia offerta di prodotti di alta qualità;**
- **prodotti DOP al "top" dei mercati internazionali;**

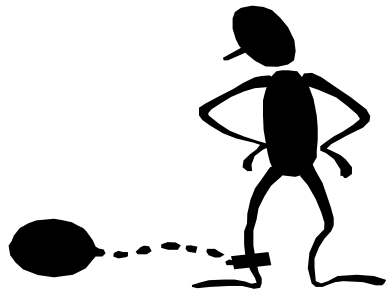


- **legami col territorio e col patrimonio culturale del Paese;**
- **alti standard di sicurezza;**

- **capacità di unire tradizione e innovazione costante di processo e di prodotto;**
- **settore con doti anticicliche e calmieratrici.**

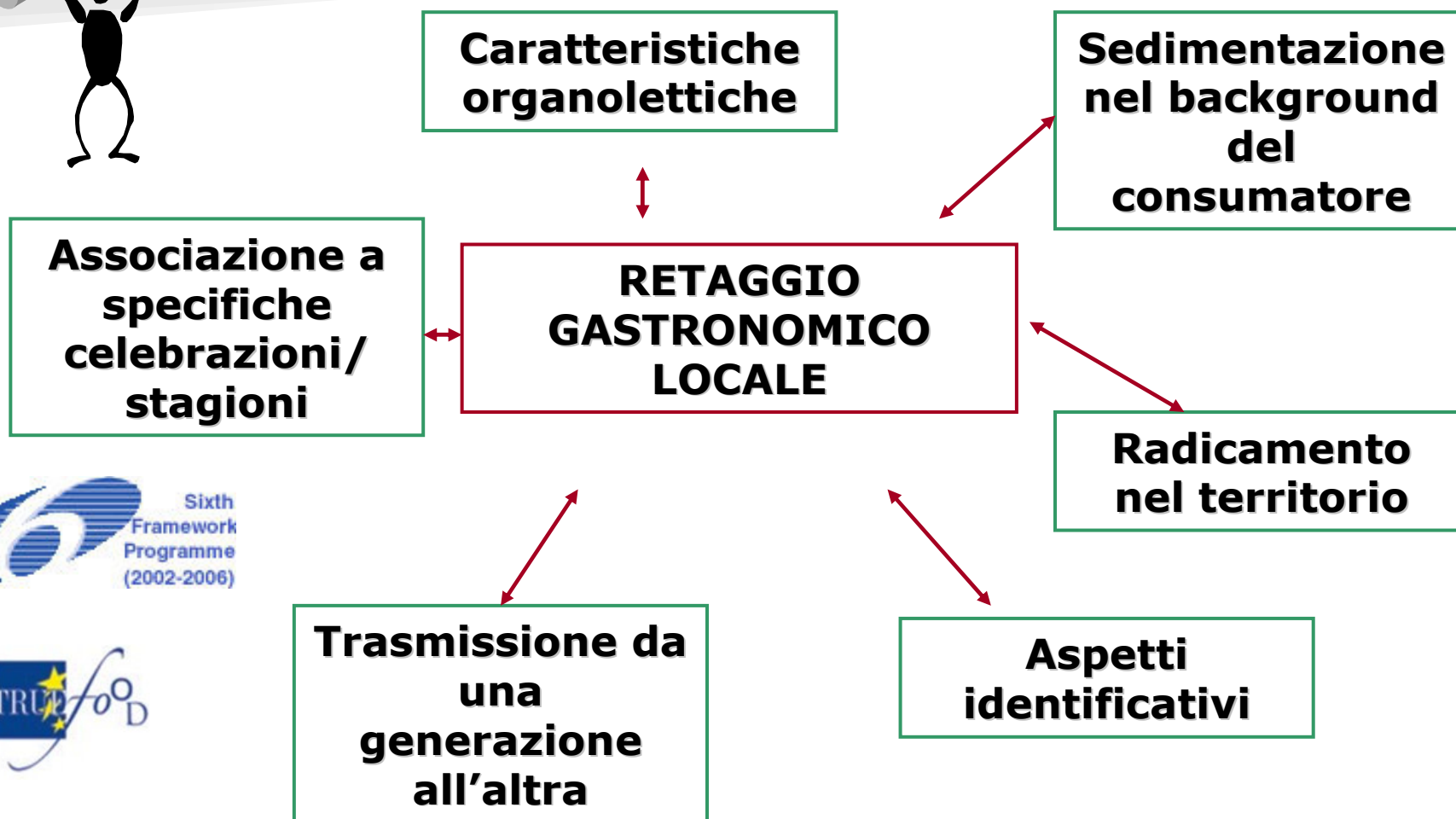
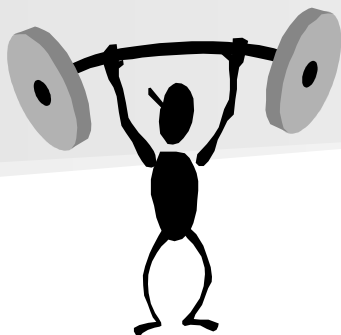
L'INDUSTRIA ALIMENTARE ITALIANA: CRITICITA'

- **settore polverizzato;**
- **innovazione insufficiente (soprattutto tra le PMI);**
- **logistica che risente sfavorevolmente degli alti costi (servizi, energia, rete infrastrutturale);**



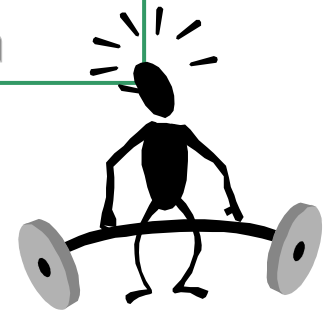
- **crescita lenta dell'export vs Paesi concorrenti europei come la Germania e la Francia;**
- **contraffazione e imitazione, soprattutto verso i mercati ricchi ed esigenti - stimati 52 Mld €;**
- **assenza di catene distributive italiane nel mondo.**

PUNTI DI FORZA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI



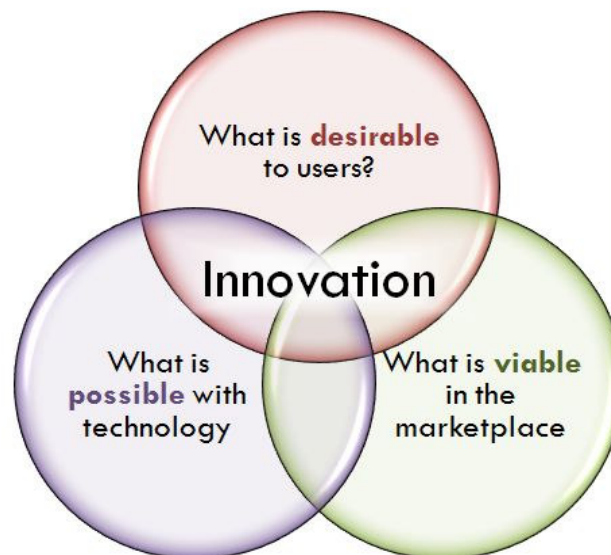
PUNTI DI DEBOLEZZA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI

- **Scarsa capitalizzazione**
- **Culture imprenditoriali convenzionali**
- **Tassi di innovazione modesti**
- **Capacità di esportazione ridotta**
- **Costi unitari elevati**
- **Mancanza/ limiti all'accesso alle informazioni**
- **Barriere legali**
- **Limiti nella gestione temporale delle attività**



COME AUMENTARE LA COMPETITIVITÀ E VINCERE LE SFIDE DELLA GLOBALIZZAZIONE?

**ATTRAVERSO
LA CREAZIONE DI VALORE, IL SERVIZIO
LA RICERCA,
L'INNOVAZIONE
IL TRASFERIMENTO
DI NUOVE TECNOLOGIE ALLE PMI.**



Torino, 21 settembre 2010



“PICCOLO E' BELLO”

deve accompagnarsi con

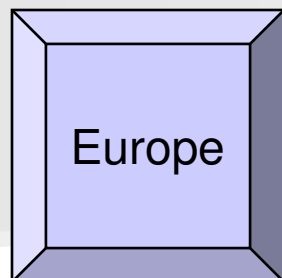
**“SE DINAMICO E
AGGREGATO!”**

I TREND DEL FUTURO



- Vasta gamma di prodotti
- Praticità d'uso
- Adeguate esigenze nutrizionali/ alimentazione particolare
- Prodotti desiderabili nel gusto
- Prodotti convenienti nel rapporto qualità/prezzo
- Attenzione a necessità religiose/etniche/etiche
- Attenzione all'ambiente/ sostenibilità

IMPRESE CHE INNOVANO



Major innovators: 41%

**Process
major
innovation
23%**

**Product
major
innovation:
31%**

**Both:
13%**

**Only
15%
of all
F&D firms
did not
introduce
innovations
in the
last three
years**

**Improvers who did not
introduced major innovations:
44%**

10 TESI CHIAVE SUL COINVOLGIMENTO DELLE PMI



ALIMENTARI NELLE ATTIVITA' DI R&S

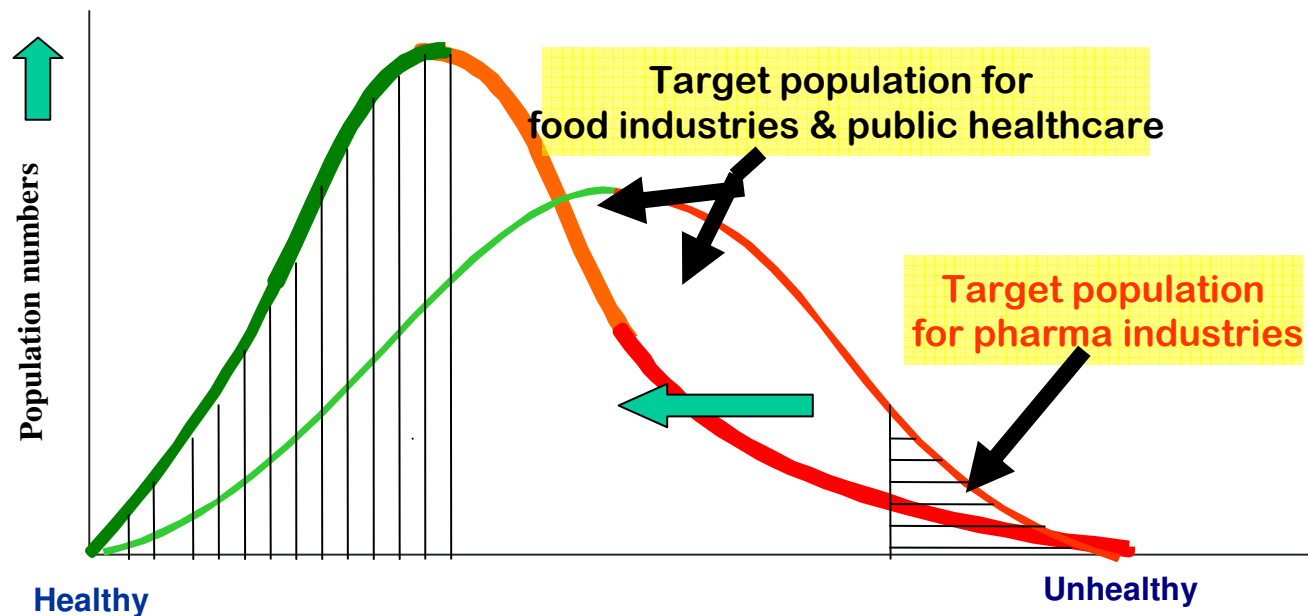
- 1. Il comportamento innovativo e' correlato con "input factors": capacita', disponibilita' e rendimento delle dotazioni industriali inerenti la R&S, qualita' e livello delle risorse umane, queste sono piu' spesso correlate con la dimensione dell'impresa.**
- 2. Il comportamento innovativo delle aziende alimentari va ben oltre le ordinarie attivita' di ricerca e sviluppo.**
- 3. La percentuale di elementi particolarmente capaci nel personale aziendale e' una delle principali determinanti dei comportamenti innovativi di un'azienda.**
- 4. Le aziende sono innovatori continui attraverso il tempo, specialmente per quanto riguarda le innovazioni di prodotto, piu' che quelle di processo.**
- 5. Le aziende considerano che il "design di prodotto" sia il principale comparto ad aver bisogno di essere sviluppato, seguito da "processi di lavorazione" e "packaging" .**
- 6. Tutti i pilastri dell'ETP "Food for Life" sono considerati importanti dalla maggior parte delle aziende. Comunque le questioni attinenti "qualita' e processo", "Sicurezza alimentare", e "sicurezza e consumatore" sono considerate dalle aziende come le piu' importanti; "Alimentazione e salute", "produzione alimentare sostenibile" e "gestione della catena alimentare" sono percepite come lievemente meno importanti.**

7. **“Linee guida”, “formazione” e di frequente “seminari e conferenze” sono le attività piu’ richieste come azioni di supporto per il trasferimento tecnologico. L’insufficienza di risorse finanziarie e’ la principale causa che inibisce la creazione di un reparto specifico di R&S nelle PMI. Le barriere burocratiche sono considerate ancora troppo alte.**
8. **Le informazioni piu’ utili all’innovazione derivano principalmente dalle relazioni di mercato (clienti, fornitori, fornitori di attrezzature). Corpi di trasferimento tecnologico, associazioni di categoria e letteratura scientifica vengono dopo. Per la maggioranza delle aziende l’innovazione dipende dal reparto di r&s.**
9. **Le aziende alimentari hanno un atteggiamento sobrio e realistico verso le iniziative di supporto all’industria alimentare. Le opinioni emerse in merito al finanziamento futuro enfatizzano la preferenza accordata all’ue come partner chiave. Le misure politiche preferite sono quelle che sfruttano principalmente le opportunita’ legate a una spesa selezionata. Le grandi aziende si dichiarano a favore degli incentivi fiscali, le piccole e medie imprese sono più orientate verso un meccanismo di sostegno piu’ diretto.**
10. **Una politica orientata al miglioramento e al sostegno dell’innovazione nel settore alimentare, che voglia essere promettente dovrebbe essere basata su un mix di azioni ispirate ai principi di misure politiche “soft” e “mirate”. questo include: trasferimento di tecnologie sofisticate, centri di competenza, programmi di creazione di network.**



FOOD FOR LIFE:

Una *Vision* per migliorare lo stato di salute della popolazione.



Quali i progetti di Federalimentare



Il progetto europeo BaSeFOOD il cui obiettivo è contribuire allo studio di alcuni componenti bioattivi presenti in alimenti tradizionali dell'area del mar Nero e verificare il loro possibile contributo alla riduzione dell'incidenza di patologie cronico - degenerative.

Nell'ambito di questo progetto Federalimentare ha sviluppato uno specifico questionario

Indirizzato ai consumatori italiani ed in particolar modo alla loro attitudine nei confronti dei prodotti tradizionali del Mar Nero. Il questionario può essere compilato on line al sito http://www.kwiksurveys.com?s=HLOMJF_e1d68938). Per maggiori informazioni branni@federalimentare.it



Il progetto AFTER (African Food Tradition Revisited by Research) coinvolge sette paesi africani: Benin, Cameroon, Egypt, Madagascar, Senegal, Ghana e Sud Africa così come quattro Stati Europei: Francia, Portogallo, Italia e Regno Unito. Per l'Italia partecipa, all'interno del consorzio SPES-GEIE e Federalimentare.

Nel progetto AFTER verranno studiati dieci prodotti tradizionali africani, che rappresentano tre principali categorie:

Prodotti a base di cereali fermentati



Boisson Akpan (© D. Pallet - Cirad)

Akpan è uno yaogurt che deriva da una farinata di mais parzialmente fermentata chiamata Ogi.



Gowé paste (© C. Mestres - Cirad)

Gowé è una pasta omogenea gelatinata, maltata, fermentata e cotta derivata da sorgo, miglio e mais.



Kishk balls (© Habib H. Wassel - INO)

Kishk Sa'eedi è fatta dalla combinazione di grano con latticelli locali fermentati naturalmente trasformati in yaogurt o latte acido. Al termine della fermentazione il composto viene fatto essiccare al sole.

Pesce e carne salata e fermentata



Kitoza (© E. Arnaud - Cirad)

Kitoza è una carne salata ed essiccata (di solito manzo). In base alla condizioni di processo, la fermentazione può essere spontanea. A volte viene affumicata al fine di migliorare le qualità organolettiche e le proprietà di auto-stabilità.



Fumage du Kong (© T. Goli - Cirad)

Kong (Catfish, *Arius heudelotii*) è tradizionalmente affumicato in Senegal per i mercati locali oppure esportato. Questo tipo di pesce affumicato non viene fermentato volontariamente. Spesso accade però che una parte di fermentazione spontanea avvenga durante il processo di essiccazione del pesce.

Prodotti a base di estratti di piante con caratteristiche funzionali



Baobab fruit (© P. Danthu - Cirad)

Bouye è un succo ottenuto dal frutto del baobab (*Adansonia digitata* L.), un albero che cresce selvatico nelle aree semi aride e secche umide dell'Africa e nel Madagascar.



Jujube (© F. Le Bellec - Cirad)

Jaabi chiamato anche Jujube (*Ziziphus mauritiana* Lam.) è il frutto dell'albero del jojoba, ampiamente diffuso nelle savane del Sahel in Africa, particolarmente nel nord del Camerun. Il frutto è localmente mangiato fresco o essiccato. Viene consumato come uno snack o usato per la preparazione dei pancakes o associato a pasta o bevande. Il frutto essiccato ha un sapore piacevole di biscotto e un aroma floreale.



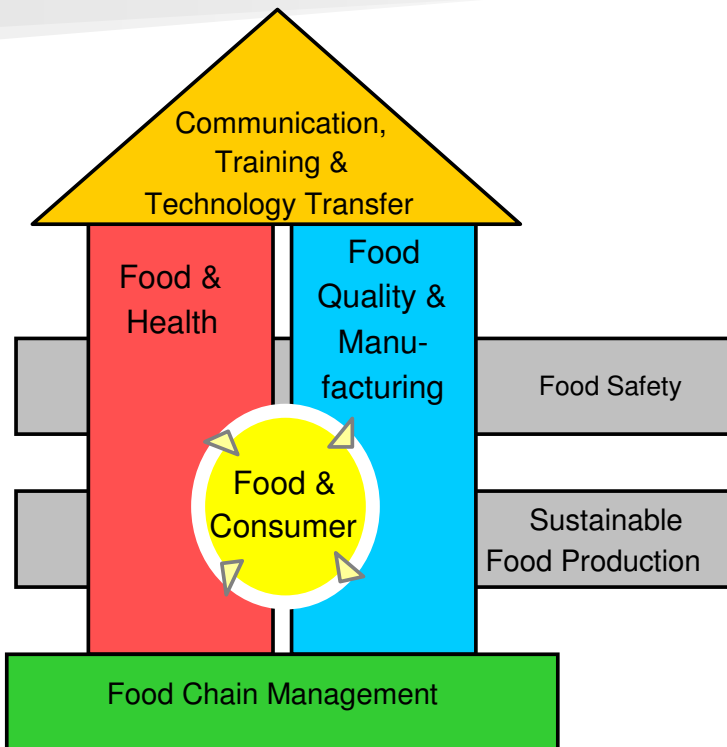
FRISBEE è un progetto di ricerca integrato europeo sul tema della refrigerazione nella catena del freddo. Il progetto dura quattro anni ed ha avuto un finanziamento, dal 7° Programma Quadro della Comunità Europea, di 6 milioni di euro. Il partnerariato è composto da 26 soggetti di cui 13 aziende, 11 centri di ricerca od Università e 2 organizzazioni non governative. Il progetto svilupperà nuove soluzioni che permetteranno di ridurre i consumi legati alla catena del freddo grazie ai dati che verranno immessi nel database <http://frisbee-wp2.chemeng.ntua.gr>, la compilazione richiede pochi minuti. La newsletter in italiano è scaricabile dal link www.frisbee-project.eu

Per qualsiasi informazione scottoditella@federalimentare.it



NuAge è un progetto europeo, finanziato dal 7 FP che interessa i cambiamenti futuri nella popolazione over 65 e che permettono di “aggiungere vita agli anni e non anni alla vita “ (Ref. Piattaforma Italian Food for Life). Al progetto, coordinato dall’Università di Bologna, partecipano non solo le eccellenze scientifiche ma anche le più interessanti aziende del panorama europeo. Il progetto NuAge intende la nutrizione come il maggior mezzo per combattere i processi infiammatori dimostrando come sia possibile contrastare e/o diminuire i processi di invecchiamento attraverso un mirato intervento dietetico. Federalimentare in questo contesto avrà un ruolo chiave nelle attività di coordinamento con le aziende così come nelle attività di formazione e trasferimento di conoscenze.

Per maggiori informazioni (scottoditella@federalimentare.it;
branni@federalimentare.it).



- 1. Ensuring that the healthy choice is the easy choice for consumers,**
- 2. Delivering a healthier diet,**
- 3. Delivering quality food products,**
- 4. Assuring safe foods that consumers can trust,**
- 5. Achieving sustainable food production,**
- 6. Managing the food chain,**
- 7. Optimising communication, training and technology transfer.**

CHAIRMANSHIP



CO- CHAIRMANSHIP



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



ENTE PER LE NUOVE TECNOLOGIE, L'ENERGIA E L'AMBIENTE

KEY – THRUST 1 IMPROVING HEALTH WELLBEING & LONGEVITY

INRAN – GRANAROLO - UNILEVER

ISTITUZIONI

**MIRROR
GROUP**

**KEY – THRUST 2
CONSUMER TRUST IN
THE FOOD CHAIN
UNIBO – BARILLA -
FERRERO**

**COMMUNICATION
TRAINING
TECHNOLOGY
TRANSFER
(TECNOALIMENTI,
NEXEN, EURIS,
AGRICONSULTING)**

**KEY – THRUST 3
SUSTAINABLE & ETHICAL
PRODUCTION
ENEA – SAPLO PERONI –
INALCA CREMONINI**

**OLTRE 300 STAKEHOLDERS: PRODUZIONE PRIMARIA, INDUSTRIA (PMI),
DISTRIBUZIONE, CONSUMATORI**

Torino, 21 settembre 2010

FOOD FOR LIFE NELLE CALL

Call	Total topics KBBE-2 (Food)	KBBE-2 Topics also based on SRA
2007: Call 1	20	18
2007: Call 2A	8	8
2008: Call 2B	12	11
2009: Call 3	20	18
2010: Call 4	14	12
2011: Call 5	18	16

Calls 1, 2A, 3, 5: Analysis done by the ETP "Food for Life" Secretariat and the European Commission
 Call 2B, 4: Analysis done by the European Commission

Torino, 21 settembre 2010



FOOD FOR LIFE NELLE CALL



- 1. KBBE.2011.2.1-01: Strategies for improving communication between social and consumer scientists, food technology developers and consumersn (Area 2.2.1 Consumers)**
- 2. KBBE.2011.2.2-02 New technologies and tools and its potential application to nutrition research (Area 2.2.2. Nutrition)**
- 3. KBBE.2011.2.2-03: Long-term influence of early nutrition on health (Area 2.2.2. Nutrition)**
- 4. KBBE.2011.2.2-04: Translation mechanisms for targeting interventions on micro-nutrients – Mandatory South Asia and South East Asia (Area 2.2.2. Nutrition)**
- 5. KBBE2011.2.3-02 Food Factory of the Future – Design Study (Area 2.2.3. Food Processing)**
- 6. KBBE.2011.2.3-03: Advanced and flexible technologies for active, intelligent and sustainable food packaging (Area 2.2.3. Food Processing)**
- 7. KBBE.2011.2.3-04: Satiety control through food structures made by novel processing (Area 2.2.3. Food Processing)**
- 8. KBBE.2011.2.3-01 Sustainable cleaning and disinfection technologies (Area 2.2.3. Food Processing)**
- 9. KBBE.2011.2.3-05: Processed foods with a lower salt, fat and sugar content (Area 2.2.3. Food Processing)**

Torino, 21 settembre 2010



FOOD FOR LIFE NELLE CALL



- 10. KBBE.2011.2.4-01: Safety and quality of ready-to-eat foods (Area 2.2.4. Food quality and safety)**
- 11. KBBE.2011.2.4-02: Pan-European Total Diet Study (Area 2.2.4. Food quality and safety)**
- 12. KBBE.2011.2.5-01: Environmental sustainability in the European food and drink chain (Area 2.2.5 Environmental impacts and total food chain)**
- 13. KBBE.2011.2.5-02: Reducing post-harvest losses for increased food security – SICA (Area 2.2.5 Environmental impacts and total food chain)**
- 14. KBBE.2011.2.5-03: Food science and the retail sector: a platform for preparing the effective integration of research findings within innovative concepts and applications (Area 2.2.5 Environmental impacts and total food chain)**
- 15. KBBE.2011.2.6-01: Coordination action in support of the implementation by participating States of a Joint Programming Initiative on 'A Healthy Diet for a Healthy Life' (Area 2.2.6 European Research Area)**
- 16. KBBE.2011.2.6-02: ERA-NET on sustainable food production and consumption (Area 2.2.6 European Research Area)**



TOPIC CHIAVE DELLA FOOD FOR LIFE PER IL WP 2010 – 2013

TEMA 2

“Prodotti alimentari, agricoltura e pesca e biotecnologie”

Torino, 21 settembre 2010

2.2.1. Consumers

- **Determinants of food choices, and new tools and strategies for improving consumer understanding, behaviour and risk-benefit perception (Large collaborative project).**
- **Healthy food choices for children (Large collaborative project targeted to SMEs).**

2.2.2. Nutrition

- **Effects of diet on organ functions with emphasis on the immune system, the brain, the endocrine system and the intestine – and with minimally invasive biomarker approaches, with specific focus in improving health assessment for dietary intervention in an aging society (Large collaborative project).**
- **Knowledge of individual variation in metabolic energy efficiency - including the contribution of gut microbiota and susceptibility to high-energy intake and sedentary lifestyle - with specific focus on physiology/physical activity and obesity /metabolic syndrome (Large collaborative project).**
- **Understanding the role of legume ingredients in the development of pulse-based (such as hummus, dhal and tofu) food flavour and textural characteristics (Small/medium collaborative project targeted to SMEs).**
- **Modification of the metabolic profile related to the modulation of gene expression by nutrients (Small/medium collaborative project).**
- **Feeding carry over on fortified milk and derived products (Small/medium collaborative project).**
- **The role of nutrients/non nutrients (lipids, lipophylic compounds and antioxidants) in the modulation of brain development, cognitive performance and in the prevention of ageing-associated cognitive decline (Large collaborative project).**

2.2.3. Food processing

- **Tailor-made food products, biodiversity and bioavailability: understanding and promoting the benefits of traditional and local food uniqueness in Europe (Large collaborative project targeted to SMEs)**
- **Developing quality food products: re-evaluation of conventional food processes. (large collaborative projects including SMEs)**
- **Nano and micro tubular biopolymers in food bioprocessing (Small/medium collaborative project)**
- **Improving process design, process control; developing robust, scalable (downscaling) processes to ensure biodiversity of European foods; use of modern toolboxes including biotechnology, modelling for process design and control; development of smart, intelligent packaging integrated in food processes (small collaborative projects; including SMEs)**
- **Improving understanding of process-structure-property relationships; develop innovative process tools for the generation of tailor made structures (macro, micro, molecular scale) leading into targeted functions including bioavailability, nutrient and energy density (large collaborative project including SMEs)**
- **Development of decision tools based on numerical simulation and databases for the food and packaging community (Small collaborative project targeted to SMEs)**
- **Ensuring consumer trust; developing tailor made products and processes to fulfill consumer preferences, acceptance and needs (PAN concept) (small collaborative projects, targeted SMEs)**

2.2.4. Food quality and safety

- **Innovative and holistic approach to the safety of processed foods with a particular view on agricultural raw materials (Large collaborative project).**
- **Improving quality and safety of traditional food products of industrial SMEs by establishing a network of technology transfer centres led by the food Industry (Large collaborative project).**
- **Food decontamination strategies and rapid innovative controls (Small – medium collaborative project).**
- **Optimal quality of seafood using natural alternatives for preservation and effects on public health (Medium collaborative project targeted to SMEs)**
- **From isolate based zoonoses diagnostics to metagenomic based diagnostics (Small collaborative project)**

2.2.5 Environmental impacts and total food chain

- **Strategies for the food & feed chains of tomorrow facing climate change - (Large collaborative project)**
- **Integrated valorisation of food processing surpluses and by-products with the obtention of ingredients and biomaterials for the modern cosmetics industry (Medium collaborative project)**
- **Valorisation of food industry by-products for animal nutrition (Large collaborative project targeted to SMEs)**
- **Sustainable food chain technologies and managing tools (Small/medium collaborative project)**
- **Internal contracting and regulation mechanisms in the food bio-economy chain to enhance efficiency and competitiveness (Small/medium collaborative project targeted to SMEs)**
- **Reduction and reuse of water in a more sustainable food chain (Medium collaborative project)**

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

