

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

## De la ferme à l'assiette : la plateforme pionnière des chaînes courtes de l'UE vise à remodeler les pratiques agricoles non durables



Figure 1: Expériences innovantes du projet SISTERS EU avec des poivrons frais

Madrid, Espagne - 11 octobre 2023 – [Innovarum](#) (ES), en collaboration avec le [Centre technologique Aitiip](#) (ES), est fier de célébrer le deuxième anniversaire du projet européen SISTERS lors de la réunion en personne du consortium à Madrid, en Espagne, le mardi 10 octobre 2023. Au cours de la réunion, l'ensemble du consortium s'est réuni, venant de 8 pays européens, pour discuter de l'avancement des activités du projet et se préparer aux défis à venir. Depuis sa réunion de lancement en novembre 2021, **ce projet innovant a fait des progrès significatifs dans la lutte contre le gaspillage alimentaire à travers l'Europe.**

**SISTERS** est un projet financé par l'UE pour développer **des innovations ciblées à chaque étape importante de la chaîne de valeur agroalimentaire afin de réduire systématiquement les pertes et le gaspillage alimentaires en Europe.** SISTERS aborde le problème de manière globale, en s'efforçant de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires de 27,4 % et les émissions de CO<sup>2</sup> d'environ 20 %, selon les études de cas.

### Principales réalisations du projet SISTERS au cours des deux premières années d'avancement :

- Lancement du **Prototype d'application de la Short Chain Platform (Regioneo) avec 100 producteurs primaires qui participeront aux versions d'essai** pour faire de la vente directe de produits sous toutes les formes disponibles (fruits et légumes moches et/ou ordinaires). Les producteurs de fruits et légumes peuvent toujours postuler pour participer à la phase test.
- Développement de conteneurs **intelligents (BulkBox)** et de kits de capteurs pour **surveiller la température et l'humidité relative pendant le transport et le stockage.** Premières expérimentations pour valider les performances des BulkBox et des capteurs avec différents produits frais (pommes, poivrons et champignons).
- Sélection des formulations **les plus performantes pour produire des emballages biosourcés flexibles et rigides** et les premiers tests de désintégration et de biodégradation réalisés avec des résultats prometteurs.

- Développement d'un questionnaire **pour enquêter sur le point de vue des consommateurs sur le gaspillage alimentaire** et leurs perceptions concernant les emballages biosourcés par la [Fondation Edmond Mach \(IT\)](#). L'enquête a été traduite en cinq langues et distribuée dans toute l'Europe, collectant des informations auprès de plus de 1 400 consommateurs.
- Développement d'une **analyse de marché complète et un plan d'exploitation** pour fournir une étude détaillée des caractéristiques des marchés sur lesquels les innovations SISTERS vont être déployées.

Les résultats mentionnés précédemment et obtenus par SISTERS ont été présentés dans de nombreux événements **prestigieux à travers l'Europe**, tels que **Ecomondo, Fruit Attraction, Food4Future, PLMA et SIAL Paris**.

« *Les circuits courts peuvent changer la donne et nous aider à réduire le gaspillage de fruits et légumes, tout en augmentant les revenus des producteurs ainsi que réduire les émissions de gaz à effet de serre et notre consommation de ressources environnementales.* », explique **Laurent Caplat, Président de l'Agence BM-Services (FR)**. Développeurs de [Regioneo](#), le **1er Prototype de plateforme européenne de chaînes courtes** développé par SISTERS.

« *La coordination des partenaires de SISTERS au cours de ces deux années a été incroyable, car nous pouvons voir de l'intérieur comment les partenaires travaillent pour que leurs efforts atteignent un objectif commun venant de différentes perspectives et étapes de la chaîne de valeur* », adresse **Carolina Peñalva, coordinatrice du projet SISTERS** et membre du département I+D au sein du [Centre technologique Aitiip \(ES\)](#). Aitiip est le leader chargé de développer, avec d'autres organisations spécialisées dans l'emballage en Europe telles que Carbiolice (FR), ITC Packaging (ES) et Rebus Labs (CH), des **solutions d'emballage biosourcées et compostables à domicile** pour réduire les pertes alimentaires pendant le transport et la manutention.

« *L'engagement remarquable d'EROSKI dans la lutte contre le gaspillage alimentaire est évident dans notre approche multiforme. Nous accordons la priorité à l'atteinte du zéro déchet, en mettant l'accent sur la santé et la durabilité. Grâce à la prévention, à la rénovation des installations, à la gestion des dates de péremption et aux dons quotidiens, nous relevons ce défi de front* », souligne **Ainara Llona, responsable de l'innovation et du financement de la R+D+i chez Eroski (ES)**. La chaîne multinationale de supermarchés supervise le développement d'un **nouveau label d'excellence pour favoriser les pratiques durables chez les détaillants et les grossistes**.

Pour plus d'informations sur le **Projet SISTERS**, veuillez visiter <https://sistersproject.eu/> ou contacter **Carolina Peñalva (coordinatrice de projet)** à [carolina.penalva@aitiip.com](mailto:carolina.penalva@aitiip.com) et **Andrea León (coordinatrice des communications)** à [andrea.leon@innovarum.es](mailto:andrea.leon@innovarum.es)



**Cofinancé par  
l'Union européenne**

Ce projet a reçu un financement du programme de recherche et d'innovation Horizon 2020 de l'Union européenne dans le cadre de **la convention de subvention n° 101037796**.

[Lien pour télécharger le kit média.](#)

[Twitter](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#) – [LinkedIn](#) – [YouTube](#)



