

SEAFOOD-AGE

Procédés et produits marins intelligents et éco-innovants pour un vieillissement en santé

Numéro code : EAPA_758/2018

Soumis à l'appel à projet 2018 du programme Interreg V B Espace Atlantique

Priorité 1-Innovation et compétitivité

Objectif 2 : Renforcer le transfert de résultats d'innovations pour faciliter l'émergence de nouveaux produits, services et procédés

Durée : Janvier 2018 – Décembre 2022

Budget : 2 926 187, 91 €

FEDER : 2 194 640, 95 €

Objectif : Utiliser les ressources marines pour améliorer et assurer une alimentation saine pour les personnes âgées. Développer et soutenir la mise en place d'une économie circulaire dans le secteur des fruits de mer.

3 Secteurs : Produits marins
Vieillessement et santé
Economie circulaire

- *L'Espace Atlantique est une des régions les plus vieillissantes de l'Union Européenne alors que le risque de malnutrition accroît avec l'âge. SEAFOOD-AGE contribuera à résoudre ce problème en utilisant les atouts de la région atlantique.*
- *Le projet concevra des solutions permettant d'identifier et de produire des aliments marins ayant un apport nutritif sain pour les personnes âgées*

14 PARTENAIRES, 6 PAYS

Portugal, France, Espagne, Royaume-Uni, Irlande, Finlande

4 instituts de recherche

Spanish National Agency for Scientific Research (Pilote) (SP)

Technological Centre for the Sea – CETMAR (SP)

Portuguese Institute of Sea and Atmosphere (PT)

International Iberian Nanotechnology Laboratory (PT)

Indigo Rock Marine Research Station (IRL)

2 entreprises spécialisées dans la biotechnologie

Abyss Ingredients (FR)

Skipping Rocks Lab (UK)

1 association de producteurs

Organización de productores de pesca fresca del puerto y ría de marín (SP)

1 restaurateur

RELENTO S.L. (SP)

3 universités

University College Cork, (IRL)

Lancaster University (UK)

Oulu University of Applied Sciences (FI)

2 centres ou agences d'innovation

Technopole Quimper-Cornouaille (FR)

Inxenía Desarrollo Tecnológico S.L. (SP)

→ Résumé

SEAFOOD-AGE aborde le défi socio-économique du vieillissement de la population dans l'Espace Atlantique (EA) ainsi que du gaspillage alimentaire des produits de la mer. Un vieillissement en bonne santé exige l'adoption d'une alimentation saine. Alors que les produits marins fournissent des nutriments essentiels, ceux-ci restent difficilement accessibles. Le projet utilisera le potentiel marin de l'EA pour générer des produits alimentaires marins sains pour les personnes âgées, tout en produisant de nouveaux éco emballages, accompagné d'un label de qualité, de sécurité et garantissant un gaspillage minimum de nourriture.

→ Description du projet

Le projet cible les entreprises du secteur de production marine, les acteurs académiques les pouvoirs publics / décideurs ainsi que les consommateurs (personnes âgées). Il s'articule autour de 7 grandes actions :

DEVELOPPEMENT DE PRODUITS DE CONSOMMATION VIA LA PRODUCTION D'INGREDIENTS MARINS SAINS

Démonstration scientifique du potentiel de la production d'hydrolysats de protéine de poisson à base des produits de l'EA
Production circulaire viable
Développement de produits de consommation prêt à manger

CREATION D'ECO EMBALLAGES

Design de modèles d'éco emballages
Analyses des risques et de la qualité vis-à-vis du transport et de la conservation
Analyse de la durabilité environnementale et économique des écoemballages

MISE EN PLACE DE LABELS DEDIES AU SECTEUR MARITIME EUROPEEN ET AUX CONSOMMATEURS AGES

Informers les consommateurs et détaillants sur l'origine et la qualité des produits
Analyser la viabilité économique des labels

ASSURER DES INNOVATIONS FUTURES VIA LE DEVELOPEMENT DES COMPETENCES

Former des partenaires à créer des produits en laboratoire
Mettre en avant des bonnes pratiques sur tout le processus de production
Préparer l'industrialisation des produits

GESTION DE PROJET
administrative,
financière et technique

STRATEGIE de COMMUNICATION

Pour influencer, accroître les connaissances et sensibiliser les parties prenantes
Activités de dissémination : site web, réseaux sociaux, workshops, communication médiatique, campagne de sensibilisation, conférences transnationales

STRATEGIE de CAPITALISATION

Pour multiplier les effets et impacts des activités
Activités de capitalisation : mise en réseau d'acteurs, rapport sur l'acceptation des consommateurs, présenter le modèle économique dans un environnement industriel, préparer l'expansion du marché

→ Résultats attendus sur l'Espace Atlantique

- Production d'une nourriture saine et durable pour les personnes âgées
- Renforcement de la compétitivité des entreprises et industries du secteur maritime favorisant une baisse de consommation de produits de mauvaise qualité et bon marché
- Réduction des déchets alimentaires
- Impact culturel sur les modes de consommation durables et sains
- Développement d'une information de qualité sur le bienfait d'une consommation des produits de la mer

→ Contact

Technopole Quimper-Cornouaille

Contact : Olivier Denoual, Pierre Roudault, Innovation et Coopération européenne
Tél : 02 98 100 200
E-mail : olivier.denoual@tech-quimper.fr ; pierre.roudault@tech-quimper.fr