

# Food Heroes

Productions agri-agro-mer : générer de la valeur ajoutée des invendus, pertes et co-produits grâce à l'innovation et au design



## Project n°NWE 358

Soumis à l'appel à projet 2016 du programme Interreg V B Europe du Nord-Ouest

Priorité 3-Efficacité de la ressource et des matières premières

Objectif 5 : Optimiser l'utilisation ou la réutilisation des ressources naturelles et des matières premières

Durée : Sept 2016 – Déc 2020

Budget : 5 650 500 €

FEDER : 3 390 300 €

Objectif : Réduire les invendus, pertes et co-produits en amont de la chaîne alimentaire agri-agro-mer, Transformer les postes de coûts en création de valeur, de développement et d'emplois, Favoriser la transition vers un modèle circulaire via des solutions innovantes et une approche design

3 Secteurs : Produits marins  
Légumes et fruits  
Production animale

- *Mettre en place un écosystème d'innovation où acteurs des filières, instituts de recherche et pouvoirs publics collaborent pour trouver des solutions pertinentes aux pertes, invendus, coproduits issus des productions agri-agro-mer*
- *Concevoir et tester des solutions innovantes pour valoriser la biomasse et accroître la valeur ajoutée des produits sous-valorisés*

13 PARTENAIRES, 6 PAYS

Pays-Bas, Irlande, Royaume-Uni, Belgique, Allemagne, France

2 Groupements de producteurs / réseaux Agri Agro  
Zuidelijke-en Tuinbouw organisatie (NL) – coordinateur  
AC3A - Association des Chambres d'agriculture de l'arc Atlantique (FR)

1 Collectivité  
Provincie Noord-Brabant (NL)

2 Agences de développement sectorisées  
Bord Lascaigh Mhara (IR)  
SPESSART (D)

1 Université  
Université de Lincoln (GB)

5 centres d'innovation et de design  
Technopole Quimper-Cornouaille (FR)  
Laval Mayenne Technopole (FR)  
Dutch Design Foundation  
Innovatiesteunpunt (B)  
Flanders district of creativity (B)

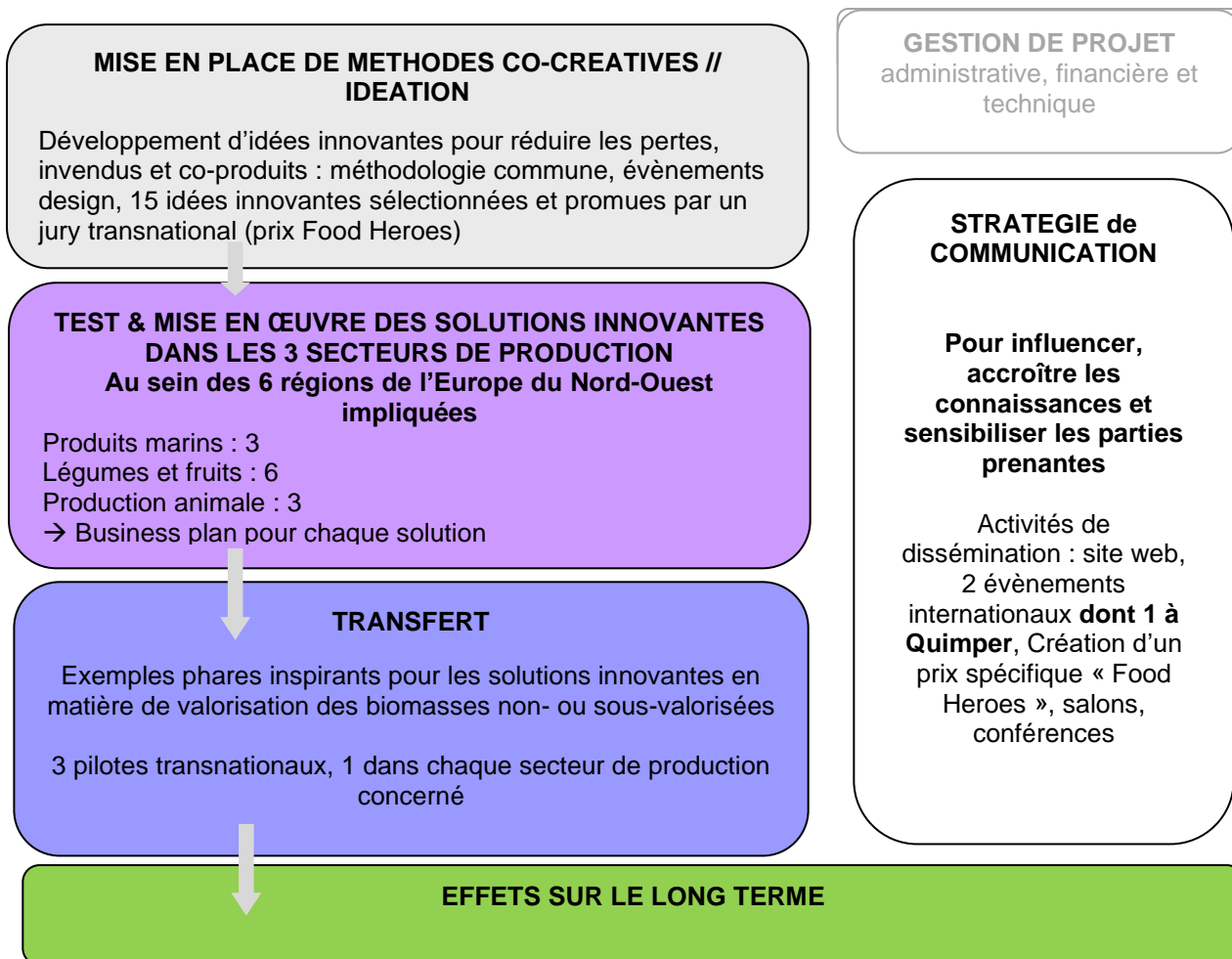
1 Expert Traitement & technologie  
Clean tech center (IR)

## → Résumé

De récentes études européennes estiment à 88 MT le volume des biomasses perdues ou sous-valorisées au sein des 28 états membres. Souvent générées à l'échelle du consommateur final, elles se situent aussi en amont des filières de production. Food Heroes ciblera l'amont de la chaîne alimentaire (de la production vers la transformation), où se situent 60% des volumes perdus ou sous-valorisés dans l'UE. La transition vers un modèle circulaire est un réel défi pour le secteur agri-agro-mer. Food Heroes vise à réduire les déchets, pertes et co-produits dans le domaine alimentaire et plus globalement des filières de production, avec un focus particulier sur 3 secteurs de production : produits marins, les légumes et fruits et les animaux sous-valorisés de certaines filières animales (poussins, chevreux...). Pour ce faire, le projet va encourager le développement et l'adoption de technologies et de solutions à valeur ajoutée au travers d'activités économiques de valorisation de la biomasse dans le secteur agri-agro-mer. Food Heroes privilégiera le croisement de filières entre les entreprises de production et les industries créatives pour booster le déploiement de ces solutions innovantes co-conçues.

## → Description du projet

Le projet cible les entreprises des secteurs agri/agroalimentaires et de production marine, les acteurs académiques et les pouvoirs publics / décideurs. Il s'articule autour de 6 grandes actions :



## → Résultats attendus sur l'Europe du Nord-Ouest

- La définition d'une méthodologie commune pour la co-conception créative de solutions innovantes
- 3 pilotes transnationaux liés à la réduction des biomasses non-ou sous-valorisées ou la valeur ajoutée générée de ces pertes et co-produits des filières de production agri-agro-mer impliquant 120 entreprises
- Développement, test et mise en œuvre de 15 solutions innovantes
- 2 événements internationaux sur le sujet dont 1 à Quimper en 2019
- Une amélioration des données sur les volumes concernés en amont de la chaîne alimentaire sur l'Europe du Nord-Ouest
- Une réduction des pertes et co-produits des filières de production agri-agro-mer et/ou un développement à plus forte valeur ajoutée de ces biomasses
- Une sensibilisation accrue des parties prenantes et la mise en place d'un système d'éco-innovation en faveur de la valorisation des productions en Europe du Nord-Ouest
- Un déploiement des pratiques de valorisation des biomasses
- Développement de nouvelles collaborations (recherche, entreprises, structures publiques/privées) à l'échelle locale et européenne pour de nouveaux produits ou services

## → Contact

Technopole Quimper-Cornouaille

Contact : Rozenn Le Vaillant, Innovation et Coopération européenne

Tél : 02 98 100 200

E-mail : [rozenn.levaillant@tech-quimper.fr](mailto:rozenn.levaillant@tech-quimper.fr)