

Truefood final conference

Brussels, 13th October 2010

Joseph Culioli

C'est en qualité de Chairman du Governing Board de TRUEFOOD que je voudrais dire quelques mots en conclusion de cette conférence finale du Projet.

Je souhaiterais dans un premier temps remercier et féliciter l'ensemble des chercheurs, des médiateurs technico-scientifiques, ainsi que l'ensemble des partenaires qui se sont investis et ont fait leur maximum afin que TRUEFOOD soit un réel succès.

Nous avons, tout au long de cette journée, pris connaissance de nombreux exemples de progrès scientifiques et technologiques générés par TRUEFOOD dans le domaine des produits alimentaires traditionnels. Nous avons, aussi, pu voir plusieurs exemples de transfert de technologies et de connaissances vers le secteur industriel, en particulier vers les petites et moyennes entreprises, dans l'optique de promouvoir l'innovation dans la filière des produits alimentaires traditionnels. Sur ce plan, Truefood a été un projet exemplaire en termes en particulier d'interactions entre la Recherche et l'Industrie.

Mes félicitations vont aussi à la cellule de gouvernance du projet qui a fait preuve d'un grand professionnalisme et d'une grande efficacité dans la gestion et le management d'un des plus gros projets du 6^{ème} Programme Cadre (FP6) de la Commission européenne.

Je voudrais dans un deuxième temps insister sur le caractère très ambitieux du projet TRUEFOOD qui a voulu embrasser l'ensemble des filières des produits alimentaires traditionnels depuis la production agricole jusqu'à l'assiette des consommateurs en passant par la technologie de transformation et en prenant en compte les aspects sociaux, économiques, environnementaux et de santé.

Truefood a peut-être été sur certains plans trop ambitieux et en tant que tel n'a pas pu répondre à toutes les attentes et même a pu faire, dans certains cas, l'objet de critiques tout à fait justifiées. Ne dit on pas souvent « qui trop embrasse mal étreint » ?

Ainsi, en raison d'un champ d'investigation trop étendu, Truefood n'a pas pu étudier tous les produits alimentaires traditionnels ainsi que certains auraient

pu le souhaiter. Des choix ont dû être faits. Les travaux de recherche ont été orientés vers des aliments traditionnels tels que les fabrications fromagères, le jambon sec, le saumon, des boissons telles que la bière, certains fruits (olives, clémentines), mais d'autres produits traditionnels auraient pu aussi faire l'objet d'investigations (des produits céréaliers comme le pain, des boissons comme le vin, ...).

Truefood a dû aussi concentrer ses travaux sur un certain nombre de technologies directement liées aux procédés de production et de transformation des produits traditionnels considérés ; mais d'autres technologies auraient pu aussi être étudiées.

Pour ce qui concerne les activités transversales portant sur les propriétés hygiéniques et nutritionnelles des choix ont dû être faits. Ainsi, les travaux se sont concentrés sur la diminution de la teneur en sel dans le jambon et le saumon, l'accroissement des lipides polyinsaturés, notamment les acides gras de type oméga 3, dans le lait et les fromages, la formation de peptides bioactifs dans les fromages à pâte pressée cuite, ou l'augmentation de la teneur en antioxydants dans certains produits végétaux. Toutefois, d'autres aspects auraient pu être étudiés comme la diminution du taux de matières grasses ou l'accroissement de la teneur en micronutriments, autres que les antioxydants, dans les aliments.

En ce qui concerne les propriétés hygiéniques, l'accent a été mis sur les écosystèmes microbiens comme flore de barrière des pathogènes dans les aliments traditionnels, mais il aurait pu, également, être intéressant d'étudier les procédés de décontamination et de bio-protection des ateliers de transformation. Enfin, l'impact social, environnemental et économique aurait plus été plus développé.

Ainsi, Truefood a été loin de répondre à toutes les attentes dans le domaine des produits alimentaires traditionnels. Cela peut, certes, être frustrant mais c'est aussi porteur d'avenir.

Cela m'amène au dernier point de mon intervention. Celui-ci concerne la durabilité, notamment Européenne, des travaux conduits dans le cadre de Truefood. NON, les collaborations établies tout au long du projet ne s'arrêteront pas brutalement au premier mai 2010. De nombreuses activités dans le domaine du transfert vers les entreprises seront poursuivies avec l'aide du réseau de médiateurs technico-scientifiques de chacune des Fédérations alimentaires. Par ailleurs, les travaux de recherche initiés dans Truefood sont actuellement poursuivis dans le cadre d'autres projets européens dans lesquels de nombreux partenaires de Truefood ont joué ou jouent encore un

rôle significatif en relation avec leurs activités de recherche conduites dans Truefood. Je citerai, sans être évidemment exhaustifs, les projets Prosafebeef et Q-PorkChains pour les produits carnés, les projets Biocop, Biotracer, Symbiosis dans le domaine de la sécurité chimique et microbiologique des aliments, le projet Dream dans le domaine des modèles physiques et mathématiques d'aliments.

Enfin, de futurs projets peuvent être, dès à présent, envisagés dans le cadre du prochain appel à projets de la Commission européenne dont certains « topics » ne sont pas sans rappeler les travaux conduits dans le cadre de Truefood. Je citerai, notamment, l'amélioration de la communication entre technologues et chercheurs en sciences sociales et sciences du consommateur, les technologies durables de nettoyage et de désinfection, les emballages fonctionnels et durables, ainsi que les aliments à faibles teneurs en sel, en sucres et en gras.

En conclusion, les opportunités pour poursuivre les efforts de recherche et de transfert, entrepris dans le cadre de Truefood, seront nombreuses dans les mois et les années à venir. Je souhaite donc aux chercheurs et aux médiateurs technico-scientifiques impliqués dans Truefood beaucoup de succès dans leurs programmes futurs. Toutefois, c'est avec une certaine nostalgie et même tristesse que j'évoque ce futur que je ne partagerai malheureusement pas. J'ai personnellement beaucoup apprécié la fructueuse collaboration engagée dans Truefood, mais il est temps pour moi de cesser mes activités professionnelles.

Encore une fois félicitations pour le travail accompli et tous mes vœux de succès pour vos projets futurs.