

RECHERCHE EUROPÉENNE

# TRUEfood, le premier gros programme européen dédié aux IAA

**P**reuve concrète de la nouvelle politique de l'Union européenne, qui consiste à soutenir d'avantage les industries agroalimentaires, le programme TRUEfood (Traditional United Europe food) a rendu publique, à l'issue de sa seconde assemblée générale et après une première année d'existence, l'avancée de ses travaux. Objectif de ce programme: aider les PME à innover « de manière pertinente » (c'est-à-dire à gagner en compétitivité) dans le domaine des produits agroalimentaires traditionnels. Et ce dans toute l'Union européenne. A noter que cette notion de produits traditionnels n'inclut pas seulement des produits porteurs d'une indication de l'origine, mais tous les produits locaux et

nationaux utilisés dans les cuisines traditionnelles.

## UN BUDGET DE 23 MILLIONS D'EUROS

On comprend dès lors les enjeux d'un tel programme. Étala sur quatre ans à partir du 1<sup>er</sup> mai 2006, TRUEfood a été doté d'un budget de 23 millions d'euros, dont 15,5 alloués par l'Union européenne. Coordonné par SPES (groupement d'intérêt économique européen), il regroupe 11 fédérations nationales dont l'Ania. Ce sont donc 280 branches professionnelles et quelque 35 000 PME européennes qui sont concernées, et 24 centres de recherche impliqués.

Dans sa phase initiale, TRUEfood s'est attaché à dégager le profil du consommateur

européen en analysant ses perceptions et ses attentes vis-à-vis des aliments traditionnels. Et cela, pour identifier les innovations qui, demain, y répondraient le mieux. Le résultat de cette étude préliminaire montre que ce consommateur plébiscite toujours autant les produits traditionnels mais que, dans le même temps, il apprécie de plus en plus une innovation capable de lui garantir des produits sûrs et de haute qualité sensorielle.

## NOUVELLES TECHNOLOGIES ET NOUVEAUX PRODUITS

La seconde phase du travail vient de démarrer, avec la mise en place de huit groupes de travail, chargés de développer de nouvelles technologies et de nouveaux produits

autour des thèmes suivants: amélioration de la qualité nutritionnelle, amélioration de la sécurité microbiologique, élaboration d'emballages innovants et de nouveaux systèmes de gestion de la sécurité, mise en place de nouvelles techniques de culture de produits végétaux, étude des impacts sociaux, environnementaux, humains et économiques de l'innovation et des effets positifs sur le patrimoine culturel et sur le renforcement des attaches territoriales, amélioration des techniques de marketing et d'organisation de la chaîne de distribution.

A ce jour, 150 entreprises françaises se sont déjà déclarées intéressées par ce programme. Ce qui est peu... et beaucoup! SABINE GARANTINO

## AGENDA

### Sommet de la Fil

**1<sup>er</sup> au 4 octobre à Dublin**

« Le secteur laitier pourra-t-il gérer le changement ? » Tel sera le thème du sommet de la Fil à Dublin. L'accent sera porté sur la nutrition avec deux jours de conférences, un forum sur les aliments fonctionnels et une conférence sur le nutrimarketing. Autres points forts: les rendez-vous politiques et économie laitière, l'évolution des sciences et technologies, la production et la gestion des exploitations...  
Contact: [www.wds2007.com](http://www.wds2007.com)

### VAE expo

**11 au 13 octobre à Paris**

VAE est un nouveau rendez-vous de la restauration rapide. Il s'agit du premier salon de la vente à emporter et de la restauration urbaine et nomade. 100 expo-

sants de produits, matériels et équipements seront présents à cette première édition. L'offre sera répartie en villages, chacun représentatif d'une famille de métiers de la restauration rapide: village saveur, village exploitation, village ambiance, village concept. Pour préparer la visite: [www.vaeexpo.com](http://www.vaeexpo.com)

### Europack - Euromanut

**13-16 novembre à Lyon**

Ce rendez-vous biennal accueille 450 entreprises exposantes et près de 20 000 visiteurs. Ce salon d'affaires de proximité développe cette année un nouveau service de rencontres d'affaires: les Gold Meetings. Destinés à mettre en relation des acheteurs et des fournisseurs, ces rendez-vous d'affaires correspondent à un format adapté pour accompagner les visiteurs venant

avec des projets particulièrement complexes et atypiques.  
[www.europackonline.com](http://www.europackonline.com)

### La journée d'études de l'IESIEL

**22 novembre à Paris**

L'IESIEL consacrera sa journée d'études à la « Fromagerie: de la technique avec des hommes ». La matinée s'intéressera aux matières, procédés et techniques. Elle traitera de la matière grasse, des membranes et pré-fromages et de la maturation classique et biologique. Elle sera animée par Bernard Mietton. L'après-midi est dédiée aux hommes. Elle sera animée par Jean-Claude Guilloteau. Les sujets sont: sécurité industrielle, ergonomie et féminisation des ateliers, formation des hommes sans oublier de poser la question de la fromagerie de demain.  
[secretariat@aae-iesiel.com](mailto:secretariat@aae-iesiel.com)

## INCONTOURNABLE

### Anuga 2007

**13-17 octobre à Cologne**

Avec 6 000 fournisseurs de plus de 100 pays, l'Anuga compte accueillir cette année 160 000 visiteurs en provenance de plus de 50 pays. Pour cette édition, une nouvelle section fait son entrée: l'Anuga Organic. Pour la première fois, les produits bio accèdent à une représentation internationale. La participation des entreprises françaises reste conséquente. Avec 225 exposants, la France est l'un des cinq pays qui compte le plus grand nombre d'exposants.  
Contact: [www.anuga.com](http://www.anuga.com)