

## OBIETTIVO

Riorganizzazione della filiera emergente dei fiori commestibili attraverso l'applicazione di innovazione tecnologica in grado di mettere a valore ogni aspetto legato alla produzione, qualità, sicurezza d'uso, trasporto, conservazione, logistica, contatti e marketing.

## OBJECTIF

Réorganisation de la filière émergente des fleurs comestibles grâce à l'application d'innovations technologiques capables d'optimiser chacun des aspects liés à la production, à la qualité, à la sécurité d'utilisation, au conditionnement, au transport, à la conservation, à la transformation et à la commercialisation.

## Partnership /Partenariat

### P1 – Chef de file

CREA OF - Sanremo

Centro di ricerca orticoltura e florovivaismo

Barbara Ruffoni [barbara.ruffoni@crea.gov.it](mailto:barbara.ruffoni@crea.gov.it)

S.A. : IRF Istituto Regionale per la Floricoltura, Sanremo

(Margherita Beruto)

Comune di Cosio D'Arroscia (Galante Antonio)

### P2 - CERSAA

Centro di Sperimentazione e Ass. Agricola - Albenga

Federico Tinivella [cersaa.direzione@sv.camcom.it](mailto:cersaa.direzione@sv.camcom.it)

### P3 - Università degli Studi di Torino Dipartimento

DISAFA

Valentina Scariot [valentina.scariot@unito.it](mailto:valentina.scariot@unito.it)

### P4 - Università degli Studi di Genova

Dipartimenti DIFAR, DIBRIS, DIME, DICCA, DISC, DIFI

Angela Bisio [bisio@difar.unige.it](mailto:bisio@difar.unige.it)

### P5 - CREAT Chambre d'Agriculture des Alpes Maritimes CA06

Serge Graverol [sgraverol@alpes-maritimes.chambagri.fr](mailto:sgraverol@alpes-maritimes.chambagri.fr)

### P6 - Université Savoie Mont Blanc - LOCIE

Christophe Menezo [christophe.menezo@univ-smb.fr](mailto:christophe.menezo@univ-smb.fr)

### P7 - EPLEFPA Vert d'Azur

Antibes Cedex

Virginie Hecht [virginie.hecht@educagri.fr](mailto:virginie.hecht@educagri.fr)



**Attività innovative per lo sviluppo della filiera transfrontaliera del fiore edule**

***Fleurs comestibles : Innovations pour le développement d'une filière transfrontalière***

## Il Progetto

La crisi che il comparto della floricoltura ha avuto negli ultimi anni ha indotto un riorientamento di molte piccole e medie aziende agricole su specie adatte a mercati alternativi pur mantenendo la stessa tipologia produttiva. Questo processo ha recentemente coinvolto con successo le piante aromatiche e sta iniziando a coinvolgere quelle specie commestibili che si posizionano sul mercato alimentare sia della tradizione sia della cucina di innovazione. I fiori eduli oltre all'intrinseco valore decorativo possono avere importanti caratteristiche alimurgiche e nutrizionali che necessitano di essere ben definite e adeguatamente valorizzate. Il comparto, nato con approccio artigianale, beneficerà dell'applicazione di innovazione nei metodi di analisi e di produzione, della valutazione della sicurezza d'uso, delle strategie di conservazione e distribuzione che la ricerca può mettere a disposizione, per evolvere verso una dimensione più rilevante. Inoltre, al fine di rafforzare la filiera emergente verranno applicate le innovazioni tecnologiche e di comunicazione che garantiscono fluidità, fruibilità, immediatezza, visibilità nel rapporto tra produttore e consumatore e che quindi sono indispensabili per affermare la presenza sul mercato globale. La filiera del fiore edule porta con sé il valore aggiunto di essere una attività produttiva che nasce legata alla coltivazione biologica e sostenibile ed è quindi un'attività economica che non incide sui costi ambientali. Sarà possibile comunque, durante lo svolgimento del progetto effettuare una opportuna analisi per determinare un ottimale bilanciamento ambientale/economico sulla sostenibilità generale della filiera. Proprio sugli elementi appena evidenziati è centrato il progetto qui presentato, che grazie allo strumento ALCOTRA ha la possibilità di essere portato avanti in questa macroregione in cui la linea di frontiera è trascurabile mentre emerge una potente connotazione territoriale legata alle colture floricole, base particolarmente utile anche per la creazione di una rete che comprenda centri di sperimentazione e ricerca, di formazione, di divulgazione che, unitamente ai produttori ed ai ristoratori permetterà l'incontro tra una offerta di qualità e una domanda aggiornata e competente.

## Le projet

*Aujourd'hui, la filière horticole de la zone transfrontalière doit innover pour rester compétitive face à une concurrence internationale de plus en plus forte et à une hausse du coût des intrants. Afin de valoriser au mieux sa position technique et territoriale, il est indispensable qu'elle se démarque en proposant une gamme de produits innovants, répondant à de nouvelles attentes de consommation.*

*Ces dernières années de petites et moyennes entreprises se sont ainsi tournées vers des espèces adaptées à des marchés alternatifs. Ce processus initié avec les plantes aromatiques, concerne aujourd'hui les fleurs comestibles positionnées sur le marché alimentaire traditionnel mais aussi dans le secteur de la restauration gastronomique. Ces fleurs n'ont pas seulement une valeur décorative, elles possèdent aussi des propriétés organoleptiques et nutritionnelles qui doivent être caractérisées et valorisées.*

*Ce nouveau secteur de production bénéficiera des applications et innovations en matière de production durable, de toxicologie alimentaire, de conservation, de transformation et de distribution. Les dernières Technologies de l'Information et de la Communication seront utilisées afin de faire découvrir l'usage alimentaire des fleurs comestibles aux consommateurs et de renforcer la visibilité de cette filière émergente sur le marché.*

*Grâce au programme ALCOTRA, le projet ANTEA repose sur un travail partenarial au sein d'une macro-région dont la frontière s'efface devant une puissante connotation territoriale liée à la culture des fleurs. Cette spécificité sera la base de la création d'un réseau qui rassemblera centres de recherche et d'expérimentation, universités, établissements d'enseignement et de formation, communes, professionnels de la production, de la restauration et de la transformation afin de réunir une offre de qualité et une demande structurée.*

Per informazioni / Pour plus d'informations:

Dr.ssa Barbara Ruffoni, Arch. Giorgia Gaggino

E-mail: [barbara.ruffoni@crea.gov.it](mailto:barbara.ruffoni@crea.gov.it);

[gagginog@gmail.com](mailto:gagginog@gmail.com)

Tel: + 39 0184 694829 - Fax: + 39 0184 694856



Comune di  
Cosio d'Arroscia



AGRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
ALPES-MARTIMES



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI GENOVA



Pôle de Formations  
VERT D'AZUR



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO



Centro di Sperimentazione  
e Assistenza Agricola

Camera di Commercio  
Brescia di Legnano  
Area 1/2001/2002  
Azienda Speciale

