



Interreg ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPÉENNE
UNIONE EUROPEA



Fleurs Comestibles
Fiori Eduli

Attività innovative per lo sviluppo della filiera transfrontaliera del fiore edule Fleurs comestibles : Innovations pour le développement d'une filière transfrontalière n.1139

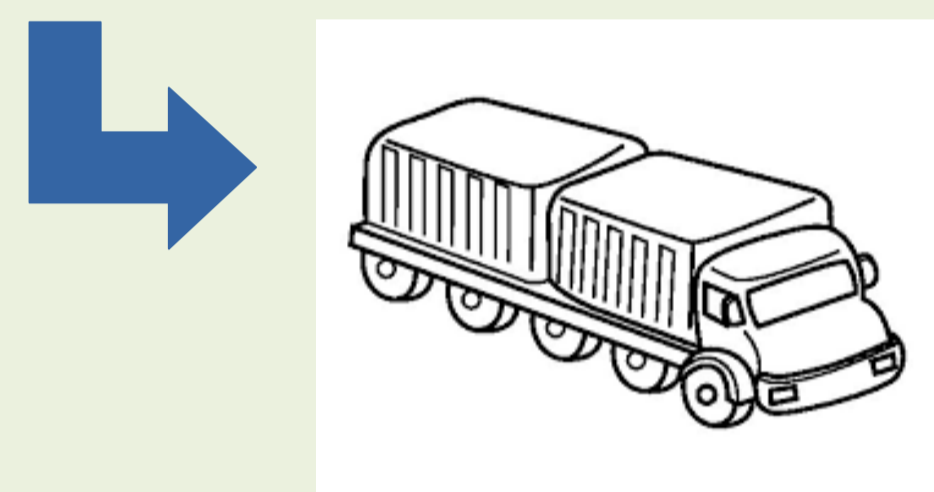
Riorganizzazione della filiera emergente dei fiori commestibili attraverso l'applicazione di innovazione tecnologica in grado di mettere a valore ogni aspetto legato alla produzione, qualità, sicurezza d'uso, trasporto, conservazione, logistica, contatti e marketing.

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



Il cambio di destinazione d'uso, da ornamentale ad alimentare, apre alla floricultura nuovi scenari economici.

L'usage alimentaire de certaines fleurs ouvre à l'horticulture ornamentale de nouveaux débouchés.



Alcuni prodotti del progetto

- App di riconoscimento delle proprietà e utilizzo di fiori eduli;
- Nuove specie e relativi protocolli colturali di propagazione e di coltivazione biologica e/o biodinamica;
- Schede informative relative a caratteristiche antiossidanti e nutrizionali, allergenicità e tossicità;
- Software per market place;
- Open labs, installazioni permanenti di fiori eduli;
- Sala museale dedicata (Cosio D'Arroscia) e giardini tematici;
- Pubblicazioni divulgative e scientifiche;
- Trasmissioni televisive dedicate; show cooking;
- Ricette e nuove preparazioni alimentari come yogurt, creme, dolci, liquori, confezioni di fiori freschi o essiccati.

Les produits du projet

- App de reconnaissance des fleurs comestibles, de leurs propriétés et de leur utilisation ;
- Nouvelles espèces, protocoles de multiplication et de production biologique et/ou biodynamique ;
- Fiches relatives aux caractéristiques antioxydantes et nutritionnelles, allergénicité et toxicité ;
- Logiciel pour le market place ;
- Open labs ; expositions permanentes sur les fleurs comestibles ;
- Salle muséale dédiée (Cosio D'Arroscia) et jardins thématiques ;
- Publications à caractère divulgatif et scientifique ;
- Emissions de télévision ; show cooking ;
- Recettes ; préparations alimentaires (yaourts, crèmes, gâteaux, liqueurs,...) ; fleurs fraîches ou séchées.

Université Savoie
Mont Blanc-
LOCIE

Università TORINO

Università GENOVA

EPLEFPA Pole de
formation - Antibes

Cersaa
CREA OF -Sanremo (Capofila)

CREAT - Chambre
d'agriculture Nice

