

COMMUNIQUE DE PRESSE

Projet PEFMED

Empreinte Environnementale des produits alimentaires méditerranéens.

La réduction de l’empreinte environnementale et la mise en œuvre d’innovations “écologiques” à tous les niveaux de la filière agro-alimentaire sont les principaux objectifs du projet européen PEFMED qui vient d’être lancé. Il est coordonné par l’ENEA (Italie) et est financé par la Commission européenne dans le cadre du programme de la coopération transnationale Interreg MED.

PEFMED regroupe 7 partenaires européens, dont le CRITT Agroalimentaire PACA, issus d’Espagne, de France, de Slovénie, du Portugal et de Grèce.

Le CRITT Agroalimentaire PACA sera notamment en charge des actions :

- De diagnostics et d’Analyses de Cycle de Vie (ACV) sur plusieurs filières alimentaires,
- D’appui aux entreprises pour réduire leurs impacts environnementaux et renforcer la valorisation de leurs bonnes pratiques,
- De pérennisation de la démarche PEF la méthodes dans de nouvelles filières et régions.
- De diffusion et de valorisation à destination des entreprises et partenaires des collectivités.

« PEFMED est un projet ambitieux dans lequel nous serons très impliqués », dit **Cyril BERTRAND, directeur du CRITT Agroalimentaire PACA.**

« Certaines entreprises agroalimentaires ont déjà fait de gros efforts pour réduire leurs impacts environnementaux ces dernières années : des réductions de la consommation d’eau moyenne de 70 % (sur une moyenne européenne de 40 %), des diminutions de l’impact énergétique de 30 % en 20 ans,... Mais il faut aller plus loin et étendre ces bonnes pratiques d’économies et de réduction des impacts à une majorité des entreprises, tout en accompagnant les plus avancées dans la pérennisation et la valorisation de leurs pratiques. ».

PEFMED testera ainsi la méthodologie de l’empreinte environnementale des produits (PEF) en y intégrant des indicateurs territoriaux et socio-économiques sur un échantillon d’environ 100 entreprises situées dans 9 pays européens.

La méthode prend en compte les impacts d’un produit tout au long de son cycle de vie, de la culture de matières premières, au processus de fabrication, en passant par son transport, son utilisation, sa mise au rebut et son recyclage.

En outre, à partir de l’analyse des tests réalisés, il sera possible de classer les produits alimentaires, en fonction de leur performance environnementale, encourageant les entreprises à innover dans des processus « plus écologiques » tout en respectant les traditions locales.

Pour toute information sur ce sujet contacter :
Estelle MARIN, responsable opérationnelle du projet PEFMED
au CRITT Agroalimentaire PACA : estelle.marin@critt-iaa-paca.com

Cité de l’Alimentation
Rue Pierre Bayle - BP 11 548
84916 Avignon cedex 9 / France

Suivez le CRITT Agroalimentaire sur   

Tél : 04 90 31 55 08
Fax : 04 90 31 55 10

Email : critt@critt-iaa-paca.com
Site : www.critt-iaa-paca.com