



Impiego e gestione degli scarti delle aziende agricole e agroalimentari per la realizzazione di nuove razioni alimentari per la filiera zootecnica per la produzione di carni di qualità certificate.

***Smartfeed4food
GO: Syracibum***



MISURA 16 - COOPERAZIONE

SOTTOMISURA 16.1 “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell’agricoltura”

Descrizione del Progetto

Il progetto ***SmartFeed4Food*** di Cooperazione trae spunto dall’esigenza di ridurre lo spreco alimentare e reinserire nel circuito agroalimentare le produzioni ortofrutticole definite di “scarto”, nell’ottica dell’***economia circolare***. Il progetto mette insieme organizzazioni dei produttori della filiera ortofrutticola, allevamenti di bovini da carne, azienda di produzione dei foraggi azienda mangimistica, punti vendita e della ristorazione, con la collaborazione della figura dell’Innovation Broker insieme anche alla ricerca quale trait d’union del Gruppo Operativo. Innovazione organizzativa di un processo di trasferimento tecnologico con l’obiettivo di recuperare ed utilizzare l’ortofrutta altrimenti destinata allo smaltimento, con

gestione della logistica e produzione di mix di ortofrutta e foraggi che costituiscono balle con shelf life di oltre 30 giorni controllate per qualità nutrizionale ed igienico-sanitaria e destinate presso aziende di bovini da carne differenti per tipo genetico, con positivi effetti sulla riduzione dell'inquinamento ambientale e dal punto di vista economico per i costi della stessa alimentazione animale.

Il progetto inciderà con effetti notevolmente positivi altresì sulla riduzione dei **costi di smaltimento**.

Il trasferimento tecnologico riguarda i mix di aggregazione tra ortofrutta e foraggi con bilanciamento delle componenti nutrizionali e valutazioni igienico-sanitarie con modelli previsionali di shelf-life delle differenti produzioni di balle di ortofrutta.

L'idea progettuale si concluderà con la creazione di una filiera dai campi alla tavola con innovazione di prodotto e di processo.

In abbinamento al prodotto miscelato si metteranno a punto linee di mangimi che terranno conto della composizione nutrizionale delle balle per costituire bilanciamento della razione alimentare dei vitelli da carne nelle differenti fasi di crescita sviluppo fino alla valutazione degli animali presenti nella aziende sia in vitam che post mortem con analisi delle caratteristiche nutrizionali e igienico-sanitarie.

L'attività prevede dunque:

1. Organizzazione logistica e riconcentrazione degli scarti ortofrutticoli;
2. Realizzazione del nuovo prodotto per alimentazione animale;
3. Test di stabilità del nuovo prodotto a mezzo analisi nutrizionali e igienico-sanitarie;
4. Gestione del processo di utilizzo per l'alimentazione dei bovini da carne;
5. Verifica della qualità delle carni bovine e loro shelf life.

Obiettivi del progetto

L'obiettivo è la riduzione degli sprechi alimentari legati alla produzione di ortofrutta, con reimpiego nel settore zootecnico, per la produzione di alimenti innovativi in grado di sviluppare un nuovo settore economico, attraverso la produzione di balle di insilati di ortofrutta; basato sulla economia circolare, saranno ridotti i costi dell'impresa zootecnica e favorito il tessuto economico locale, con un occhio sempre attento all'ambiente. Tale azione genera un miglioramento della produzione e della qualità delle carni con utilizzo razionale e bilanciato delle materie prime e dei prodotti finiti per l'alimentazione animale.

Descrizione delle attività da realizzare

La gestione del sistema produttivo prevede la organizzazione delle attività che identificherà i prodotti ortofrutticoli di scarto e/o non conformi uscenti dal processo di produzione dei partner del GO, che altrimenti finirebbero in discarica, e la loro valutazione della composizione nutrizionale, e microbiologica. Viene messa in atto la fase di studio, formulazione e realizzazione di ballette di ortofrutta derivanti dalla produzione di differenti tipologie di ortofrutta. Si prevede il campionamento (attività affidata a servizi esterni) dei prodotti ortofrutticoli in lotti in funzione delle stagioni e delle disponibilità con successiva gestione dei processi di trasferimento di produzione e di alimentazione degli animali fino alla fase di raccolta campioni di alimenti vegetali e di origine animale.

La ricerca interviene per l'effettuazione delle analisi di laboratorio e per il coordinamento di progetto finalizzata a valutare le caratteristiche qualitative dei singoli prodotti e delle carni.

ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO

Azione n. 1 – Trasferimento Tecnologico e Cooperazione

Azione n. 2 - Produzione di miscele di foraggere e ortofrutta con tecnica innovativa e valutazione della qualità nutrizionale.

Azione n. 3 – Nuovi mangimi per innovative diete alimentari a prevalente matrice regionale per bovini da carne di differenti livelli genetici standard nutrizionali e tecnologi della qualità delle carni

Azione n. 4 – Effetto dell'utilizzo di nuovi prodotti sulla shelf life e sulla qualità delle carni di bovini in ingrasso.

Sostegno finanziario ricevuto dal Consorzio di Ricerca Filiera Carni e Agroalimentare: Euro 144.853,05.

Link al sito ufficiale: http://europa.eu/legislation_summaries/agriculture/general_framework/l60032_it.htm