

## L'innovazione di processo nella filiera delle erbe aromatiche essicate

*Innovation de procédés pour la filière des plantes aromatiques séchées*



### OBIETTIVO

L'obiettivo generale del progetto è rispondere all'esigenza comune espressa dagli operatori economici della filiera delle erbe aromatiche dell'area transfrontaliera che necessitano di aumentare la qualità e la salubrità delle loro produzioni.

*L'objectif global du projet est de répondre à l'intérêt commun exprimé par les opérateurs économiques dans la chaîne d'approvisionnement des herbes transfrontaliers pour augmenter la qualité et la sécurité de leurs produits*

Il progetto si rivolge alla filiera delle erbe aromatiche con lo scopo di aumentare la competitività delle aziende e di ottenere prodotti di qualità con requisiti di sicurezza alimentare.

*Le projet s'adresse à la filière d'herbes aromatiques dans le but d'accroître la compétitivité des entreprises et d'obtenir des produits de qualité avec les conditions de sécurité alimentaire*

### LE ATTIVITÀ

- Applicare un nuovo sistema di essiccazione a freddo / *Appliquer un nouveau système de séchage à froid*
- Impiegare i sottoprodoti (acque costituzionali) / *Utiliser les sous-produits (eaux aromatiques végétales)*
- Adottare tecniche innovative di sanitizzazione e verificare le caratteristiche della materia prima / *Adopter des techniques innovantes de débacterisation et vérifier les caractéristiques de la matière première*
- Studiare nuovi tipi di imballaggi biodegradabili per mantenere le caratteristiche del prodotto durante la shelf life / *Explorer de nouveaux types d'emballages biodégradable, afin de maintenir les caractéristiques du produit au cours de la durée de conservation (shelf life)*
- Diffondere i risultati delle sperimentazioni ai produttori e alle imprese della filiera delle piante aromatiche/ *Diffusion des résultats sur le territoire et aux producteurs de la filière des plantes aromatiques*
- Fare formazione sulle tecniche ottimizzate di essiccazione, sanitizzazione e confezionamento / *Formation sur l'optimisation techniques de séchage, débactérisation et emballage.*

### PARTENARIATO / PARTNERSHIP



Associazione Le Terre dei Savoia  
Piazza Carlo Alberto, 6/A  
12035 Racconigi (CN)  
elena.cerutti@letterredeisavoia.it  
+39 017286472



Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università degli Studi di Torino  
Largo Paolo Braccini 2 - 10095 Grugliasco (TO)  
giuseppe.zeppe@unito.it  
+39 390116708705



Établissement National des Produits de l'Agriculture et de la mer  
Rue Maréchal Foch 25 - 04130 Volx,  
alix.courivaud@franceagrimer.fr  
+33 492793446



Centre Régionalisé Interprofessionnel d'Expérimentation en Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales  
Les Quintrans Route de Volx - 04100 Manosque  
eric.chaisse@crieppam.fr  
+ 33 0492877052