

ENG



Wednesday 4th November 2015 10.00-17.30 Chimica Verde Auditorium

Towards a zero waste food chain: key enabling technologies for the food industry sustainability and waste exploitation in a circular economy perspective

Organized by: **University of Bologna, CONFAGRICOLTURA, ATIAISWA ITALIA, National Agro-Food Cluster, CIC and CTS Ecomondo**

Ensuring safe, healthy, high quality food while developing sustainable, innovative and efficient systems with supply chains, processing and marketing are some of the challenges set by the European Union for the European Industry, which is the first industrial sector in EU with 310,000 companies (mostly SMEs), a Trillion of Euros of turnover and 4 Million of employees. Food waste and by-products, efficient value chains, new and more sustainable resources stand as some of the main present and future challenges globally. Forty percent of the produced waste take place in the post-harvesting phase, with a significant share of wastage during manufacturing. Therefore, promoting radical innovation in the food production and processing by increasing the overall resource efficiency and decreasing waste generation along the whole food chain is a striking need to foster a transition towards more sustainable food systems. The adoption and implementation of Advanced Materials, Advanced Manufacturing and Processing and Industrial Biotechnology along with ICT- tools might provide the sector with novel and effective opportunities for higher process efficiency (i.e., lower water and energy consumption, lower waste and CO2 production), higher productivity, higher quality and better preserved and traced and therefore safer products along with new foods and food products for the modern society. Assessing and boosting societal acceptance of technological innovation via citizen engagement approaches is a major need to achieve a demand-driven responsible and sustainable food chain. The event aims at offering a common platform to some of the main public and private experts and stakeholders in the field, in order to discuss priorities, innovative solutions and ongoing initiatives through their vision and experience, with the ultimate goal of reduction the distance between technological advancements and their deployment at industrial scale

Targeted Audience: R&D performers; Consulting engineers and professionals; Food industries, Waste industries and association, etc

Chairs of the session

Fabio Fava, representative for Bioeconomy in Horizon2020 committees

Palma Costi, Minister for Productive activities, energy plan, green economy, Emilia-Romagna Region (TBC)

Tentative programme

10:00 Welcome and Introduction by the chairs of the session

10:30 Round table: Reduction of raw material losses. Sharing experiences

Introductory talks and Chairs:

Ezio Veggia, CONFAGRICOLTURA,

Davide Viaggi, University of Bologna

Speakers: 10 min each with slides on case studies of their reference organization (where not specified)

Enzo Favoino, Zerowaste Europe

Alessandro Sdoga, Confagricoltura, and Guido Fastellini, Geotop, A case study from Business networks (precision farming in Umbria)

Cristina Hanabergh - A case study from Peroni

Luigi Tozzi (Confagricoltura) - A case study from EcoCloud (the network of sustainable agriculture best practices)

11:40 Discussion

12:00 Round Table: Improve process efficiency (low water and energy consumption, low waste production). Sharing experiences

Introductory talk and Chairs:

Massimo Iannetta, ENEA & Cluster Tecnologico nazionale Agro-Food;

Marco Dalla Rosa, University of Bologna & CIRI Agro.Food & European Federation of Food Science & Technology, EFFoST

Speakers: 10 min each with slides on case studies of their reference organization (where not specified)

Luca Ruini, Barilla.

Carolina Biotti e Giorgio Sabatini, Whirlpool

Luca Tomasella, Gruppo Rolli

Guecello di Porcia, Principe di Porcia

13.00 Discussion

13:30 Break

14:30 Round Table: Waste and byproducts collection and exploitation in the food industry. Sharing experiences

Introductory talk and chairs:

Arnaldo Dossena, University of Parma & Regional Technological Platform on agro-food,

Paola Muraro, ATIA-ISWA ITALIA

Keynote speech

**Reducing waste in the food sector : an important step towards a more circular economy-
Erwan Saouter- JRC Ispra of European Commission**

Speakers: 10 min each with slides on case studies of their reference organization (where not specified)

Giovanni Sorlini, Inalca.

Vittorio Zambrini, Granarolo

Giovanni Marani, CAVIRO

Massimo Centemero, Consorzio Italiano Compostatori

Alessandra Zamagni, Ecoinnovazione, and Paolo Masoni, ENEA, Value-added products from suppressed beet pulps.

Massimiliano Marchesi, Nespresso, a case study on the project The Positive Cup

17:00 Discussion

17:30 Final remarks and conclusions

Arnaldo Dossena, University of Parma & Regional Technological Platform on agro-food

ITA



Mercoledì 4 novembre 2015 ore 10.00 - 17.30 Sala della Chimica Verde

Verso una catena alimentare a zero rifiuti: tecnologie abilitanti - KET - per la sostenibilità dell'industria alimentare e la gestione dei rifiuti in una prospettiva di economia circolare.

A cura di UNIBO, CONFAGRICOLTURA, ATIAISWA ITALIA, Cluster Tecnologico nazionale Agro-Food CIC e CTS.

Assicurare un cibo sicuro, sano, di alta qualità e allo stesso tempo sviluppare sistemi sostenibili, innovativi ed efficienti per l'approvvigionamento, la lavorazione, la commercializzazione; queste sono alcune delle sfide imposte dall'Unione Europea all'industria alimentare del continente. L'agroalimentare è, infatti, il primo settore industriale in UE con 310 mila imprese (in maggior parte PMI), con mille miliardi di euro di fatturato e con quattro milioni di addetti. La creazione di valore dalla gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti alimentari, un approccio di filiera e un uso di nuove risorse maggiormente sostenibili sono le principali nuove sfide per il settore agroalimentare europeo, a livello globale e con un occhio al futuro. In considerazione del fatto che il 40% dei rifiuti è prodotto nella fase successiva alla raccolta, in particolar modo durante la lavorazione, si rendono necessari approcci d'innovazione radicale nella produzione alimentare, attraverso un generale aumento di efficienza nell'uso delle risorse e una riduzione degli scarti lungo tutta la filiera agro-alimentare, muovendosi così verso sistemi più sostenibili. L'adozione e l'implementazione di materiali e processi produttivi avanzati e l'uso delle biotecnologie industriali, assieme agli strumenti ICT, possono fornire al settore nuove opportunità per una maggiore efficienza di processo (ad esempio un minor consumo di acqua ed energia, minor inquinamento e minore emissione di CO₂), assieme ad una maggiore resa produttiva del settore stesso grazie ad alimenti di qualità migliore, meglio conservati, tracciati e quindi sicuri, e accanto a questo, nuovi cibi e prodotti alimentari capaci di intercettare i trend della società contemporanea. Valutare e promuovere l'accettabilità sociale dell'innovazione tecnologica, attraverso un approccio mirato al coinvolgimento dei cittadini, è un obiettivo prioritario per ottenere una catena alimentare sostenibile e rispondente alla domanda del consumatore. L'evento si pone l'obiettivo di offrire una piattaforma di discussione comune a esperti e stakeholders, al fine di discutere priorità, soluzioni innovative e iniziative in corso, mutate dalla loro visione ed esperienza, con l'obiettivo finale di ridurre le distanze tra lo sviluppo Tecnologico e il suo impiego su scala industriale.

Audience di riferimento: ricercatori, consulenti tecnici e ingegneri, industrie agro-alimentari, industrie e aggregazioni di aziende nel settore della raccolta e trattamento rifiuti.

Presidenti di sessione

Fabio Fava, Referente per la Bioeconomia nei committees H2020

Palma Costi, Assessore alle attività produttive, piano energetico, economia verde e ricostruzione post-sisma della Regione Emilia-Romagna (da confermare)

Programma preliminare

10:00 Introduzione e benvenuto da parte dei presidenti di sessione

10:30 Tavola Rotonda: Riduzione delle perdite di materie prime. Esperienze a confronto

Apertura e Chairs:

Ezio Veggia Confagricoltura

Davide Viaggi - Università di Bologna

Interventi di 10 minuti ciascuno su casi studio dell'organizzazione partecipante (ove non diversamente indicato)

Enzo Favoino, Zerowaste Europe

Alessandro Sdoga, Confagricoltura, e Guido Fastellini, Geotop - un caso studio da Business Networks

Cristina Hanabergh, Peroni

Luigi Tozzi, Confagricoltura – un caso studio da EcoCloud

11:40 Discussione

12:00 Tavola Rotonda: Migliorare l'efficienza delle risorse nei processi alimentari (minor consumo di acqua ed energia, minore produzione di rifiuti). Esperienze a confronto

Apertura e Chairs:

Massimo Iannetta, ENEA & Cluster Tecnologico nazionale Agro-Food,

Marco Dalla Rosa, Università di Bologna & Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare & European Federation of Food Science & Technology, EFFoST

Interventi di 10 minuti ciascuno su casi studio dell'organizzazione partecipante (ove non diversamente indicato)

Luca Ruini, Barilla

Carolina Biotti e Giorgio Sabatini, Whirlpool

Luca Tomasella, Gruppo Rolli

Guecello di Porcia, Principe di Porcia

13:00 Discussione

13:30 Pausa Pranzo

14:30 Tavola Rotonda: Il riuso e la valorizzazione di scarti e sottoprodotti nell'industria alimentare. Esperienze a confronto

Introduzione e chairs:

Arnaldo Dossena ,UNIPR & Piattaforma Tecnologica Regionale,

Paola Muraro, ATIA-ISWA ITALIA

Keynote speech

**Ridurre gli scarti e residui alimentari: un importante passo verso una economia più circolare
- Erwan Saouter- JRC Ispra della Commissione Europea**

Interventi di 10 minuti ciascuno su casi studio dell'organizzazione partecipante (ove non diversamente indicato)

Giovanni Sorlini, Inalca.

Vittorio Zambrini, Granarolo

Giovanni Marani, CAVIRO

Massimo Centemero, Consorzio Italiano Compostatori

Alessandra Zamagni, Ecoinnovazione, e Paolo Masoni, ENEA, un caso studio sui prodotti ad alto valore aggiunto dal riutilizzo di polpe soppresse di barbabietola

Massimiliano Marchesi, Nespresso, un caso di studio sul progetto The Positive Cup

17:00 Discussione

17:30 Chiusura dei lavori