

## Allegato 3 - TEMATICHE DI RICERCA DELLO SPOKE 1

### 1. Contesto generale

Il sistema alimentare nelle sue componenti legate alle fasi di trasformazione e distribuzione si caratterizza per un'elevata frammentazione, una notevole asimmetria informativa e comportamenti di consumo non sempre orientati alla sostenibilità. Da questa condizione, forme di approvvigionamento tradizionali perdono la loro efficienza, mentre forme più innovative legate ai territori e di maggiore qualità, stentano a raggiungere livelli di efficienza adeguati. Contemporaneamente, innovazioni tecniche, gestionali e sociali potrebbero rafforzarle contribuendo a soddisfare la domanda di cibo caratterizzato da un elevato livello di sostenibilità globale, anche attraverso lo sviluppo e l'adozione di processi di economia circolare che comprendano il riutilizzo e la valorizzazione degli scarti e dei sottoprodotti delle filiere agroalimentari. In questo contesto si sviluppano le attività di ricerca dello SPOKE 1.

### 2. Finalità e obiettivi generali

Le finalità progettuali dello SPOKE 1 riguardano lo sviluppo di metodologie e procedure di riferimento per promuovere la sostenibilità globale delle filiere alimentari considerando le loro caratteristiche strutturali ed organizzative con particolare riferimento a filiere alternative alla grande distribuzione organizzata quali mercati all'ingrosso, filiere corte e "reti alternative" o la riduzione, il recupero e valorizzazione degli scarti agroalimentari. L'ambizione del progetto è di aumentare l'efficienza e la sostenibilità delle filiere alimentari attraverso il ricorso a innovazioni tecnologiche e sociali che consentano di generare benefici alle aziende della filiera, all'ambiente e ai consumatori, contribuendo a contrastare i cambiamenti climatici ma anche favorendo un sistema informativo trasparente e l'accesso al cibo salubre e di qualità da parte delle fasce deboli della società.

### 3. Descrizione Tematiche di ricerca

Le tematiche di ricerca sono qui di seguito dettagliate:

- Promuovere la sostenibilità ambientale, sociale ed economica delle filiere agroalimentari mediante:
  - l'adozione di approcci di contabilizzazione e rendicontazione della sostenibilità funzionali ai bisogni delle aziende e della società;
  - il trasferimento tecnologico e della conoscenza verso le PPMI;
  - lo sviluppo di innovazioni tecnologiche e sociali che rendano le filiere alimentari più sostenibili ed efficienti;
  - l'adozione di buone pratiche nella gestione dell'approvvigionamento del cibo e la gestione delle filiere corte;
  - l'efficientamento dei mercati all'ingrosso di frutta e verdura attraverso l'inserimento di innovazioni tecnologiche, ambientali e sociali.
- Promuovere la riduzione e il recupero di sottoprodotti/scarti delle filiere agroalimentari secondo modelli di economia circolare mediante:
  - Sviluppo di (bio)packaging sostenibili, attivi e intelligenti basati per il miglioramento della conservabilità dei prodotti freschi e la riduzione ed il recupero degli imballaggi e degli scarti;

- Definizione di nuove strategie e tecnologie per la conservazione di prodotti alimentari mediante l'ottimizzazione delle condizioni di stoccaggio, lo sviluppo di diverse soluzioni di confezionamento e la razionalizzazione dei consumi energetici;
  - Sviluppo di nuove tecnologie digitali per la gestione degli scarti delle filiere agroalimentari;
  - Sviluppo di nuove soluzioni per la logistica integrata e sostenibile e la creazione di supply chain intelligenti e smart, utili per la riduzione degli scarti.
- Promuovere l'incremento dell'adesione e/o l'aderenza verso modelli alimentari sostenibili, anche ricorrendo a metodologie di social engagement quali living labs, mediante:
    - nuove forme di coinvolgimento dei consumatori;
    - l'adozione di forme specifiche di intervento a sostegno di modelli di consumo sostenibili;
    - l'analisi del comportamento dei consumatori a fronte di modelli di consumo innovativi;
    - lo sviluppo di strumenti a supporto delle decisioni per l'efficientamento e la sostenibilità delle filiere di qualità e locali.