

2.3.287 - AVENIRS

Ambachtelijk meesterschap, een (stimu)lans voor slimme en gezonde voeding

1. PROJECTLEIDER

Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat Hauts-de-France (CRMA)

Postcode: 59800

Stad: Lille

Land: Frankrijk

2. PROJECTPARTNERS EN BUDGET

| PROJECTPARTNERS | GEBIEDSDEEL | TOTAAL BUDGET | EFRO |
|--|-------------|-------------------------|-----------------------|
| Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat Hauts-de-France (CRMA) | FR | 391 997,95 EUR | 195 998,97 EUR |
| SYNTRA WEST | VL | 224 692,40 EUR | 112 346,20 EUR |
| UNILASALLE | FR | 324 029,20 EUR | 162 014,60 EUR |
| LESAFFRE INTERNATIONAL | FR | Geassocieerde PP | Geassocieerde PP |
| POM WEST VLAANDEREN | VL | 105 318,75 EUR | 52 659,37 EUR |
| WEBA | VL | Geassocieerde PP | Geassocieerde PP |
| SASA Industrie | FR | Geassocieerde PP | Geassocieerde PP |
| TOTAAL | | 1 046 038,30 EUR | 523 019,14 EUR |

3. OVERZICHT

Als de ambachtelijke bakker/patisserie de favoriete handelszaak in de buurt van de consument blijft, zal hij moeten opboksen tegen de grote ketens. Zowel in Frankrijk als in België zien zelfstandige ambachtslieden hun marktaandeel onder de 50% zakken. Om hun positie te behouden en te versterken hebben ze geen andere keuze dan te innoveren om in te spelen op de verwachtingen van de consument die steeds veeleisender wordt en gezonde kwaliteitsproducten verlangt.

De doelstelling van het AVENIRS-project is om ambachtelijke bakkers/patissiers in Frankrijk en Vlaanderen te begeleiden bij deze innovaties met producten met een gezondheidsvoordeel.

Daarom wordt voorgesteld om een Frans-Belgisch partnerschap aan te gaan dat alle structuren combineert met de vereiste middelen en competenties voor het ontwikkelen en op de markt brengen van een gamma innovatieve, ambachtelijke bakkerij- en patisserieproducten met een gezondheidsvoordeel.

Het project verenigt ook:

- Drie gespecialiseerde organisaties om ondernemingen te begeleiden: de Franse Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat Hauts de France en Syntra West,
- Een team van wetenschappers gespecialiseerd in voeding/gezondheid, UniLaSalle
- Twee gespecialiseerde industriële leveranciers: LESAFFRE en SASA Industrie

Het AVENIRS-project wil een panel van 80 ambachtelijke bakkers/patissiers (50 in het Noorden van Frankrijk en 30 in West-Vlaanderen) begeleiden.

De fasen van het project focussen op 4 pijlers:

1/ Focussen op producten met een gezondheidsvoordeel. Deze producten moeten ook voldoende commercieel potentieel hebben en moeten kunnen worden geproduceerd en verkocht bij een ambachtelijke bakker-patissier met inachtneming van de geldende wetten en voorschriften.

2/ Producten ontwikkelen: op basis van voedingsformules van wetenschappelijke en technische teams, zullen bakkers/patissiers deze recepten aanpassen om een geschikt eindproduct te verkrijgen. Het receptenboekje zal worden uitgebreid.

3/ Eenvoudige en geschikte hulpmiddelen aanbieden op het gebied van voedselveiligheid en consumenteninformatie. Er zal een gids met goede praktijken worden uitgegeven.

4/ De CRMA en SYNTRA zullen een inrichting voor begeleiding en opleiding ontwikkelen om het panel van ondernemingen de kans te geven opleidingen te volgen over de productie en de verkoop van deze producten.

Ambachtslieden, wetenschappers en industriëlen samenbrengen om te innoveren voor een kwaliteitsvolle voeding en om de buurtwinkels in Frankrijk.

4. BEGIN- EN EINDDATUM VAN HET PROJECT

Begindatum: 01/10/2017

Einddatum: 30/09/2020

5. NAAM VAN DE CATEGORIE STEUNVERLENING

Onderzoeks- en innovatieprocessen in kmo's (met inbegrip van voucherprogramma's, processen, design, diensten en sociale innovatie)

6. DATUM VAN DE LAATSTE BIJWERKING

7 april 2017