

Un secteur innovant

Les filières AOP Grana Padano (Italie) et Comté (France) ont choisi de rejoindre les universités et organismes de recherches dans ce projet. Un inventaire des process de l'ensemble de la chaine de production sera mis en place et utilisé pour développer un logiciel d'appui aux décisions environnementales.

A la fin du projet, il sera possible d'appliquer le modèle LIFE TTGG aux autres filières de fromage AOP européennes, et plus tard à d'autres produits AOP ou IGP, contribuant ainsi à une réduction substantielle de l'impact environnemental et à une amélioration de la durabilité de l'ensemble du secteur agroalimentaire.

An innovative sector

The PDOs Grana Padano (Italy) and Comté (France) have chosen to join the project together with universities and research organizations.

A data inventory of all the processes belonging to the supply chain will be set up and used to develop a software tool to support environmental decisions.

At the end of the process, it will be possible to extend the LIFE TTGG model to other European PDO cheese consortia and further on to several PDO and PGI products, contributing to a substantial reduction of the environmental impact and to an increase of the economic sustainability of the entire agro-food sector.



Remerciements

CNAOL

Le CNAOL (Conseil National des Appellations d'Origine Laitières) est une association fédérant les 50 fromages, beurres et crèmes bénéficiant en France du label européen AOP. Le CNAOL a pour mission de défendre et représenter les 50 produits laitiers AOP en France et à l'international, de faire la promotion du logo AOP et des valeurs qu'il véhicule auprès du grand public et des institutionnels, et d'accompagner les 50 filières AOP dans leurs démarches de progrès.

CIGC

Le Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC) a été créé en 1963 pour :

- D'une part assurer au consommateur le respect de ses attentes en terme de préservation de l'environnement, de process artisanal non industrialisé, de produit naturel et authentique.
- D'autre part, permettre aux producteurs, fromagers et affineurs attachés à un terroir difficile, le Massif jurassien, d'y exercer une activité économique pérenne, facteur d'aménagement du territoire et de protection des paysages.

Acknowledgements

CNAOL

CNAOL is an association gathering all 50 types of cheese, butter and cream carrying a PDO label in France. CNAOL's mission is to represent and defend the interests of the 50 PDO dairy products in France and abroad, to promote the PDO logo and its values to consumers and institutional representatives, and to support the 50 PDO in their improvement process.

CIGC

The Inter-branch management committee of Comté was created in 1963:

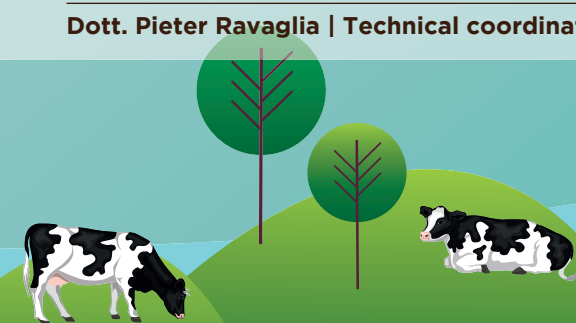
- Firstly, to assure the consumers the respect of its expectations, in terms of preservation of environmental sustainability, non-industrial artisan processes, natural and authentic product quality.
- On the other hand, to enable producers, cheese makers and ripening experts to carry out a sustainable economic activity which favours land management and landscape protection, in the Jura mountains, a particular difficult environment.

Contact

Prof. Mario Motta | Project Manager | tel. +39 (0)2 2399 3818 | e-mail: mario.motta@polimi.it

Ing. Jacopo Famiglietti | Scientific coordinator | tel. +39 (0)2 2399 8648 | e-mail: jacopo.famiglietti@polimi.it

Dott. Pieter Ravaglia | Technical coordinator | tel. +39 (0)2 2399 3879 | e-mail: pieter.ravaglia@polimi.it



LIFE The Tough Get Going

LIFE 16 ENV/IT/000225 - LIFE TTGG

Lifetime: from 03 July 2017 to 30 June 2021
Total project budget: € 2,148,987 (EU funding 59%)



www.lifettgg.eu

De nouvelles base pour une production de qualité

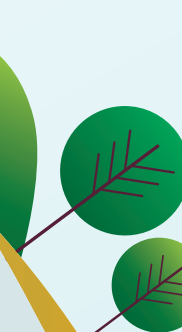
« Progresser par le savoir » : le projet **LIFE TTGG - The Tough Get Going** a été pensé dans cet état d'esprit : une synergie réussie entre les universités, les start-ups, les filières AOP, les institutions de formation et de recherche italiennes et françaises.

L'objectif est d'accompagner le développement du secteur laitier vers une production plus efficiente, d'assurer la croissance et de préserver la qualité, **dans une perspective de durabilité environnementale.**

New basis for quality production

"Progress through knowledge": the project LIFE TTGG - The Tough Get Going was created with this perspective: a successful synergy between universities, start-up companies, manufacturers, Italian and French training and research Institutions.

The aim is to orientate the development of the dairy sector towards a more efficient production, to ensure growth and preserve quality, with an environmental sustainability perspective.



Besoins

Aujourd’hui, le réchauffement climatique est l’un des défis les plus urgets et les plus importants, et l’engagement conjoint des institutions et des entreprises tout au long de la chaîne d’approvisionnement est essentiel.

Les émissions directes de gaz à effet de serre liées à la production alimentaire se situeraient entre 10 et 12% des émissions mondiales de gaz à effet de serre : il est nécessaire de prendre des mesures le plus tôt possible pour réduire l’impact environnemental d’un secteur important tel que le secteur laitier.

L’émission de gaz à effet de serre n’est pas le seul challenge. D’autres impacts environnementaux importants tels que l’épuisement des ressources en eau et le changement d’affectation des sols sont liés à la production alimentaire et aux activités humaines. Tous les acteurs de la chaîne de production doivent coopérer à la réduction des impacts sur l’environnement.

Par conséquent, il est important d’améliorer **l’efficacité de la production de fromages AOP**, grâce à une cartographie complète et détaillée de l’impact environnemental de l’ensemble de la chaîne d’approvisionnement - y compris la consommation et la gestion des déchets - et au développement de pratiques plus durables.

Needs Today global warming represents one of the most urgent and severe challenges, the joint commitment of institutions and companies throughout the whole supply chain is essential.

Direct greenhouse gas emissions from agricultural activities related to food production are reported to range between 10-12% of total greenhouse gas emissions worldwide: it’s necessary to take actions as soon as possible to reduce the environmental impact of a significant sector such as the dairy sector.

The greenhouse gas emissions are not the only problem to be tackled. Other crucial environmental impacts such as: water resource depletion, freshwater and marine eutrophication, and land use are linked too food production and human consumption behaviour. Thus all the supply chain actors are responsible for limiting these impacts on the environment.

Hence there is the need to improve the efficiency of PDO cheeses production, by means of a complete and detailed mapping of the environmental impact of the entire supply chain - including consumption and waste management - and the development of more sustainable practises.

Le projet LIFE TTGG

Conçu dans le but d’améliorer l’efficacité de l’ensemble de la chaîne de production des fromages européens à pâte dure et midure AOP, le projet LIFE TTGG - The Tough Get Going vise à concevoir et développer un logiciel (Environmental Decision Support System - EDSS), capable d’évaluer et d’aider à réduire l’empreinte environnementale du produit (**Product Environmental Footprint** - PEF), en permettant l’adoption de solutions et de techniques pour optimiser la performance de l’ensemble du cycle de production.

L’implication du **Grana Padano Protection Consortium** et du **Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté** (CIGC) est l’occasion de tester et de calibrer le logiciel sur deux fromages AOP. L’interprofession laitière française (CNIEL), partenaire du projet, sera chargée de tester le logiciel sur le Comté.

Il en résultera la création d’un outil fiable et de méthodologies éprouvées, qui pourront être proposés à d’autres filières AOP européennes, dans l’espoir qu’ils puissent devenir une référence pour l’innovation environnementale et la production de qualité.

LIFE The Tough Get Going (LIFE TTGG)

LIFE The Tough Get Going (LIFE TTGG) was conceived with the purpose to improve the efficiency of the entire production chain of European hard and semi-hard PDO cheeses, the LIFE TTGG – The Tough Get Going project aims to design and develop a software (Environmental Decision Support System - EDSS), capable of assessing the Product Environmental Footprint (PEF) and encouraging its reduction, allowing the adoption of solutions and techniques to optimize the performance of the entire production cycle.

The involvement of the Grana Padano Protection Consortium and the Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté gives the opportunity to test and calibrate the software with two relevant cheese PDOs (The French dairy organization, CNIEL, a project partner, will be responsible to test the software on Comté PDO cheese).

The result will be the creation of a reliable tool and proven methods to be proposed to other EU PDO consortia, in the hope they can become a reference for environmental innovation and quality production.

Objectifs

- Développer un système efficace et partagé de calcul et de réduction de l’empreinte environnementale, conforme à la méthodologie Européenne (PEF)
- Simplifier le calcul de l’empreinte environnementale (PEF) et faciliter la prise de décision des entreprises grâce à des outils pratiques.
- Sensibiliser les différents fabricants, encourager la certification environnementale de leurs produits, diffuser la méthodologie PEF aux filières de fromages AOP.
- Optimiser la performance environnementale et économique des acteurs (exploitations agricoles, laiteries et fabricants d’emballages).
- Sensibiliser les consommateurs et les parties prenantes au PEF, par des campagnes d’information et de communication ciblées.
- Transférer le savoir-faire acquis à d’autres produits européens AOP et IGP.

- Objectives
- Developing an effective and shared system to calculate and to reduce the environmental footprint, in compliance with the Product Environmental Footprint methodology (PEF).
 - Simplifying PEF calculation and help company decision-making, through user-friendly tools.
 - Raising the awareness of individual manufacturers, encouraging the environmental certification of their products, disseminating the PEF methodology to PDOs cheese Consortia.
 - Optimising the environmental and economic performance of the involved players (farms, dairies and packaging manufacturers).
 - Increasing the awareness of consumers and stakeholders on PEF, through targeted information and communication campaigns.
 - Transferring the acquired know-how to other European PDO and PGI products.

Project Coordinator:



POLITECNICO DI MILANO
Milano 1863

POLITECNICO DI MILANO
Référence internationale en matière d’enseignement et de recherche, Politecnico di Milano participe au projet LIFE TTGG par l’intermédiaire de son département Energie et Design.

POLITECNICO DI MILANO
A leading international reference for education and research, Politecnico di Milano participates in the LIFE TTGG project with the Departments of Energy and Design.

Partners:



CONSORZIO TUTELA GRANA PADANO
(Grana Padano Protection Consortium) a été créé en 1954 dans l’objectif de protéger, promouvoir et assurer le suivi de ce qui est aujourd’hui devenu le fromage AOP le plus consommé au monde : le Grana Padano. Il regroupe 128 producteurs, 149 affineurs, 194 entreprises autorisées à emballer, 4250 fournisseurs de lait, représentant au total 40,000 employés.

CONSORZIO TUTELA GRANA PADANO
(Grana Padano Protection Consortium) was founded in 1954 to promote, protect and monitor what has now become the most widely consumed PDO cheese in the world, Grana Padano. 128 are the producer members, 149 ripeners, 194 companies authorized for packaging, 4250 Dairy farms supplying milk involving a total of 40,000 employees.



CENTRE NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DE L’ECONOMIE LAITIÈRE (CNIEL)
Le Centre National Interprofessionnel de l’Economie Laitière est l’interprofession qui réunit les producteurs et les transformateurs de lait pour décider et conduire ensemble des actions collectives au service de la filière laitière. Le CNIEL, créé en 1973, est une association de statut privé (Loi 1901) qui représente, par le biais de ses trois collèges adhérents (producteurs, coopérateurs et transformateurs), l’ensemble des acteurs français de la filière laitière.

CENTRE NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DE L’ECONOMIE LAITIÈRE (CNIEL)
The French Dairy Inter-branch Organization is the umbrella organization that brings together producers and milk processors to decide on and conduct all collective actions in the service of the dairy sector. CNIEL, established in 1973, is a private-law association which represents, through its three member bodies (producers, cooperatives and processors), all of the French dairy industry players.



UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE
Institution universitaire italienne historique, l’UCSC participe au projet LIFE TTGG par l’intermédiaire du département Science et Technologie des aliments pour une chaîne d’approvisionnement durable (DISTAS) et de l’Institut des sciences des aliments et de la nutrition.

UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE
Historical Italian academic institution, the UCSC participates in the LIFE TTGG project with the Department of Food Science and Technology for a Sustainable Supply Chain (DISTAS) and the Institute of Food and Nutrition Science.



QUALIVITA
Depuis 2002, la fondation Qualivita s’engage dans la protection et l’amélioration de la qualité des produits agricoles, alimentaires et de la viticulture, principalement les AOP italiennes, IGP et STG.

QUALIVITA
Since 2002, the Qualivita Foundation is committed to the protection and enhancement of the quality of agricultural and food products and wine products, mainly Italian PDO, PGI and TSG productions.



ENERSEM
Dérivée de Politecnico di Milano, ENERSEM a des activités de consulting et de R&D, développant des solutions de réduction de consommation d’énergie à destination de l’industrie et de la société civile.

ENERSEM
A Politecnico di Milano spin off, ENERSEM carries out consultancy and R&D activities, developing innovative solutions for energy consumption reduction in the civil and industrial sectors.



ORGANIZATION FOR AN INTERNATIONAL GEOGRAPHICAL INDICATIONS NETWORK (oriGIn)
Fondée à Genève en 2003, Origin est une organisation à but non lucratif qui rassemble plus de 500 associations de producteurs et d’institutions liées aux indications géographiques dans plus de 40 pays.

ORGANIZATION FOR AN INTERNATIONAL GEOGRAPHICAL INDICATIONS NETWORK (oriGIn)
Founded in Geneva in 2003, oriGIn - is a non-profit organization that brings together over 500 producers associations and institutions linked to Geographic Indications in over 40 countries.

