



CAHIER DES CHARGES

Nouvelle procédure suite à une déclaration de procédure infructueuse

ANTEA

Fleurs comestibles : Innovations pour le développement d'une filière transfrontalière

Objectif du projet : Réorganisation de la filière émergente des fleurs comestibles grâce à l'application d'innovations technologiques capables d'optimiser chacun des aspects liés à la production, à la qualité, à la sécurité d'utilisation, au conditionnement, au transport, à la conservation, à la transformation et à la commercialisation.

Composante WP3 : Définition d'une vitrine technologique et méthodologique de la recherche et de l'innovation

Le partenaire CREAT-Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes, cherche un prestataire pour répondre aux objectifs de l'action **3.9 : Technologies et méthodologies pour la conservation et matériels intelligents pour le conditionnement** pour les années 2018 et 2019.

Objectif de l'activité 3.9 : développer des techniques optimales de conservation des fleurs et feuilles comestibles en post-récolte afin de prolonger leur durée de vie et de préserver leurs qualités esthétiques et nutritionnelles tout en cherchant à maintenir une qualité sanitaire élevée et en fournissant des solutions pour répondre aux nécessités logistiques des consommateurs intermédiaires (professionnels de la restauration) et finaux. Rechercher sur un mode de conservation adapté (lyophilisation, séchage, congélation, sous vide...) : test gustatif sur les produits. Les fleurs et feuilles comestibles seront fournies par le CREAT.

Liste non exhaustive et pouvant évoluer des fleurs et feuilles comestibles à tester et période de récolte :

Acmella oleracea (toute l'année)

Agastache sp. (*A. foeniculum*, *A. aurantiaca*) (printemps/été)

Tropaeolum majus (printemps/été)

Pycnanthemum virginianum (Toute l'année)

Tulbaghia violacea, *T. violacea* 'Alba', *T. cominsii*, *T. fragrans*. (printemps/été/automne)

Hibiscus sabdariffa (/été/automne)

Salvia sp. (Toute l'année)

Jacinthe (hivers)

Mertensia maritima (hivers/printemps/été)

Tagetes sp. (printemps/été)

Begonia . (Toute l'année)

Basilic 'cannelle', 'anis', 'clou de girofle', 'poivron vert' (printemps/été)

Le montant total de la prestation ne devra pas excéder **8000€ HT**.

Si vous êtes intéressé, merci de nous répondre avant le vendredi 11 mai à midi, en envoyant vos propositions par mail à l'adresse suivante : creat@alpes-maritimes.chambagri.fr ou par courrier à l'adresse suivante :

Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes – CREAT

458 route de Gattières

06610 LA GAUDE