

Dalla Cantina Ultrapulita alla Cantina Sobria

Patrice Robichon

Presidente del Consorzio UNIR - Parigi - Francia

Venti anni fa nasceva in Francia UNIR, centro di ricerca senza pareti, modello originale di cooperazione tra industriali e laboratori di ricerca pubblici e privati. Suoi obiettivi erano gli studi sulla gestione dell'igiene e del trasferimento delle contaminazioni nell'industria alimentare per il mantenimento del valore e delle qualità sanitarie, organolettiche, nutrizionali delle produzioni alimentari. Si presentano qui i traguardi raggiunti e i risultati dei programmi intrapresi nell'ottica di uno sviluppo sostenibile.

In questo articolo vorrei porre l'accento sulla produzione industriale collegata allo sviluppo sostenibile.

Il consorzio UNIR (Ultra-propre Nutrition Industries Recherche) è stato creato nel 1991 per svolgere degli studi sulla gestione dell'igiene e del trasferimento delle contaminazioni nell'industria alimentare.

Si tratta di un ente che ha unito inizialmente nove grandi industriali che avevano una ambizione comune: ridurre le contaminazioni nei prodotti alimentari di uno o due log. Tra le grandi industrie che partecipano, si segnalano il Gruppo Pernod Ricard, il Gruppo Danone, il Gruppo Yoplait e il Gruppo Bongrain. Nel tempo, al nucleo iniziale si sono unite altre aziende.

L'obiettivo principale di UNIR è di mantenere la qualità e il valore delle grandi produzioni alimentari del Sud dell'Europa, le produzioni tradizionali francesi, italiane e spagnole. La caratteristica fondamentale di questi prodotti è di essere naturali e di mantenere quindi una vita microbiologica favorevole per il gusto, il sapore e la qualità salustica dei prodotti. È quindi necessario, anche in ambito industriale, mantenere una presenza microbica che partecipi positivamente al gusto, alla tessitura, agli aromi.

Gli alimenti sono infatti dei prodotti che è impossibile immaginare come completamente sterili. La scommessa per i prodotti tradizionali è quindi di ridurre la presenza dei germi pericolosi per la qualità e garantire l'assoluta assenza dei germi patogeni, eliminando la flora che porta alterazioni. Quando si è lanciata l'iniziativa "ultrapropre", l'idea era di ridurre la presenza microbica nei prodotti da una a due potenze di dieci.

Il consorzio UNIR è un vero e proprio



*Il dr. Patrice Robichon,
presidente del Consorzio UNIR.*

centro di ricerca senza pareti, ed è un modello originale di cooperazione, da un lato tra industriali di uno stesso settore di attività, che quindi sono tra di loro concorrenti, e dall'altro un modello di cooperazione tra laboratori di ricerca pubblici e privati. I diversi partner, pur collaborando, mantengono un certo grado di indipendenza, e non tutte le aziende sono necessariamente coinvolte da tutti i programmi di ricerca.

Oggi, vent'anni dopo la creazione di UNIR, vale la pena di ricordare quello che ha fatto in questi anni il consorzio, per mostrare che è possibile lavorare insieme tra pubblico e privato, e tra aziende concorrenti. Questo è possibile partendo da un interesse collettivo.

Il programma UNIR nel suo complesso gestisce un budget di circa 20 milioni di euro, finanziato al 60% dalle aziende e al 40% dallo stato francese e dall'Unione Europea.

L'organizzazione del programma UNIR comprende un nucleo di ricerche comuni all'insieme delle industrie partecipanti e che rappresenta circa il 42% della totalità dei programmi. C'è poi un'area di programmi che associano diversi partner intorno ad una tecnologia, e sono collegati ad una stessa linea di ricerca. Quest'area copre circa il 44% delle