

## EIT Food 2023

### Objectifs

L'IET Food est la plus grande communauté d'innovation alimentaire au monde, qui crée des liens dans l'ensemble du système alimentaire. Soutenus par l'UE, ils investissent dans des projets, des organisations et des personnes qui partagent leurs objectifs pour un système alimentaire sain et durable.

L'organisation EIT Food recherche des projets d'innovation alimentaire qui permettront de mettre de nouveaux produits sur le marché, d'introduire des processus commerciaux et des services nouveaux et améliorés, et de mettre en place :

- 1) Un mode de vie plus sain grâce à l'alimentation et/ou
- 2) Un système alimentaire net zéro et/ou
- 3) Un système alimentaire totalement transparent, équitable et résilient.

### Conditions d'éligibilité

Au moins trois organisations de au moins deux pays différents de l'EU ou avec des pays tiers associés au programme Horizon Europe.

Au moins 2 types d'acteur du 'Triangle de la connaissance': Enseignement / Recherche / Industrie

Dont au moins un acteur qui sera en charge de la commercialisation.

TRL à atteindre en fin de projet: minimum 5.

Chaque projet doit inclure un mécanisme de retour financier.

### Budget

Budget total : 20.000.000 euros

Budget par projet de 12 mois : jusqu'à 600.000 euros

Budget par projet de 24 mois : jusqu'à 1.200.000 euros

La contribution de EIT food s'élève à maximum 70 % du budget total.

Attention, ces budgets sont considérés comme un avance récupérable en cas d'exploitation des résultats.

### Bailleur de fonds

- **EIT Food**

### Propriété intellectuelle

- **ASBL**
- **Centre de Recherche**
- **Entreprise**
- **Haute Ecole**

### Critères de sélection

Soumission en deux étapes obligatoires :

Lettre d'intention au 14/10/2022 ; étape sélective

Dossier final au 13/04/2023

Durée : De 12 à maximum 24 mois

Porteur(s) : **ASBL** **Centre de Recherche**

**Entreprise** **Haute Ecole**

### Mots-clés

**Alimentaire** **Bas Carbone** **Nutrition**  
**Projet européen**

### Contacts SynHERA

- Michele BUSCEMI (buscemi.m@synhera.be)