

RÉSEAU D'ALIMENTATION DE QUALITÉ DE L'EUROREGION PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE

01/03/2021 – 30/06/2022



Projet financé par le F Fonds de Soutien
COVID-19 de l'Eurorégion Pyrénées-
Méditerranée



CONSORTIUM DU PROJET

Le consortium qui mettra en œuvre le projet est composé par le Cluster BIOIB qui travaille avec les conseils régulateurs de Balears pour ouvrir son champ d'action au secteur agroalimentaire axé sur les aliments de qualité, L'IRQUALIM fédère l'ensemble des acteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire de la région Occitanie – Pyrénées Méditerranée, autour du développement et de l'accompagnement des démarches officielles de qualité et d'origine – AOP, IGP, Label Rouge, STG et Agriculture Biologique, et PRODECA qui, en coordination avec les associations professionnelles, entités et organisations du secteur agroalimentaire de Catalogne, il travaille à la commercialisation et à l'amélioration de la compétitivité des produits de ce secteur.



Carte fournie par l'Eurorégion Pyrénées-Méditerranée.

Partenaires:



Partenaires associés:



DESCRIPTION DU PROJET

L'Eurorégion Pyrénées-Méditerranée regroupe 3 régions reconnues pour leur productions de qualité comme l'huile, le vin, les charcuteries, les fromages, etc. Ces produits garantissent une qualité différenciée, valorisée grâce aux signes de reconnaissance AOP, IGP, ETG.

Dans le contexte actuel, il semble nécessaire de valoriser ces productions de qualité, qui sont des valeurs ajoutées pour le territoire. En effet, le développement rural et durable, l'économie circulaire, la vente de proximité et locale, permettent d'avoir des territoires plus résilients et de les protéger face aux futurs aléas.

Le projet présenté vise à créer un écosystème innovant du secteur agroalimentaire à l'échelle eurorégionale. Un tel réseau facilitera les échanges entre les acteurs, et dynamisera le transfert de connaissances et de technologies, pouvant aboutir à de nouvelles collaborations.



PHASES DU PROJET

Pour atteindre cet objectif, l'action a été structurée en deux phases différentes avec une approche à la fois régionale et eurorégionale, qui tient compte des réalités particulières de chaque territoire et des sous-secteurs et acteurs qui les composent.

PHASE 1

FORUM REGIONAL

Les Îles Baléares

Catalogne

Occitanie

PHASE 2

RENCONTRE INTERREGIONALE DES ACTEURS DE
L'ALIMENTATION DE QUALITE DE L'EUROREGION À
ALIMENTARIA 2022

CONCOURS DE LA MEILLEURE RECETTE
FAITE AVEC DES PRODUITS AOP ET IGP

RÉUNION DE CLÔTURE ET PARTICIPATION DU
CONSORTIUM AU PIQUE-NIQUE DES QUALIVORES

PHASE 1

FORUMS RÉGIONAUX

La première phase consistait à organiser 3 forums régionaux de préparation du congrès, un pour chaque partenaire, auquel une typologie variée d'acteurs de l'écosystème a été convoqué, que ce soit les conseils de régulation, les entreprises agroalimentaires, coopératives, centres et groupements de recherche, ainsi que les administrations qui les gèrent.

Les trois régions étant à des niveaux de développement différents en termes d'articulation et de connaissance de leurs écosystèmes territoriaux, les trois partenaires ont proposé une organisation différente des Forums (à destination des entreprises ou des conseils de régulation, avec des thématiques préalablement identifiées ou pleinement ouvertes à la découverte des intérêts des participants)

Les Îles Baléares

30/07/2021 Format présentiel à l'Auditorium du Parc Bit, Palma

Participation de 28 acteurs de la filière alimentaire de qualité (entreprises, représentants des AOP et IGP, groupes de recherche de l'Université et représentants de l'Administration)

Catalogne

01/06/2021 Format virtuel

Participation de 20 présidents des 24 AOP et IGP de Catalogne en tant que représentants des entreprises affiliées

Occitanie

08/07/2021 Format virtuel

Participation de 17 acteurs de la filière alimentaire de qualité (entreprises, représentants des AOP et IGP)

FORUM RÉGIONAL - ILES BALEARES

PROGRAMME



FORUM PARTICIPATIU REGIONAL

ORGANITZADOR: EL CLÚSTER BIOTECNOLÒGIC I BIOMÈDIC DE LES ILLES BALEARS

XARXA D'ALIMENTS DE QUALITAT DE L'EUROREGIÓ PIRINEUS MEDITERRÀNIA

30 DE JULIOL 2021, 10:00 - 13:10H

AUDITORI DEL PARC BIT

OBERT A TOTS ELS ACTORS IMPLICATS EN EL SECTOR DELS ALIMENTS DE QUALITAT



Projecte finançat amb el Fons d'Ajut COVID-19 de l'Euroregió Pirineus Mediterrània

El projecte "Xarxa d'aliments de Qualitat de l'Euroregió Pirineus Mediterrània" neix amb la voluntat de crear un ecosistema innovador del sector agroalimentari a nivell euroregional que faciliti el coneixement dels diferents actors que el conformen impulsant l'emergència de noves col·laboracions i idees de projectes innovadors per donar resposta als reptes als que s'enfronta el sector.

Arranquem la primera fase del projecte amb l'organització d'un **Forum participatiu a nivell regional** amb l'objectiu de presentar el projecte i les seves activitats, compartir exemples d'èxit de projectes col·laborats i promoure el diàleg i el debat entre els actors implicats en el sector dels aliments de qualitat.

AGENDA

| | |
|---------------|---|
| 10:00 - 10:10 | BENVINGUDA INSTITUCIONAL. Sra. Paula Valero Sáez, DG de Politiques per a la Sobirania alimentària del Govern de les Illes Balears |
| 10:10 - 10:25 | PRESENTACIÓ PROJECTE XARXA D'ALIMENTS DE QUALITAT DE L'EUROREGIÓ PIRINEUS MEDITERRÀNIA. Sra. Tanit Mir, gerent del clúster BIOIB |
| 10:25 - 10:40 | CASOS D'ÈXIT DE COL·LABORACIONS EUROREGIONALS EN EL SECTOR DE L'AGROALIMENTACIÓ. Sr. Xavier Bernard-Sans, director de l'Euroregió Pirineus Mediterrània |
| 10:40 - 11:00 | L'ESTRATÈGIA "FROM FARM TO FORK". Sr. Andreu Patou, president del CR de la IGP Sobrassada de Mallorca; |
| 11:00 - 11:20 | PAUSA - CAFÈ |
| 11:20 - 12:10 | PRESENTACIONS DE LES EMPRESES. |
| 12:10 - 13:00 | DEBAT OBERT: POSSIBLES COL·LABORACIONS I SINERGIES ENTRE EMPRESES D'ALIMENTS DE QUALITAT. Sr. Antoni Bennàssar, president de la D.O. Pla i Llevant; Sr. Joan Mayol, president de la D.O. Oli de Mallorca |
| 13:00 - 13:10 | CLAUSURA. Sr. Eduardo Zurilla Solari, DG d'Innovació del Govern de les Illes Balears |

ANNEX



Denominació, producció, antiguitat

Possibles iniciatives que podrien afavorir la vostra producció per part de:

- Les administracions
- La UIB
- Els Consells Reguladors
- El propi sector empresarial

Que vos interessaria aprendre del que es fa a Catalunya i al Sud de França en aquesta matèria?

Que creis que podem mostrar als catalans i als francesos de la nostra producció?

Socis associats:



Amb la col·laboració de:



Projecte finançat amb el Fons d'Ajut COVID-19 de l'Euroregió Pirineus Mediterrània

CONCLUSION

La petite taille des entreprises représente un obstacle. En effet, cette contrainte implique un certain nombre de difficultés telles que faible productivité, faible rentabilité, difficultés d'accès aux financements publics, difficultés de partage des connaissances ou d'accès aux innovations ainsi que le manque de capacité à ouvrir de nouveaux marchés.

La fragmentation du secteur implique bon nombre de ces difficultés qui pourraient être résolues ou réduites en notant la communauté d'intérêts et de problèmes et en précisant le potentiel de collaboration par la coopération.

Quelques-uns des sujets d'intérêt partagés entre les participants :

- Valoriser les produits que nous avons et aussi les mettre en valeur sur les marchés eurorégionaux et internationaux
- Inscire le secteur agro-alimentaire dans un pôle de connaissances
- Maintenir le système traditionnel (valorisé par l'Eurorégion pour les liens culturels et historiques que nous entretenons), mais intégrer l'innovation de manière intensive
- Améliore les plantations et le rendement de production
- Récupération, caractérisation et valorisation des variétés autochtones
- Réglementations propres microentreprises

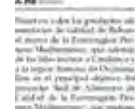


Mallorca cuenta actualmente con una producción de aceite de oliva que ronda los 200 millones de litros.

Baleares pone en valor su sector agroalimentario dentro de la Eurorregión

► Con un sector primario que está en recesión, el negocio de la agroindustria se incrementa

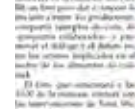
A la hora de valorizar los productos agroalimentarios de calidad de Baleares el marco de la Estrategia Plan de Desarrollo que incluye el sector agrícola y la ley de fomento de la agricultura y la ley de fomento de la agricultura de la isla de Mallorca, el sector de la agroindustria de la isla de Mallorca se incrementa.



Juan M. Miquel



Joan Borrás



Antoni Ferrer



Joan Borrás

El sector agroalimentario de Baleares se incrementa en valor. El sector primario de la isla de Mallorca se incrementa en valor. El sector primario de la isla de Mallorca se incrementa en valor. El sector primario de la isla de Mallorca se incrementa en valor.

El sector agroalimentario de Baleares se incrementa en valor. El sector primario de la isla de Mallorca se incrementa en valor. El sector primario de la isla de Mallorca se incrementa en valor. El sector primario de la isla de Mallorca se incrementa en valor.

El sector agroalimentario de Baleares se incrementa en valor. El sector primario de la isla de Mallorca se incrementa en valor. El sector primario de la isla de Mallorca se incrementa en valor. El sector primario de la isla de Mallorca se incrementa en valor.

Article publié le 29/7/2021 dans au journal Ultima Hora relatif au Forum régional des Baléares.

FORUM RÉGIONAL - CATALOGNE

PROGRAMME

10.00 h-10.05 h **Benvinguda**
Carmel Mòdol Director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya

10.05 h-10.55 h **Reptes i oportunitats d'innovació per als distintius d'origen i qualitat**

- **L'estratègia: com innovar sense perdre la tradició**
Maurizio Crupi Investigador de les universitats d'Alacant i de Maastricht
 - **La presentació del producte: tendències en packaging sostenible adaptat a les noves realitats familiars, models i canals de consum**
Àlex Brossa Director del Clúster del Packaging
Xavier Lesatruvega Fundador de Conociam Consulting S.L.
 - **La traçabilitat del producte: usos i avantatges del blockchain per al sector agroalimentari**
Marta Vallès Fundadora de Vottun, start-up catalana especialitzada en tecnologia blockchain
-

10.55 h-11.05 h **Torn obert de preguntes**

11.05 h- 11.50 h **La marca com a eina de valor afegit; que és i com la construïm**
Alex Torrens Especialista en marca i comunicació i fundador de l'estudi de branding Verde Limón

11.50 h-12.00 h **Cloenda**
Ramon Sentmartí Director gerent de Prodeca

HAUT-PARLEURS



Maurizio Crupi

Investigateur des universités d'Alicante et de Maastricht. Signer un travail de recherche qui relie les indications géographiques à l'innovation.



Àlex Brossa

Dossier de Cluster « Packaging ». Le Cluster rassemble une centaine de membres actifs parmi les entreprises, les centres de recherche et les entités qui représentent le secteur.



Marta Vallès

Fundeuse de Vottun, start-up catalane spécialisée dans la technologie blockchain.



Alex Torrens

Spécialiste en marque et communication et fondateur de l'étude de marque Verde Limón

CONCLUSIONS

1 L'innovation pour les produits AOP et IGP est possible et pourrait représenter des perspectives commerciales

2 Les avantages et applications de la *Blockchain* pour l'industrie de l'agroalimentaire pourrait augmenter la valeur grâce à l'efficacité de la chaîne d'approvisionnement. Le *blockchain* n'est pas réservé aux processus de production des grandes entreprises.

3 La possibilité de modifier les réglementations des DOP et IGP pour innover sans perdre la composante traditionnelle

4 Nouvelles tendances d'emballage basées sur des concepts tels que les nouveaux matériaux durables; réduction des plastiques; intelligent, expérimental, interactif ou transparent; monodose, livraison ou prêt à manger

POSSIBLES SUJETS D'INTÉRÊT COMMUN

1. Stratégies innovantes de labellisation et de communication et de promotion
2. Blockchain pour assurer la traçabilité des produits avec AOP et IGP
3. Tendances des emballages dans le secteur agroalimentaire
4. Ouvert à d'autres sujets

FORUM RÉGIONAL - OCCITANIE

INVITATION
IRQUALIM Occitanie

AGRIFOOD QUALITY NETWORK JEUDI 8 JUILLET DE 9H30 À 11H

« **Construisons ensemble nos futures collaborations euro-régionales** »

INTRODUCTION par Pierre GINEBRE, Directeur de l'IRQUALIM

PRÉSENTATION DE L'EURORÉGION PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE ET DU FONDS COVID-19,
Xavier BERNARD-SANS, secrétaire général de l'EPM

LES BELLES RÉUSSITES DE L'EURORÉGION PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE,
Xavier BERNARD-SANS secrétaire général de l'EPM

LE PROJET "AGRIFOOD QUALITY NETWORK", Tanit MIR, coordinatrice du projet

TOUR DE TABLE, ÉCHANGES D'EXPÉRIENCES ET PERSPECTIVES DE PARTENARIAT

Information et inscription : kelvine.gouvernayre@irqualim.fr

Euroregion's new road map : to build a resilient future by 2030

- 1 Répondre aux urgences climatiques, environnementales et accélérer la transformation écologique et énergétique de nos territoires.
- 1.1 En préservant et en mettant en valeur notre patrimoine naturel et notre biodiversité.
- 1.2 En généralisant nos ressources, notamment l'eau particulièrement menacée par le changement global et les activités humaines.
- 1.3 En œuvrant à atteindre la souveraineté énergétique d'ici à 2030.

PHASE 2

RENCONTRE EUROREGIONALE DES ACTEURS

Fira Alimentaria Barcelona – 4 avril 2022




RENCONTRE INTERREGIONALE DES AGENTS

RÉSEAU D'ALIMENTS DE QUALITÉ DE L'EUROREGIÓN PYRINÉES MEDITERRANÉE

Lundi 4 avril 2022, 10.00 h - 14.30 h
FIRA ALIMENTARIA, Gran Via Barcelona (Pavelló 5)



Projet financé par le Fonds d'Aide COVID-19 de l'Euroregion Pyrénées-Méditerranée



AGENDA

09.30-10.00 h **Accueil des participants au concours** (Pavillon 5, stand C650)
José Maria Borrás Villarroel (représentant des Îles Baléares)
Eric Montes (représentant de la Catalogne)
Thomas Riquier (représentant d'Occitanie)

10.00-11.30 h **CONCOURS de la "Meilleure recette eurorégionale à base de produits AOP et IGP des Baléares, de Catalogne et d'Occitanie"**

11.30-12.00 h **REMISE DES PRIX de la "Meilleure recette eurorégionale à base de produits AOP et IGP des Îles Baléares, de Catalogne et d'Occitanie"**
Xavier Bernard Sans, Directeur général de l'Eurorégion Pyrénées-Méditerranée
Aram Ortega Adzerias, Directeur général des politiques de souveraineté alimentaire, Îles Baléares
Josep Pere Collat, Président de la Fédération Catalane DOP-IGP
Pierre Ginebre, directeur de l'Institut Regional Qualitat Agroalimentaria d'Occitània (IRQUALIM)
Joel Castanyé, Chef | La Boscana (* Michelin)

12.00-12.30 h **Conférence sur circuits courts de commercialisation agroalimentaire** (Pavillon 5, Salle CC4.2)
Fabien Santini, Chef adjoint de l'unité Gouvernance des marchés agroalimentaires à la DG AGRI de la Commission européenne
Présentation de Cristina Massot, directrice générale adjointe des industries agroalimentaires et de la qualité du département de l'action pour le climat, de l'alimentation et de l'agenda rural de la Generalitat de la Catalogne

12.30-13.15 h **Table ronde : les expériences touristiques comme stratégie de valorisation des paysages et des produits locaux** (Pavillon 5, Salle CC4.2)
Xavier Bernard Sans, directeur général de l'Eurorégion Pyrénées-Méditerranée
Xisco Mateu, directeur de l'Agence de stratégie touristique des îles Baléares (AETIB)
Marta Domenech Tomás, directrice générale du tourisme de la Generalitat de la Catalogne
Igor Knibiehl, Directeur des Projets et Stratégies Touristiques Innovants à la Direction du Tourisme et du Thermalisme Occitanie

13.15-14.30 h **Séance de networking - repas debout** (Pavillon 5, Sala CC4.2)

RENCONTRE EUROREGIONALE D'ACTEURS

Concours de la meilleure recette euroregionale élaboré avec des produits IGP, AOP, DOP des Iles Baleares, de Catalogne et d'Occitanie

Dans le but de mettre en valeur et de promouvoir les produits labellisés de qualité dans ces trois régions et, en même temps, de générer ou de renforcer les relations au niveau eurorégional entre elles, les partenaires du projet, avec le soutien de l'Eurorégion Pyrénées-Méditerranée, promeuvent un concours dans laquelle ils veulent récompenser la "Meilleure recette eurorégionale à base de produits AOP et IGP des îles Baléares, de Catalogne et d'Occitanie" qui mettra en concurrence trois chefs représentant chacune des trois régions.

FONCTIONNEMENT DU CONCOURS :

Les trois jeunes chefs devaient préparer un plat innovant où au moins 2/3 des ingrédients devaient être produits avec des labels AOP et IGP des trois régions. L'organisation leur a fourni les produits AOP et IGP choisis. Les concurrents disposaient de 30 minutes pour préparer les plats puis de 3 minutes pour les présenter au jury en mentionnant les produits utilisés en AOP et IGP de chacune des trois régions et en insistant particulièrement sur la raison de leur choix (goût, accord, exclusivité, texture, etc).

LE JURY

- Xavier Bernard Sans, directeur général de l'Eurorégion Pyrénées-Méditerranée
- Aram Ortega Adzerias, directeur général des politiques pour la souveraineté alimentaire
- Josep Pere Colat, président de la Fédération catalane DOP-IGP
- Pierre Ginebre, directeur de l'Institut Régional de la Qualité agroalimentaire d'Occitanie (IRQUALIM)
- Jose Castanyé, chef | La Boscana (MichelMichelin)

CRITÈRE D'ÉVALUATION

- Présentation de la recette - 20 points
- Résultat final de la recette - 20 points
- Autres aspects de la recette (technique, durabilité, etc...) - 20 points

LISTE DES INGRÉDIENTS DE SAISON DOP, IGP DISPONIBLES POUR LE CONCOURS

DOP

IGP

CATALUNYA

Huiles:
 Les Garrigues, Terra Alta, Siurana et Baix Ebre - Montsià
 Noisette de Reus
 Poire de Lleida Mongeta du Ganxet
 Beurre Alt Urgell et Cerdagne
 Fromage Alt Urgell et Cerdagne
 Riz du delta de l'Èbre

Calçots de Valls
 Pommes de terre de Prades
 Poulet et chapon de Prat
 Pomme de Gérone
 Pain de campagne catalan
 Clémentines des Terres de l'Èbre
 Vieille des Pyrénées Catalanes
 Coq du Penedès
 Saucisse Vic
 Nougat d'Agramunt

ILES BALEARS

Huile de Majorque
 Olive de Majorque
 Fromage de Mahon
 Poivre Bord de Majorque

"Sobrassada" de Majorque
 Amande de Majorque
 Huile d'Ibiza

OCCITANIE

Oignon doux des cevennes
 Nouvelle del Périgord et nouvelle huile du Périgord
 Olive de Nîmes et huile de Nîmes
 Huile du Languedoc
 Lucques de Languedoc
 Roquefort
 Bleu des Causses
 Rocamadour
 Laguiole
 Pélarдон
 Jambon noir de Bigorre
 Taureau de Camargue
 Porc noir de bigorre AOP

Ail rose de Lautrec
 Oignon doux des cevennes
 Haricot Tarbais
 Haricot de Castelnaudary
 Artichaut du Roussillon
 Riz de Camargue
 Miel des Cévennes
 Tomme des Pyrénées
 Anchois de Collioure
 Canard à foie gras du Sud ouest
 Jambon de Lacaune
 Saucisse et Saucisson de Lacaune
 Génisse Fleur d'Aubrac
 Veau d'aveyron et du Ségala
 Volailles fermieres du gers
 Volailles fermieres du Languedoc

RENCONTRE EUROREGIONALE D'ACTEURS

PARTICIPANTS I CLASSEMENT



ERIC MONTES

PARCOURS SCOLAIRE : Escuela de Hosteleria Sant Ignaci

EXPÉRIENCE :

Raül Balam, Hermanos Torres i El Cellar de Can Roca
Lauréat régional du European Young Chef Award 2021

Les ingrédients DOP, IGP utilisés pour chaque recette

SYNERGIE

Poire de Lleida
Huile d'olive d'Empordà
Amande de Majorque
Noisettes de Reus
Pain de Pagès
Fromage Laguiole
"Sobrassada" de Majorque
Miel des Cévennes
Vinaigre Forvm Chardonnay

1^{er}



JOSÉ MARÍA BORRÁS

PARCOURS SCOLAIRE : Hofmann

EXPÉRIENCE :

Paco Roncero (Madrid)
2e place au European Young Chef Award 2021

Amande de Majorque
Oignons de Valls
Fromage de la Cerdanya
Miel des Cévennes
"Sobrassada" de Majorque
Beurre de Cadi
Huile d'olive de Majorque

2nd



THOMAS RIQUIER

PARCOURS SCOLAIRE : Escuela Hosteleria

EXPÉRIENCE :

Chef del restaurante Vivants (Toulouse)

Oignons doux des cévennes
Ail rose de Lautrec
Volaille du Gers
Huile d'olive Les Garrigues
Olive de Majorque
Anchois de Collioure
Miel des Cévennes
Huile d'olive du Languedoc

3^{er}



RENCONTRE EUROREGIONALE D'ACTEURS



Le lauréat du concours de la meilleure recette eurorégionale avec des produits AOP et IGP, Eric Montes, a reçu un diplôme en reconnaissance du Jury pour son plat synergies.

Le premier prix comprend également sa participation à la 18^e édition du Salon REGAL, en décembre 2022, au MEETT, le nouveau parc des expositions de Toulouse Métropole (Occitanie), où il préparera et présentera le plat gagnant.

A l'issue du concours, chaque participant a reçu un panier avec un lot de produits estampillés AOP et IGP des trois régions. Ce panier a été possible grâce à la collaboration des AOP-IGP des trois territoires.



ILES BALEARS



CATALUNYA



OCCITANIE



PRÉSENTATIONS

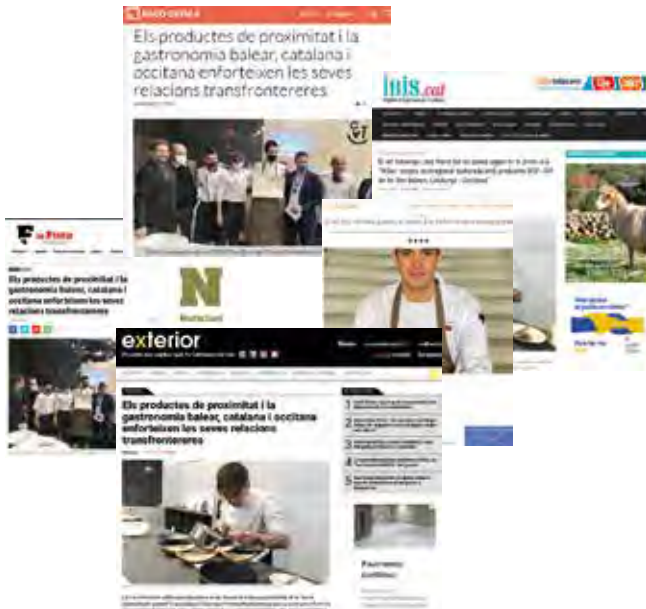
- Communication sur les circuits courts de la commercialisation agroalimentaire par M. Fabien Santini, Adjoint au chef de l'unité Gouvernance des marchés agroalimentaires à la DG de la Commission européenne.
- Table ronde : les expériences touristiques comme stratégie de valorisation des paysages et des produits locaux avec la participation de M. Xavier Bernard Sans, directeur général de l'Eurorégion Pyrénées-Méditerranée, Xisco Mateu, directeur de l'Agence de stratégie touristique des îles Baléares (AETIB), Marta Domènech Tomàs, directrice générale du tourisme de la Generalitat de la Catalogne, Igor Knibiehly, Directeur des Projets et Stratégies touristiques Innovants à la Direction du Tourisme et du Thermalisme Occitanie.
- Session de networking - Dinar à pied droit avec des produits DOP-IGP catalans.



RENCONTRE EUROREGIONALE D'ACTEURS

REPERCUSSIÓ MEDIÀTICA

CATALUNYA



OCCITANIE



ILES BALEARS



RÉUNION DE CLÔTURE DU PROJET ET VISITE AU PIQUE-NIQUE DES QUALIVORES



Les 25 et 26 juin 2022, le consortium du projet Quality Food Network a tenu la réunion de clôture du projet lors d'une visite en Occitanie par l'IRQUALIM.



Durant le séjour, les membres ont pu se familiariser avec le concept du club des qualivores comme une bonne pratique transférable à d'autres régions avec l'accueil institutionnel de M. Vincent Labarthe, vice-président de l'agriculture de la région Occitanie. L'AOP de Rocamadour et le moulin à huile de noix de Castagne à Martelont également été visités.

La volonté du consortium est de donner une continuité au réseau avec de nouvelles initiatives innovantes qui mettent en valeur le réseau et les aliments de qualité des 3 régions et réalisent une nouvelle édition du concours de la meilleure recette euro régionale avec des produits DOP et IGP.



www.prodeca.cat



QUALITÉ & ORIGINE

www.irqualim.fr