

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

01/03/2021 – 30/06/2022



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



CONSORCI DEL PROJECTE

El consorci que implementa el projecte està conformat pel Clúster BIOIB que treballa amb els consells reguladors de Balears per obrir el seu àmbit d'acció cap al sector agroalimentari enfocat als aliments de qualitat, per IRQUALIM que reuneix a tots els agents de l'agricultura i l'agroalimentació a la regió d'Occitània - Pirineus Méditerranée al voltant del desenvolupament i el suport de procediments oficials de qualitat i origen - DOP, IGP, Label Rouge, STG i agricultura ecològica; i per PRODECA que, coordinadament amb les associacions empresarials, entitats i organitzacions del sector agroalimentari de Catalunya, treballa en la comercialització i millora de la competitivitat dels productes d'aquest sector.



Mapa cedit per l'Euroregió Pirineus Mediterrània

Socis:



Socis associats:



DESCRIPCIÓ DEL PROJECTE

L'Euroregió Pirineus-Mediterrània està formada per les regions de Balears, Catalunya i Occitània. Una part considerable d'aquest territori té una tradició important en la producció d'aliments de qualitat, amb personalitats pròpies com són els olis, vins, embotits, formatges, etc. Entenem per aliments de qualitat aquells que es distingeixen per garantir una qualitat diferenciada ja sigui per una qualitat o unes característiques específiques lligades al medi geogràfic particular i per haver superat els estrictes mecanismes de seguretat i control establerts per la UE per tal d'obtenir el distintiu de DOP o IGP.

Aquesta qualitat diferenciada, en un moment de crisi com l'actual en que les rendes de la producció han disminuït, pot donar un valor intrínsec a la producció agrícola i ajudar a augmentar la capacitat per mantenir les explotacions i garantir l'auto-proveïment de cara a futures crisis. A més a més, els aliments de qualitat promouen el desenvolupament rural i sostenible, l'economia circular, la venda de proximitat dels productors i elaboradors locals, tots ells necessaris per garantir l'equilibri territorial post COVID-19.

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, en primer lloc, faciliti el coneixement dels diferents actors que el conformen i que, en segon lloc, impulsi la transferència de coneixement i tecnològica generant l'emergència de noves col·laboracions i idees de projectes innovadors per donar resposta als reptes als que s'enfronta el sector.



FASES DEL PROJECTE

Per assolir aquest objectiu amb èxit s'ha estructurat l'acció en dues fases diferenciades amb un enfocament tant regional com euroregional que tingui en compte les realitats particulars de cada territori i dels subsectors i actors que els integren.

FASE 1

FÒRUM REGIONAL

Illes Balears

Catalunya

Occitanie

FASE 2

TROBADA D'ACTORS INTERREGIONAL D'ALIMENTS
DE QUALITAT DE L'EUROREGIÓ A LA FIRA
ALIMENTÀRIA 2022

CONCURS A LA MILLOR RECEPTA
ELABORADA AMB PRODUCTES DOP I IGP

REUNIÓ DE TANCAMENT I PARTICIPACIÓ DEL
CONSORCI AL PIQUE-NIQUE DES QUALIVORES

FASE 1

FÒRUMS REGIONALS

La primera fase ha consistit en l'organització d'un fòrum participatiu a nivell regional de preparació del congrés, un per part de cada soci, al que s'han convocat una tipologia variada d'actors de l'ecosistema com són els consells reguladors, les empreses agroalimentàries, cooperatives, els centres i grups de recerca, així com, de les administracions que ho gestionen.

Com que les tres regions es troben en diferents nivells de desenvolupament pel que fa a l'articulació i coneixement dels seus ecosistemes regionals, els tres socis han plantejat l'organització dels Fòrums de forma diferent (dirigit a empreses o consells reguladors, amb temàtiques identificades prèviament o totalment oberts a descobrir els interessos dels participants).

Illes Balears

30/07/2021 **Format presencial a l'Auditori del Parc Bit, Palma**

Participació de 28 actors del sector dels aliments de qualitat (empreses, representants DOP i IGP, grups de recerca de la Universitat i representants de l'Administració)

Catalunya

01/06/2021 **Format virtual**

Participació de 20 presidents del Consells reguladors de les 24 DOP i IGP de Catalunya com a representants de les empreses adscrites

Occitanie

08/07/2021 **Format virtual**

Participació de 17 actors del sector dels aliments de qualitat (empreses i representants DOP i IGP)

FÒRUM REGIONAL - ILLES BALEARS

PROGRAMA



FÒRUM 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 **Fòrum 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 Polítiques 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 Zurriaga 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?

Socios associats:



Amb la col·laboració de:



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

CONCLUSIONS

L'obstacle que representa la reduïda dimensió de les empreses amb els problemes que això implica: baixa productivitat, baixa rendibilitat, dificultats per accedir a finançament públic, dificultats per compartir coneixement o per accedir a les innovacions així com la manca de capacitat per obrir-se a nous mercats.

La fragmentació del sector comporta moltes d'aquestes dificultats que es podrien solucionar o reduir constatant la comunitat d'interessos i de problemàtiques i concretant les potencialitats de col·laboració a través de la cooperació.

Algunes de les temàtiques d'interès compartides entre els participants:

- Donar valor als productes que tenim i posar-los també en valor als mercats euroregionals i internacionals
- Incorporar dins un clúster del coneixement el sector agroalimentari
- Mantenir el sistema tradicional (valorat per l'Euroregió pels vincles cultural i històrics que hi mantenim), però incorporant-hi, d'una manera intensiva la innovació
- Millora plantacions i rendiment de la producció
- Recuperació, caracterització i valorització de les varietats autòctones
- Normativa pròpia microempreses

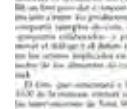


Mallorca comença a treballar en un projecte de producció de sucre a la base dels sectors de la UE.

Balears pone en valor su sector agroalimentario dentro de la Euroregión

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

A la foto



El sector agroalimentario de Mallorca...

El sector agroalimentario de Mallorca...

El sector agroalimentario de Mallorca...

Article publicat el 29/7/2021 al diari Última Hora relatiu al Fòrum regional de Balears.

FÒRUM REGIONAL - CATALUNYA

PROGRAMA

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

PONENTS



Maurizio Crupi

Investigador de les universitats d'Alacant i de Maastricht. Signa un treball de recerca que connecta les indicacions geogràfiques amb la innovació.



Àlex Brossa

Director del Clúster del Packaging. El Clúster aglutina un centenar de membres actius entre companyies, centres de recerca i entitats que representen el sector.



Marta Vallès

Fundadora de Vottun, start-up catalana especialitzada en tecnologia blockchain.



Alex Torrens

Especialista en marca i comunicació i fundador de l'estudi de branding Verde Limón

CONCLUSIONS

La innovació per als productes de les DOP i IGP és possible i podrien representar perspectives comercials

1

Els avantatges i les aplicacions del *blockchain* per al sector agroalimentari podrien augmentar el valor a través de l'eficiència de la cadena de subministrament. El *blockchain* no és només per als processos de producció de les grans empreses.

2

La possibilitat de modificar els reglaments de les DOP i IGP per innovar sense perdre el component tradicional

3

Noves tendències d'envasament basades en conceptes com ara nous materials sostenibles; reducció de plàstics; intel·ligents, experimentals, interactius o transparents; mono dosi, entrega o llestos per menjar

4

POSSIBLES TEMES D'INTERÈS COMÚ

1. Etiquetatge innovador i estratègies de comunicació i promoció
2. Blockchain per garantir la traçabilitat dels productes amb DOP i IGP
3. Tendències d'envasament al sector agroalimentari
4. Oberts a altres temàtiques

FÒRUM REGIONAL - OCCITANIE



INVITATION
IRQUALIM Occitanie

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

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

INTRODUCTION par Pierre GINEBRE, Directeur de l'IRQUALIM

PRÉSENTATION DE L'EURORÉGION PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE ET DU FOND 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.

FASE 2

TROBADA EUROREGIONAL D'ACTORS

Fira Alimentaria Barcelona - 4 d'abril de 2022




TROBADA INTERREGIONAL D'AGENTS

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

Dilluns 4 d'abril de 2022, 10.00 h - 14.30 h
FIRA ALIMENTÀRIA, Gran Via Barcelona (Pavelló 5)



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



AGENDA

09.30-10.00 h **Rebuda dels participants al concurs** (Pavelló 5, estand Catalunya HUB)
José Maria Borrás Villarreal (representant de les Illes Balears)
Eric Montes (representant de Catalunya)
Thomas Riquier (representant d'Occitània)

10.00-11.30 h **CONCURS** de la 'Millor recepta euroregional elaborada amb productes DOP i IGP de les Illes Balears, Catalunya i Occitània'

11.30-12.00 h **ENTREGA DEL PREMI** a la 'Millor recepta euroregional elaborada amb productes DOP i IGP de les Illes Balears, Catalunya i Occitània'
Xavier Bernard Sans, director general de l'Euroregió Pirineus Mediterrània
Aram Ortega Adzerias, director general de Polítiques per a la Sobirania Alimentària, Illes Balears
Josep Pere Colat, president de la Federació Catalana DOP-IGP
Pierre Ginebre, director de l'Institut Regional Qualité Agroalimentaire d'Occitània (IROQUALIM)
Joel Castanyé, Xef | La Boscana (* Michelin)

12.00-12.30 h **Ponència sobre circuits curts de comercialització agroalimentària** (Pavelló 5, Sala CC4.2)
Fabien Santini, cap adjunt de la Unitat de Governació dels mercats agroalimentaris a la DG AGRÍ de la Comissió Europea
Presentació a càrrec de Dèlia Colomer, cap del Servei de Promoció de la Qualitat Agroalimentària del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya

12.30-13.15 h **Taula rodona: experiències turístiques com a estratègia de valorització dels paisatges i productes locals** (Pavelló 5, Sala CC4.2)
Xavier Bernard Sans, director general de l'Euroregió Pirineus Mediterrània
Xisco Mateu, director de l'agència d'estratègia turística de les Illes Balears (AETIB)
Marta Domènech Tomás, directora general de Turisme de la Generalitat de Catalunya
Igor Knibiehly, director de projectes i estratègies turístiques innovadores a la Direcció de Turisme i Hidroteràpia d'Occitània

13.30-14.30 h **Sessió de networking - dinar a peu dret** (Pavelló 5, estand Catalunya HUB)

TROBADA EUROREGIONAL D'ACTORS

Concurs: "Millor recepta euroregional elaborada amb productes DOP i IGP de les Illes Balears, Catalunya i Occitània"

Amb la voluntat de posar en valor i promoure els productes amb segell de qualitat d'aquestes tres regions i, a la vegada, generar o reforçar les relacions a nivell euroregional entre elles, els socis del projecte amb el suport de l'Euroregió Pirineus-Mediterrània, impulsen un concurs en el què es vol reconèixer la "Millor recepta euroregional elaborada amb productes DOP i IGP de les Illes Balears, Catalunya i Occitània" que prepararan tres cuiners/es en representació de cada una de les tres regions.

FUNCIONAMENT DEL CONCURS:

Els tres joves xefs van haver de elaborar un plat innovador on, almenys, 2/3 dels ingredients havien de ser productes amb segells DOP i IGP de les tres regions. L'organització els va facilitar els productes DOP i IGP escollits. Els concursants disposaren de 30 minuts per elaborar els plats i posteriorment, de 3 minuts per presentar-los al jurat mencionant els productes utilitzats amb DOP i IGP de cada una de les tres regions i fent especial èmfasis en el per què de la seva elecció (sabor, maridatge, exclusivitat, textura, etc.).

EL JURAT

- Xavier Bernard Sans, director general de l'Euroregió Pirineus-Mediterrània
- Aram Ortega Adzerias, director general de Polítiques per a la Sobirania Alimentària, Illes Balears
- Josep Pere Colat, president de la Federació Catalana DOP-IGP
- Pierre Ginebre, director de l'Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire d'Occitània (IRQUALIM)
- Jose Castanyé, xef | La Boscana (*Michelin)

CRITERIS D'AVUACIÓ

- Presentació de la recepta - 20 punts
- Resultat final de la recepta - 20 punts
- Altres aspectes de la recepta (tècnica, sostenibilitat, etc...) - 20 punts

PRODUCTES DE TEMPORADA A DISPOSICIÓ DELS CONCURSANTS

DOP

IGP

CATALUNYA

Oli:
 Les Garrigues, Terra Alta, Siurana, Empordà i Baix Ebre – Montsià
 Avellana de Reus
 Pera de Lleida
 Mongeta du Ganxet
 Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya
 Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya
 Arròs del Delta de l'Ebre

Calçots de Valls
 Patates de Prades
 Pollastre i capó del Prat
 Poma de Girona
 Pa de Pagès Català
 Clementines de les Terres de l'Ebre
 Vedella dels Pirineus Catalans
 Gall del Penedès
 Llonganissa de Vic
 Torró d'Agramunt

ILLES BALEARS

Oli de Mallorca
 Oliva de Mallorca
 Formatge Maó-Menorca
 Pebre Bord de Mallorca

Sobrassada de Mallorca
 Ametlla de Mallorca
 Oli d'Eivissa

OCCITÀNIA

Cebe dels Cévennes
 Nou del Périgord i oli de nou del Périgord
 Oliva de Nimes i oli de Nimes
 Oli del Languedoc
 Lucques del Languedoc
 Roquefort
 Bleu des Causses
 Rocamadour
 Laguiole
 Pélarдон
 Pernal negre de Bigorre
 Torró de Camargue
 Xai des Pays d'Oc
 Porc negre de Bigorre

All de Lautrec
 Mongeta Tarbais
 Mongeta de Castelnaudary
 Carxofa del Roussillon
 Arròs de Camargue
 Mel dels Cévennes
 Tom de Pirineus
 Anxova de Collioure
 Anec de foie gras del Sud Ouest
 Pernal de Lacaune
 Llonganissa de Lacaune
 Vaquiers Fleur d'Aubrac
 Vedella de Aveyron i del Segala
 Pollastres de Gers
 Pollastres del Languedoc

TROBADA EUROREGIONAL D'ACTORS

PARTICIPANTS I CLASSIFICACIÓ

Els ingredients DOP i/o IGP emprats per a cada recepta



ERIC MONTES

ESCOLA: Escola d'Hostaleria Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi

EXPERIÈNCIA:

Raül Balam, Hermanos Torres i El Cellar de Can Roca
Vencedor regional de l'European Young Chef Award 2021

SINERGIES

Pera de Lleida
Oli de l'Empordà
Ametlles de Mallorca
Avellana de Reus
Pa de Pagès
Sobrassada de Mallorca
Mel de Cévennes
Fromatge de Laguiole
Vinagre forvm Chardonnay

1^{er}



JOSÉ MARÍA BORRÁS

ESCOLA: Hofmann

EXPERIÈNCIA:

Paco Roncero (Madrid)
Segon classificat a l'European Young Chef Award 2021

Ametlla de Mallorca
Caçots de Valls
Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya
Mel de Cévennes
Sobrassada de Mallorca
Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya
Oli DO de Mallorca

2nd



THOMAS RIQUIER

ESCOLA: Escuela Hosteleria

EXPERIÈNCIA:

Chef del restaurant Vivants (Toulouse)

Cebe de Cévennes
All de Lautrec
Pollastre de Gers
Oli Les Garrigues
Oliva de Mallorca
Anxova de Collioure
Mel de Cévennes
Oli de Languedoc

3^{er}



TROBADA EUROREGIONAL D'ACTORS



El guanyador del concurs a la millor recepta euroregional elaborada amb productes DOP i IGP, Eric Montes, ha rebut un diploma com a reconeixement del Jurat al seu plat 'Sinergies'.

El primer premi també inclou la seva participació a la Fira REGAL, el pròxim mes de desembre de 2022, al MEETT, el nou recinte firal de Toulouse Métropole (Occitània), on elaborarà i presentarà el plat guanyador.

Aquest premi està finançat per la Comissió Turisme de l'Euroregió Pirineus Mediterrània.

Al final de la competició cada participant ha rebut una cistella amb un lot de productes amb segells DOP i IGP de les tres regions. Aquesta cistella ha estat possible gràcies a la col·laboració de les DOP-IGP dels tres territoris.



ILLES BALEARS



CATALUNYA



OCCITÀNIA



PONÈNCIES

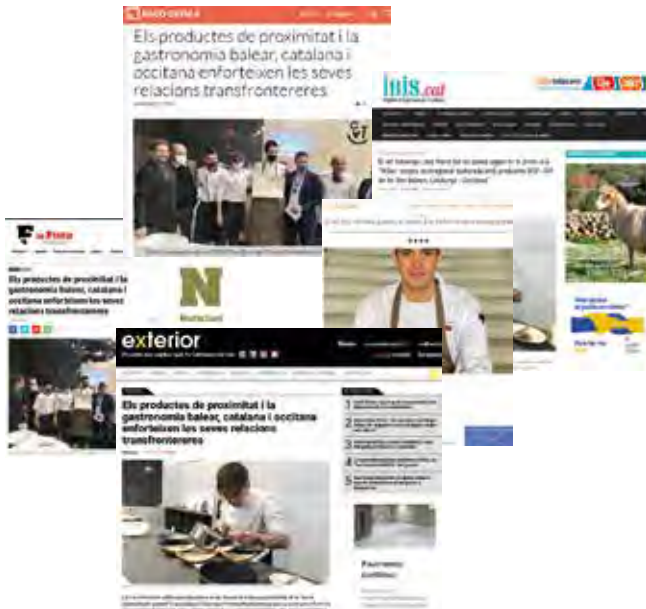
- Ponència sobre circuits curts de comercialització agroalimentària per part del Sr. Fabien Santini, cap adjunt de la Unitat de Governació dels mercats agroalimentaris a la DG de la Comissió Europea.
- Taula rodona: Experiències turístiques com a estratègia de valorització dels paisatges i productes locals - Sr. Xavier Bernard-Sans, Director General de l'Euroregió Pirineus Mediterrània; Sr. Xisco Mateu, Director de l'agència d'estratègia turística des Illes Balears (AETIB); Sra. Marta Domènech Tomàs, Directora General de Turisme de la Generalitat de Catalunya; Sr. Igor Knibiehly, Director de projectes i estratègies turístiques innovadores. Direcció de Turisme i Hidroteràpia, Région Occitanie.
- Sessió de networking - dinar a peu dret amb productes DOP-IGP catalans.



TROBADA EUROREGIONAL D'ACTORS

REPERCUSSIÓ MEDIÀTICA

CATALUNYA



OCCITANIA



ILLES BALEARS



REUNIÓ DE TANCAMENT DE PROJECTE I VISITA AL PIQUE-NIQUE DES QUALIVORES



El 25 i 26 de juny de 2022, el consorci del projecte Xarxa d'Aliments de Qualitat va celebrar la reunió de tancament del projecte durant una visita a Occitània de la mà d'IRQUALIM.



Durant l'estada, els socis han pogut conèixer de primera mà el concepte del Club des Qualivores com a bona pràctica transferible a altres regions amb la rebuda institucional del Sr. Vincent Labarthe, Vicepresident d'Agricultura de la regió d'Occitània. També s'han visitat les DOP Rocamadour i el molí d'oli de nous de Castagne.

La voluntat del consorci és donar continuïtat a la xarxa amb noves iniciatives innovadores que posin en valor els aliments de qualitat de les 3 regions i realitzar una nova edició del concurs a la millor recepta euroregional amb productes DOP i IGP.



www.prodeca.cat



QUALITÉ & ORIGINE

www.irqualim.fr