

SMEOrigin

Lettre d'info

N°1 / Août 2023



Chère lectrice, cher lecteur,

Voici la première édition de la série de bulletins d'information **du projet SMEOrigin**, qui vise à mettre en avant l'un des secteurs le plus unique de l'Union européenne et du monde entier – l'agroalimentaire.

Les pays européens offrent un patrimoine unique de traditions culinaires régionales et un paysage diversifié de spécialités, reflétant leur riche histoire de développement multiethnique et culturel. L'alimentation régionale représente un patrimoine culturel européen commun et constitue donc un atout économique majeur pour de nombreuses régions européennes. Ces produits ont un impact considérable sur le développement local, ils sont un atout culturel et ils génèrent une coopération entre divers secteurs tels que le tourisme et l'agriculture.

Dans les pages suivantes, vous trouverez des informations sur le contexte général et les objectifs du projet, ainsi que des informations sur les développements et événements récents et à venir. Nous vous tiendrons également informés de nos progrès et de nos principaux résultats par le biais du site Web du projet, d'événements thématiques et de bulletins d'information.

L'équipe du projet SMEOrigin

Dans ce numéro:

- Réunion de lancement
- Bonnes pratiques : le riz de Calasparra
- Réunion des parties prenantes
- Activités à venir

Le projet SMEOrigin a été plus précisément conçu pour promouvoir les produits bénéficiant d'une indication géographique dans les régions concernées en améliorant les normes de qualité des PME, en favorisant leur transformation numérique et en promouvant l'authenticité des produits.



SMEOrigin vise à améliorer les politiques de développement régional afin d'accroître la compétitivité des PME alimentaires spécialisées dans les indications géographiques.



Réunion de lancement de SMEOrigin



La réunion de lancement du projet SMEOrigin a été organisée par la municipalité de Calasparra, dans la région de Murcie, en Espagne, du 10 au 12 mai 2023. Elle s'est concentrée sur la présentation des principaux objectifs, opportunités et défis devant le consortium et les partenaires du projet.

Chaque partenaire a proposé une présentation présentant la région et l'entité à laquelle il appartient. Les partenaires ont présenté les produits avec indication géographique certifiée qui sont présents dans chaque région et ont également mis en évidence les produits nationaux d'importance. Les partenaires ont également présenté les actions, politiques, réglementations ou initiatives remarquables et pertinentes pour l'objectif du projet, considérées comme de bonnes pratiques à prendre en compte pour stimuler les échanges avec le consortium et les domaines potentiels d'amélioration qui peuvent être mis en évidence.

Au cours de l'événement de 3 jours, les partenaires ont effectué des visites d'étude dans les célèbres rizières de Calasparra et au Murcia Food Brokerage Event 2023, où les dernières créations du secteur agroalimentaire ont été présentées.



LES BONNES PRATIQUES



Visite de terrain : le Riz de Calasparra

Les partenaires ont effectué une visite d'étude dans les rizières de Calasparra, où est cultivé un riz particulier avec appellation d'origine protégée (AOP). Les participants ont visité la coopérative rizicole [Calasparra Virgen de la Fuensanta](#), où ils ont appris sur la haute qualité du produit, comment les espaces et les procédures sont organisés en fonction du type de riz concerné ou même l'emballage du produit avec son sceau distinctif.

Ensuite, les partenaires se sont rendus sur différentes rizières. L'une des caractéristiques qui rendent ce produit de Calasparra si spécial est le fait que l'eau dans les plantations de riz n'est pas stagnante, ce qui permet un débit constant qui augmente la qualité du produit final, contrairement à d'autres types de plantations.



La Maire de Calasparra, Teresa Garcia, a accueilli la delegation, avec une presentation de sa municipalité et son écosystème économique autour de la production du riz AOP de Calasparra.

Les partenaires ont visité le **Musée de Calasparra** à l'**Office de Tourisme de la Municipalité**, où ils ont été initiés aux différentes activités récréatives et touristiques organisées autour de la production de riz, en tant qu'élément différenciant et stimulant du développement local.

REUNIONS AVEC LES PARTIES PRENANTES

Interreg Europe

Co-funded by the European Union

SMEOrigin

SMEOrigin

Newsletter
Issue 1 / August 2023



Au cours du 1^{er} semestre, tous les partenaires de SMEOrigin ont tenu leurs premières réunions avec les parties prenantes dans le but de présenter le projet à aux acteurs locaux et de commencer à explorer les défis régionaux et les opportunités de développement. Les discussions ont principalement porté sur l'analyse des produits sous signe de qualité existants, le potentiel de nouveaux enregistrements et les possibilités de créer des réseaux d'affaires et de stimuler la coopération régionale et interrégionale entre les PME.



Si vous êtes une PME de l'alimentaire ou du vin dans l'une des régions partenaires, [trouvez votre partenaire](#) pour savoir comment vous pouvez bénéficier du projet SMEOrigin.

ACTIVITES A VENIR



Deuxième reunion interrégionale: Patras, Grèce



La deuxième réunion interrégionale aura lieu à Patras, en Grèce, en septembre 2023. Cet événement s'articulera autour des travaux liés aux politiques initiés au 1er semestre et du partage des bonnes pratiques pour le développement du secteur. Des experts de l'industrie invités fourniront des exemples de la manière dont les entreprises agricoles peuvent contribuer aux stratégies de développement régional visant à stimuler la compétitivité, à renforcer les chaînes de valeur, à soutenir et à promouvoir la transformation numérique et à améliorer l'étiquetage des produits. Les partenaires effectueront une visite d'étude auprès des producteurs AOP de vin, fromage et olives dans la région de la ville de Patras et de la province d'Achaïe.

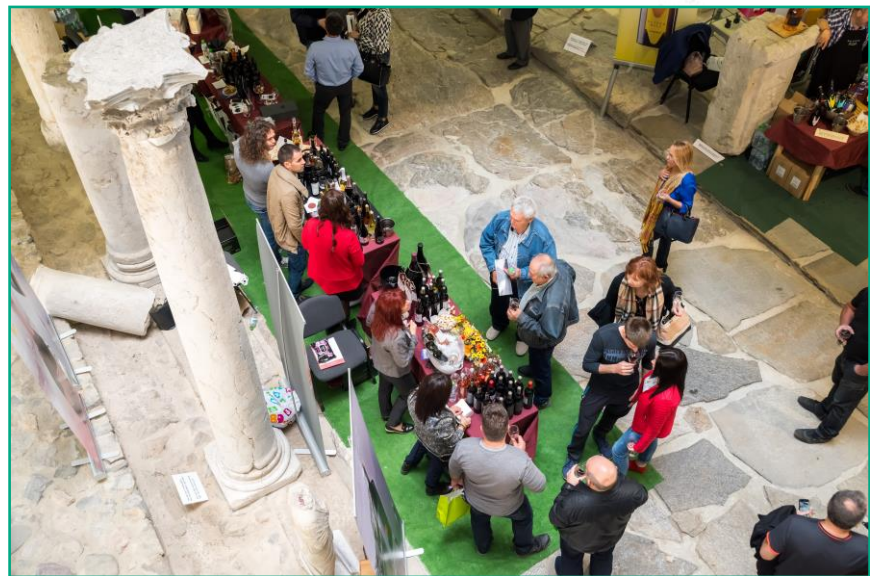
ACTIVITES A VENIR



Salons alimentaires et du vin de l'automne 2023

Au cours du 2^e semestre, les partenaires participeront à divers événements axés sur la compétitivité des PME et le secteur alimentaire. L'automne est la saison de multiples foires gastronomiques et œnologiques qui présentent de nombreuses opportunités de contact avec les parties prenantes et les bénéficiaires potentiels du projet SMEOrigin.

Des activités de diffusion dédiées telles que des journées d'information, des présentations, etc., sont également prévues, ainsi que les réunions régulières des parties prenantes qui auront lieu au moins une fois par semestre.



Voici quelques exemples de salons dans les différentes régions des partenaires :

STARA ZAGORA, BULGARIE : AVGUSTIADA - Festival du Vin et de l'Héritage Culturel, 15 – 17.9.2023, Stara Zagora. SZ-REDA fera une présentation sur l'opportunité que représente l'enregistrement sous indication géographique (IG) pour les PME de l'alimentaire.

SAVONLINNA, FINLANDE : L'année prochaine se tiendra une célébration de la nourriture délicieuse et de haute qualité du lac Saimaa et de Savonlinna. Il est temps de créer une coopération entre les entreprises locales et les parties prenantes, lorsque toute la région du lac Saimaa apporte le meilleur à la table – pour les habitants et les touristes visitant Savonlinna. La gastronomie et la culture uniques de la Finlande orientale sont célébrées avec des expériences riches qui combinent la nourriture la plus pure du monde et une culture originale.

Contactez le partenaire SMEOrigin dans votre région pour en attendre plus sur les événements et initiatives à venir.



SMART



SUIVEZ-NOUS :

<https://www.interregeurope.eu/smeorigin>

Facebook: <https://www.facebook.com/SMEOrigin>

Instagram: <https://www.instagram.com/smeorigin/>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/smeorigin/>

Twitter: <https://twitter.com/SMEOrigin>

LES PARTENAIRES :

[Steirische Wirtschaftsförderungsges.m.b.H. \(AT\)](#)

[Stara Zagora Regional Economic Development Agency \(BG\)](#)

[Opolskie Centre for Economy Development/ Opolskie Voivodeship \(PL\)](#)

[Savonlinna Development Services \(FI\)](#)

[University of Patras \(EL\)](#)

[Municipality of Calasparra \(ES\)](#)

[INTERBIO Nouvelle-Aquitaine \(FR\)](#)