



PIRINEUS GOURMET

fem xarxa, fem negoci

22 MARÇ
2017

PALAU DE CONGRESSOS
DE LLEIDA



CCI PirineusMed és una projecte creat per les Cambres de Comerç de Lleida, Andorra, Girona i Perpinyà, en el marc del programa europeu Interreg V-Poctefa, cofinançat pel FEDER que va adreçat especialment a les pimes, als autònoms i a les microempreses.

Pirineus Gourmet obre les portes a la cooperació transfronterera, facilitant la creació de noves relacions empresarials i impulsant els fluxos comercials dels agents del sector gourmet a banda i banda dels Pirineus.

PERFIL DELS PARTICIPANTS GOURMET

» Productors
» Distribuïdors, grans superfícies, supermercats locals, botigues especialitzades i canal Horeca.

PER A MÉS INFORMACIÓ

lleida@ccipirineusmed.com
+34 973 23 61 61 - Aida Villar

CONSIDERACIONS

La zona denominada "showroom professional" és una zona d'exposició dels diferents productors on es propiciarán els contactes comercials entre empreses amb potencials de col·laboració, tenint en compte les necessitats de cada empresa.

En finalitzar la jornada, els assistents podran degustar gratuïtament els productes de les empreses participants.

La jornada és gratuïta.

Els idiomes de la jornada són el català i el francès.

CCI PirineusMed est un projet créé par les Chambres de Commerce de Lleida, Andorre, Gérone et Perpignan, dans le cadre du programme européen Interreg V-Poctefa, cofinancé par le FEDER, et qui s'adresse tout spécialement aux PME, aux travailleurs indépendants et aux micro-entreprises.

Pirineus Gourmet ouvre les portes à la coopération transfrontalière en permettant la création de nouvelles relations inter-entreprises et en développant les flux commerciaux des agents du secteur du gourmet de part et d'autre des Pyrénées.

PROFIL DES PARTICIPANTS GOURMET

» Producteurs
» Distributeurs, grandes surfaces, supermarchés locaux, boutiques spécialisées et canal Horeca.

POUR PLUS INFORMATION

lleida@ccipirineusmed.com
+34 973 23 61 61 - Aida Villar

CONSIDÉRATIONS

La zone dénommée «showroom professionnel» est une zone d'exposition des divers producteurs qui permettra l'établissement de contacts commerciaux entre les entreprises ayant un potentiel de collaboration, qui tiendra compte des besoins de chaque entreprise.

À la fin de la journée, les assistants pourront déguster gratuitement les produits des entreprises participantes.

La journée est gratuite.

Les langues de la journée sont catalan et français.

CCI Pirineus Med és un projecte de:



Amb la col·laboració de:



Lloc : Palau de Congressos La Lotja
Lieu: Palais des Congrès de Lleida, La Lotja
Avda. Tortosa, 2 Lleida

INSCRIPCIONS

www.ccipirineusmed.com/gourmet2017
Data límit 28 de febrer de 2017 (Productor)
Data límit 07 de març de 2017 (Distribuïdor)

INSCRIPTIONS

www.ccipirineusmed.com/gourmet2017
Date limite 28 février 2017 (Producteur)
Date limite 07 mars 2017 (Distributeur)

#PirineusGourmet2017

PROGRAMA

09:30 a 10:00 h	Benvinguda de les autoritats. Auditori Leandre Cristòfol	
10:00 a 10:30 h	Conferència. "Les denominacions europees, garants de la qualitat de producte en el món gastronòmic" a càrrec del Sr. Ferran Tarradellas, Director de la Comissió Europea a Barcelona.	
10:30 a 11:15 h	Conferència. "Què volem menjar i per què" a càrrec del Sr. Toni Massanés, Director de la Fundació Alicia.	
11:15 a 11:45 h	Coffee Break	
11:45 a 12:30h	Conferència. "Amazon: un nou canal?" a càrrec el Sr. Florencio Garcia, expert en consum i Director Retail & Petrol & Telecom de l'empresa Kantar Worldpanel España.	
12:30 a 14:30 h	Showroom professional. Foyer Principal – Enric Granados.	
14:30 a 16:00 h	Còctel a peu dret	
16:00 a 17:30 h	Taula Rodona - Models d'èxit - un empresari del territori de cada Cambra de Comerç explicarà la seva experiència en la comercialització de productes gourmet. Moderador Josep Maria Sanuy , Subdirector del Grup Segre. ·Lleida: Emma Rovira , fundador de l'Empresa <i>Olicatessen</i> ·Girona: Marc Solà , gerent de l'Empresa <i>Collverd</i> ·Perpinyà: Claude Sarda , gerent de l'empresa <i>Abies Lagrimus</i> ·Andorra: Gerard Martínez , gerent de l'empresa <i>Ramaders d'Andorra</i>	
17:30 a 19:00 h	Conferència. "Cuina i territori", a càrrec del Sr. Joan Roca, Chef del <i>Celler de Can Roca</i> , Restaurant amb 3 estrelles Michelin.	
19:00 a 20:00 h	Degustació de productes gourmet oberta al públic.	

PROGRAMME

09:30 a 10:00 h	Bienvenue des autorités. Auditorium Leandre Cristòfol
10:00 a 10:30 h	Conférence. "Les désignations en Europe, en garantissant de la qualité du produit dans le monde gastronomique" tenue par M. Ferran Tarradellas , Directeur de la Commission Européenne a Barcelone.
10:30 a 11:15 h	Conférence. "Ce que nous mangeons et pourquoi" tenue par M. Toni Massanés , Directeur de la <i>Fondation Alicia</i> .
11:15 a 11:45 h	Coffee Break
11:45 a 12:30h	Conférence. "Amazon : un nouveaux circuit de distribution?" tenue par M. Florencio Garcia , expert en consommation et Directeur Retail & Petrol & Telecom de l'entreprise <i>Kantar Worldpanel España</i> .
12:30 a 14:30 h	Showroom professionnel . Foyer Principal – Enric Granados.
14:30 a 16:00 h	Cocktail- dînatoire
16:00 a 17:30 h	Table ronde - "Modèles réussis où un entrepreneur sur le territoire de chaque Chambre de Commerce de chaque territoire participant à CCI Pirineus Med va expliquer son expérience en gourmet marketing." Modérateur Josep Maria Sanuy , Sous-directeur du Grup Segre. ·Lleida: Emma Rovira , Fondateur de l'entreprise <i>Olicatessen</i> ·Girona: Marc Solà , Chef d'entreprise <i>Collverd</i> ·Perpignan: Claude Sarda , Chef d'entreprise <i>Abies Lagrimus</i> ·Andorra: Gerard Martínez , Chef d'entreprise <i>Ramaders d'Andorra</i>
17:30 a 19:00 h	Conférence. "Cuisine et territoire", tenue par M. Joan Roca , Chef du restaurant <i>El Celler de Can Roca</i> , Restaurant qui a trois étoiles Michelin
19:00 a 20:00 h	Dégustation des produits gourmet ouverte au public