

RETE DEI SERVIZI QUALIFICATI PER LO SVILUPPO DELLA FILIERA AGRUMICOLA TRANSFRONTALIERA “CITRUS”

EVENTO DI LANCIO - PROGRAMMA

18 giugno 2021

Evento via WEB: <https://meet.google.com/uck-ovhp-yib>

La proposta e la sfida del progetto CITRUS

La sfida affrontata dal progetto CITRUS è rafforzare la competitività delle Micro, Piccole e Medie Imprese (MPMI) attraverso la valorizzazione e il trasferimento dei processi di ricerca, l'innovazione e lo sviluppo legati agli agrumi e al loro impatto sul turismo esperienziale e sulle preparazioni alimentari e non alimentari.

Il progetto intende supportare la competitività delle MPMI attraverso l'erogazione di servizi “innovativi” finalizzati a rafforzare le competenze e qualificare le conoscenze nell'ambito del settore agroalimentare e agro-turistico legato al settore agrumicolo

Questi obiettivi saranno raggiunti promuovendo e incentivando i processi di trasformazione creativa (nuovi processi; miglioramento e innovazione dei processi in uso), il reimpiego degli scarti (economia circolare) e la valorizzazione turistica collegata agli agrumi (offerta di prodotti e servizi connessi al marchio turistico).

I beneficiari diretti sono le MPMI già attive nella filiera agrumicola, o interessate alla capitalizzazione delle opportunità di sviluppo che la caratterizzano, ovvero imprese che si occupano dell'offerta turistica o agroturistica.

La proposition et le défi du projet CITRUS

Le défi auquel est confronté le projet CITRUS est de renforcer la compétitivité des Micro, Petites et Moyennes Entreprises (MPME) à travers la valorisation et le transfert des processus de recherche, d'innovation et de développement liés aux agrumes et leur impact sur le tourisme expérientiel et les préparations alimentaires et non-alimentaires.

Le projet entend soutenir la compétitivité des MPME par la fourniture de services « innovants » visant à renforcer les compétences et les connaissances qualifiantes dans le secteur agroalimentaire et agrotouristique lié à la filière agrumes.

Ces objectifs seront atteints en promouvant et en encourageant le processus de transformation créative (nouveaux processus ; amélioration et innovation des processus en usage), la réutilisation des déchets (économie circulaire) et la valorisation touristique liée aux agrumes (offre de produits et services liés à la marque touristique).

Les bénéficiaires directs sont les MPME déjà actives dans la filière agrumes, ou intéressées à capitaliser sur les opportunités de développement qui la caractérisent, ou les entreprises qui s'occupent de l'offre touristique ou agrotouristique.

PROGRAMMA

Ore 14.30 – 14.45

Saluti istituzionali e introduzione: esigenze generali del comparto agroalimentare, coinvolgimento delle imprese verso l'innovazione di prodotto.

(Giovanni Minuto, Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola)

Ore 14.45 – 15.00

Presentazione del progetto: obiettivi e risultati attesi.

(Giovanni Minuto, Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola)

Stimolare la partecipazione delle aziende a percorsi di innovazione.

Ore 15.00 – 16.15

Da “Mare di Agrumi” a “Citrus”: esempi di buone pratiche

- **Ore 15.00 – 15.15**
Casi di studio e buone pratiche imprenditoriali: la rete d'impresa del chinotto di Savona
(Marco Abaton, coordinatore della rete d'impresa “Il Chinotto nella Rete”)
- **Ore 15.15 – 15.30**
Ambiente rurale, panorama agrario e turismo esperienziale: il progetto integrato "Experience"
(Carlo Scrivano, direttore Unione Provinciale Albergatori)
- **Ore 15.30 - 15.45**
La Pompia di Sardegna tra tradizione e innovazione.
(Gianni Nieddu, Dipartimento di Agraria, Università di Sassari)
- **Ore 15.45 - 16.00**
La trasformazione degli agrumi e gli alimenti funzionali
(Angela Zinnai e Luisa Pistelli, Università di Pisa)
- **Ore 16.00 - 16.15**
Living lab e circuiti turistici per sostenere lo sviluppo agroturistico del territorio
(Thomas-Osmin Gaudin, Camera di Commercio ed Industria della Corsica)

Ore 16.15 – 16.55

Le prospettive dei territori e le opportunità della *call for ideas* del progetto CITRUS

- **Ore 16.15 - 16.25**
Innolabs. Come valorizzare le buone idee: *call for ideas*
- **Ore 16.25 - 16.35**
Laore. Il ruolo dell'Agenzia Laore nella tutela e valorizzazione della biodiversità agrumicola
- **Ore 16.35 - 16.45**
Polo Magona. Le innovazioni tecniche e tecnologiche disponibili

Ore 16.45 17.30

Discussione e conclusioni

RÉSEAU DE SERVICES QUALIFIÉS POUR LE DÉVELOPPEMENT DE LA CHAÎNE DES AGRUMES TRANSFRONTALIÈRE

ÉVÈNEMENT DE LANCEMENT - PROGRAMME

18 juin 2021

Événement via WEB: <https://meet.google.com/uck-ovhp-yib>

14h30 - 14h45

Accueil et introduction : besoins généraux du secteur agroalimentaire, implication des entreprises dans l'innovation produit. (Giovanni Minuto, Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola)

14h45 - 15h00

Présentation des objectifs du projet et les résultats attendus;
(Giovanni Minuto)

Stimuler la participation des entreprises à des cours d'innovation ;

15h00 - 16h15

De « Mare di Agrumi » à « Citrus » : et exemples de bonnes pratiques

- 15h00 - 15h15

Études de cas et bonnes pratiques commerciales : le réseau d'entreprises du Chinotto di Savona (Marco Abaton , coordinateur du réseau d'entreprises "Il Chinotto nella Rete")

- 15h15 - 15h30

Milieu rural, paysage agricole et tourisme expérientiel : le projet intégré « expérience » (Carlo Scrivano, directeur de l'Union provinciale des hôteliers)

- 15h30 - 15h45

La Pompa di Sardegna entre tradition et innovation.
(Gianni Nieddu , Département d'agriculture, Université de Sassari)

- 15h45 - 16h00

La transformation des agrumes et les aliments fonctionnels
(Angela Zinnai et Luisa Pistelli, Université de Pisa)

- 16h00 - 16h15

Living lab et circuits touristiques pour accompagner le développement du territoire
(Thomas-Osmin Gaudin, Chambre de Commerce et d'Industrie de Corse)

16h15 - 16h55

Les perspectives des territoires et les opportunités de l' *appel à idées* du projet CITRUS

- 16h15 - 16h25

Innolabs. Comment valoriser les bonnes idées : *appel à idées*

- 16h25 - 16h35

Laoré. Le rôle de l'Agence Laore dans la protection et la valorisation de la biodiversité des agrumes

- 16h35 - 16h45

Polo Magona. Les innovations techniques et technologiques disponibles

16h45 17h30

Discussion et conclusions