



VIA MEDITERRA SANA

De la terre à la mer, cultiver les liens
entre les territoires et les savoir-faire
méditerranéens

Dossier de presse



Ajuntament de
Figueres



Interreg
POCTEFA



Cofinanciado por
la UNIÓN EUROPEA
Cofinancé par
l'UNION EUROPÉENNE



Sommaire

PRÉSENTATION DU PROJET	3
Le projet en quelques mots	3
Les partenaires européens	5
AXE 1 - VERS UN ÉCOSYSTÈME ÉCONOMIQUE INTÉGRÉ ET COOPÉRATIF SUR LE LITTORAL TRANSFRONTALIER.....	7
La Toile Numérique Alimentaire	7
Portail Cité 4.0	7
AXE 2 - COOPÉRATION CRÉATIVE : PRODUITS ET ÉVÈNEMENTS.....	8
Showcookings	8
Rencontres et conférences « Les Méditerranéennes du goût et des savoirs »	8
La table des artistes	9
AXE 3 - SENSIBILISER ET RELIER : OUTILS ET OPÉRATIONS DE MÉDIATION TRANSFRONTALIÈRE	10
Animation du réseau et valorisation des outils.....	10
Les actions phares de médiation transfrontalière	10
CONTACTS PRESSE POUR CHAQUE PARTENAIRE DU PROJET	11



Présentation du projet

Le 04 mai dernier, le top-départ de ce projet au service de l'économie et l'alimentation méditerranéenne saine a été donné pour 3 ans sur le littoral transfrontalier catalan. Soutenu et suivi par la Communauté de Travail des Pyrénées, autorité de gestion du programme Interreg VI-A POCTEFA et l'Eurorégion Pyrénées Méditerranée, VIAMEDSA regroupe 7 partenaires de l'espace catalan littoral transfrontalier.

Le projet en quelques mots

• Objectifs

Soutenue par l'Union européenne, cette initiative vise à renforcer la mise en œuvre de stratégies territoriales existantes (Plan Alimentaire Territorial, Groupe d'Action Locale Pêche et Aquaculture) en faveur de l'économie bleue, de l'agriculture et du patrimoine culturel et gastronomique transfrontalier. Il s'agit de poser les premières bases d'un réseau de proximité et de renforcement de la mise en relation entre producteurs, distributeurs, chefs, étudiants et professionnels tout en favorisant la sensibilisation au manger local, et les vocations dans les secteurs de l'agriculture, de la pêche, et de la restauration.

Plus précisément le projet vise à :

- Préserver et transmettre les savoir-faire ainsi que l'identité gastronomique méditerranéenne ;
- Sensibiliser les jeunes générations et plus largement la population aux enjeux d'une alimentation durable ;
- Promouvoir les métiers de l'agriculture, de la pêche, de la restauration et de l'alimentation ;
- Valoriser les produits locaux et les circuits de proximité.

• Les résultats attendus

Structuration durable d'un tissu économique de proximité fondé sur les ressources locales, amélioration de la transformation et de la circulation des produits et de valorisation de la gastronomie méditerranéenne, et capitalisation de bonnes pratiques dans la gestion durable des ressources agricoles et marines.

• Effets recherchés dans la coopération au sein du projet

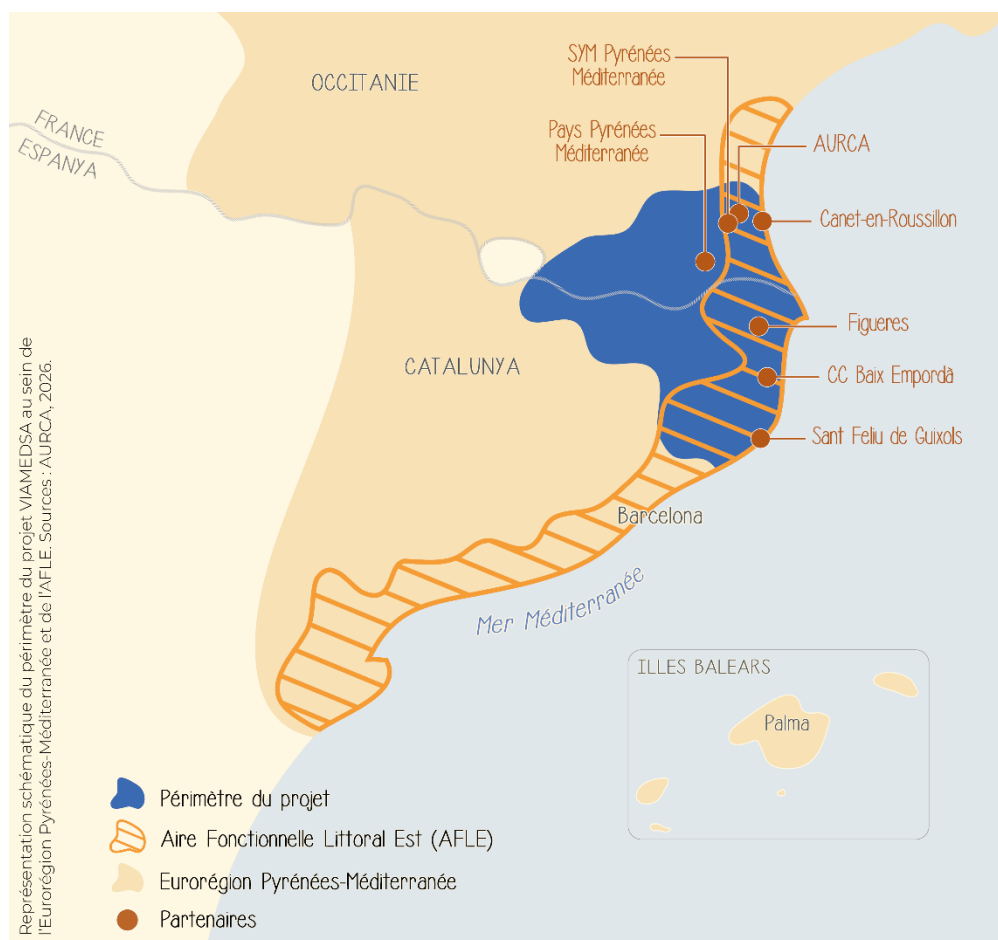
Mise en réseau des acteurs souvent isolés et création d'événements communs favorisant la reconnaissance d'une identité méditerranéenne et catalane partagée.

La singularité du projet réside dans son approche intégrée, combinant agriculture, pêche, gastronomie, culture et éducation, et dans la production d'outils pérénisables, transférables et reproductibles.

• Les bénéficiaires

Les partenaires institutionnels, producteurs, pêcheurs, restaurateurs, associations, établissements éducatifs, le grand public (rencontres, démonstrations, expositions, outil numérique), les jeunes et les étudiants (salon des métiers) et les enfants (concours mini-touques).

• Périmètre



• Le projet en quelques chiffres

- Durée du projet : 04/05/2026-03/05/2029 : **36 mois**
- Budget : **793 895.14 euros**
- FEDER - 65% : **516 031.82 euros**
- Cofinancement - 35% : **277 863.32 euros**
- Le projet VIA MEDITERRA SANA (EFA362/09) est cofinancé à 65% par l'Union européenne dans le cadre de l'appel à projet de l'[Aire Fonctionnelle Littoral Est](#) du programme INTERREG VI-A, Espagne-France-Andorre (POCTEFA 2021-2027).

• L'Aire Fonctionnelle Littoral Est (AFLE)

L'AFLE couvre les enjeux du littoral méditerranéen transfrontalier, entre l'estuaire de l'Aude et le delta de l'Ebre. Animée par l'Eurorégion Pyrénées-Méditerranée et un Comité de Pilotage, elle s'inscrit dans le programme INTERREG VI-A Espagne-France-Andorre (POCTEFA 2021-2027), financé par le FEDER.

Dans le cadre de l'objectif politique « Une Europe plus proche des citoyens », POCTEFA a créé des Aires Fonctionnelles afin de renforcer l'ancrage territorial des projets et de cibler les enjeux locaux de coopération. Ces territoires se caractérisent par de fortes interactions et interdépendances nécessitant des actions coordonnées.

Reconnue par la Commission européenne en janvier 2023 et officiellement ouverte en avril 2024 à Banyuls-sur-Mer, l'AFLE rassemble les territoires littoraux des EPCI de l'Aude et des Pyrénées-Orientales ainsi que les comarques littorales de Catalogne. Sa stratégie s'articule autour de quatre axes dédiés à l'aménagement et à la préservation du littoral méditerranéen transfrontalier.

Les partenaires européens

7 partenaires : 4 en France et 3 en Espagne

FR : Partenaires versant français

1. AURCA – Agence d'Urbanisme Catalane Pyrénées Méditerranée
Rôle : Chef de file du projet
Territoire : communes, EPCI et membres adhérents du Sud-est régional et des Pyrénées-Orientales (France)
2. Ville de Canet-en-Roussillon
Territoire : Canet-en-Roussillon, Pyrénées-Orientales (France)
3. Pays Pyrénées Méditerranée (PPM)
Territoire : 4 EPCI du sud-est du département des Pyrénées-Orientales (France)
4. Syndicat Mixte pour la Restauration Collective Pyrénées Méditerranée (SYM PM)
Territoire : communes adhérentes, Pyrénées-Orientales (France)

ES : Partenaires versant espagnol

5. Conseil Comarcal du Baix Empordà
Territoire : Baix Empordà (Catalogne)
6. Ville de Figueres
Territoire : Figueres – Alt Empordà (Catalogne)
7. Ville de Sant Feliu de Guíxols
Territoire : Sant-Feliu-de-Guixòls, Baix Empordà (Catalogne)



- 10 actions organisées en 3 axes

AXE 1

VERS UN ÉCOSYSTÈME ÉCONOMIQUE
INTÉGRÉ ET COOPÉRATIF SUR LE
LITTORAL TRANSFRONTALIER

- Toile Numérique Alimentaire
- Portail Cité 4.0

AXE 2

COOPÉRATION CRÉATIVE : PRODUITS
ET ÉVÈNEMENTS

- Showcookings
- Rencontres et conférences « Saveurs et savoirs méditerranéens »
- Table des artistes

AXE 3

SENSIBILISER ET RELIER : OUTILS
ET OPÉRATIONS DE MÉDIATION
TRANSFRONTALIÈRE

- Animation du réseau
- Valorisation des outils et supports d'information ou de sensibilisation
- Plat-signature dans les cantines scolaires
- Concours transfrontalier des Mini tToques
- Salon des métiers et des professions pour la découverte des métiers de la pêche, l'agriculture et la gastronomie

Axe 1 - Vers un écosystème économique intégré et coopératif sur le littoral transfrontalier

La Toile Numérique Alimentaire

- Mieux comprendre les liens entre producteurs et acteurs de l'alimentation

Quels liens existent entre agriculteurs, entreprises de transformation et professionnels de la restauration, de part et d'autre de la frontière ?

Pour répondre à cette question principale, l'AURCA engage avec de nombreux partenaires la réalisation d'une toile alimentaire transfrontalière, inspirée de la méthode développée depuis de nombreuses années par l'Agence d'urbanisme de Dunkerque.

À l'échelle de la région de Girona (principalement l'Empordà) et des Pyrénées-Orientales, cette démarche cartographiera les flux, les relations et les interdépendances qui structurent le système alimentaire local.

Objectif : rendre visible un réseau souvent méconnu, révéler les complémentarités entre les territoires et faire émerger de nouvelles pistes pour renforcer les circuits alimentaires locaux et la coopération transfrontalière.



©SÉMINAIRE PALAMÓS

Portail Cité 4.0

- Une offre numérique pour valoriser l'alimentation méditerranéenne

La ville de Canet-en-Roussillon développera un outil numérique dédié à l'information, la transmission et la formation autour de l'alimentation méditerranéenne. Y seront valorisés : les produits, les savoir-faire et le patrimoine local, tout en mettant en lumière producteurs, pêcheurs, éleveurs, artisans, chefs, scientifiques, ainsi que d'autres spécialistes passionnés.

Destinée aux habitants, touristes, professionnels et institutions, elle favorisera les échanges Nord-Sud, la découverte des territoires et la création de synergies entre acteurs, tout en soutenant la recherche et l'innovation.



©CHAMBRE D'AGRICULTURE 66

Axe 2 - Coopération créative : produits et événements

Showcookings

- Promotion et valorisation des produits locaux et de la gastronomie méditerranéenne

La ville de Figueres organisera jusqu'à 20 démonstrations culinaires, à partir du premier trimestre 2027, avec pour objectif de promouvoir et de faire connaître la culture et l'alimentation méditerranéennes, tout en valorisant les produits agroalimentaires et halieutiques locaux.

Gratuites et ouvertes à tous, ces sessions se tiendront sur le balcon gastronomique du marché de Figueres.

Cette initiative réunira des chefs et restaurateurs sud-catalans et français, issus notamment de l'Association de l'hôtellerie-restauration de l'Alt Empordà, de l'École hôtelière de l'Alt Empordà et des Toques Blanches. Ils partageront leur expérience ainsi que leurs savoir-faire et différentes façons de cuisiner et de mettre en valeur les produits locaux.



©LIDIA AGUILERA DIAZ,
SHOW COOKING FIGUERES

Rencontres et conférences « Les Méditerranéennes du goût et des savoirs »

- Un rendez-vous transfrontalier pour partager les savoirs et valoriser la culture méditerranéenne

Organisées pour la première fois en 2025 à Canet-en-Roussillon, les Rencontres « Les Méditerranéennes du goût et des savoirs » prendront une dimension transfrontalière, réunissant professionnels et passionnés français, catalans et espagnols autour de tables rondes, dégustations et temps de transmission.

Le projet permettra de transférer la méthodologie de l'évènement aux partenaires catalans pour une édition à Figueres en 2027, en lien avec la foire gastronomique. Chefs, associations et écoles hôtelières seront associés à cette coopération, dédiée au partage des savoirs et à la valorisation du patrimoine méditerranéen.



©EXTRAIT AFFICHE LES MÉDITERRANÉENNES,
CANET-EN-ROUSSILLON

La table des artistes

- La taula dels artistes

La Table des Artistes est une initiative qui met en valeur la gastronomie, la culture, les traditions et les talents des territoires, en faisant de la table un espace de rencontre, de dialogue et d'échange. Ces rencontres réunissent des cuisiniers, des producteurs, des artisans, des artistes et des personnes impliquées dans la vie du territoire afin de partager leurs connaissances, leurs expériences et leurs histoires autour d'un produit, d'une tradition ou d'un élément de la culture gastronomique locale.

Le projet vise à créer un espace de connexion entre les deux côtés de la frontière, en considérant celle-ci comme un point de rencontre entre des territoires qui partagent un paysage, une histoire, des traditions et savoir-faire.

À travers la gastronomie, il s'agit de mettre en lumière ce qui nous unit tout en valorisant les particularités de chaque territoire, en créant de nouveaux liens et en donnant de la visibilité aux personnes, aux produits et au patrimoine qui font vivre le territoire.



©LA TAULA DELS ARTISTES

Axe 3 - Sensibiliser et relier : outils et opérations de médiation transfrontalière

Animation du réseau et valorisation des outils

- La jeunesse au cœur de la transmission des savoirs et des pratiques alimentaires durables

Cet axe vise à renforcer la sensibilisation des jeunes et à structurer un réseau transfrontalier autour d'une alimentation durable.

En diffusant une culture commune qui valorise les produits locaux, les savoir-faire agricoles, halieutiques et culinaires, il relie producteurs, pêcheurs, restaurateurs, collectivités et écoles pour rendre visibles les ressources méditerranéennes et encourager des pratiques responsables.

Il consiste aussi à inventorier et adapter les outils pédagogiques, déployés entre autres dans le cadre des Projets Alimentaires Territoriaux, aux objectifs du projet VIAMEDSA. Un catalogue interactif bilingue facilitera leur diffusion transfrontalière.



©SYM PM, CHALLENGE CULINAIRE MINI-TOQUES

Les actions phares de médiation transfrontalière

- Transmettre aux jeunes le goût du bien-manger et les savoir-faire méditerranéens et catalans

Trois opérations majeures viendront enrichir ce projet pour sensibiliser la jeunesse au patrimoine culinaire catalan. Comme le plat-signature dans les cantines scolaires, élaboré par une cheffe ou un chef autour d'un produit local, fera découvrir aux enfants la richesse de la gastronomie méditerranéenne. Le concours des Mini Toques stimulera la créativité culinaire des plus jeunes, et le salon des métiers permettra à toutes et tous de découvrir la diversité des professions liées à l'alimentation, de la production agricole et la pêche jusqu'à la transformation et la gastronomie.

L'objectif de ces actions est d'éveiller, de renforcer les vocations et de transmettre, par l'expérience et le partage, notre culture méditerranéenne et catalane du bien manger : local, sain et de qualité.



©GEORGES JAUME, LE POULPE



Contacts presse pour chaque partenaire du projet

- Agence d'URbanisme Catalane
Carine GONZALEZ
+33 449 240 333
carine.gonzalez@aurca.org
- Ville de Sant Feliu de Guíxols
Pere CARRERES
+ 34 609 753 585
perecarreras@guixols.cat
- Pays Pyrénées Méditerranée
Géraldine CAPRANI
+33 631 318 234
gcaprani@payspyreneesmediterranee.org
- SYM Pyrénées Méditerranée
Nicole PHILIPPE
+33 627 292 433
direction@sympm.fr
- Conseil comarcal du Baix Empordà
Marc GENES PORTASPANA
+34 972 642 310 - Extensió 2080
mgenes@baixemporda.cat
- Ville de Canet-en-Roussillon
Pascal FERRO
+33 622 331 834
p.ferro@canetenroussillon.fr
- Ville de Figueres
+ 34 972 032 221
comunicacio@figueres.org



VIA MEDITERRA SANA



Ajuntament de
Figueres



Interreg
POCTEFA



Cofinanciado por
la UNIÓN EUROPEA
Cofinancé par
l'UNION EUROPÉENNE