



VIA MEDITERRA SANA

De la terra a la mar, conrear els vincles
entre els territoris i el saber fer
mediterranis

Dossier de premsa



Ajuntament de
Figueres



Interreg
POCTEFA



Cofinanciado por
la UNIÓN EUROPEA
Cofinancé par
l'UNION EUROPÉENNE



Sumari

PRESENTACIÓ DEL PROJECTE	3
El projecte en poques paraules	3
Els socis europeus	5
EIX 1 - CAP A UN ECOSISTEMA ECONÒMIC INTEGRAT I COOPERATIU AL LITORAL TRANSFRONTERER.....	7
La Xarxa Digital Alimentària	7
Portal Ciutat 4.0	7
EIX 2 - COOPERACIÓ CREATIVA : PRODUCTES I ESDEVENIMENTS	8
Showcookings	8
Trobades i conferències « Les Mediterrànies del gust i dels coneixements »	8
La Taula dels artistes.....	9
AXE 3 - SENSIBILITZAR I CONNECTAR: EINES I OPERACIONS DE MEDIACIÓ TRANSFRONTERERA.....	10
Dinamització de la xarxa i posada en valor de les eines	10
Les accions destacades de mediació transfronterera	10
CONTACTES DE PREMSA DE CADA SOCI DEL PROJECTE	11



Presentació del projecte

El passat 4 de maig es va donar el tret de sortida d'aquest projecte al servei de l'economia i l'alimentació mediterrània sana. Durant tres anys al litoral transfronterer català. Promogut per la Comunitat de Treball dels Pirineus, autoritat de gestió del programa Interreg VI A-POCTEFA, i l'Euroregió Pirineus Mediterrània, VIAMEDSA agrupa 7 socis de l'espai litoral català transfronterer.

El projecte en poques paraules

- **Objectius**

Amb el suport de la Unió Europea, aquesta iniciativa té com a objectiu reforçar la implementació d'estratègies territorials existents (Pla Alimentari Territorial, Grup d'Acció Local Pesquer) a favor de l'economia blava, de l'agricultura i del patrimoni cultural i gastronòmic transfronterer. Es tracta d'assentar una base per la creació d'una xarxa de proximitat i reforçar la connexió entre productors, distribuïdors, cuiners, estudiants i professionals, alhora que es fomenta la sensibilització vers al consum local i les vocacions en els sectors de l'agricultura, la pesca i la restauració, entre d'altres.

Específicament, el projecte cerca:

- Preservar i transmetre els coneixements i la identitat gastronòmica mediterrània ;
- Sensibilitzar les noves generacions i la població en general sobre els reptes d'una alimentació sostenible ;
- Promoure les professions de l'agricultura, la pesca, la restauració i l'alimentació ;
- Posar en valor els productes locals i els circuits de proximitat.

- **Els resultats esperats**

Estructuració sostenible d'un teixit econòmic de proximitat basat en els recursos locals, millora de la transformació i de la circulació dels productes i de la valorització de la gastronomia mediterrània, i capitalització de bones pràctiques en la gestió sostenible dels recursos agrícoles i marins.

- **Efectes buscats en la cooperació dins del projecte**

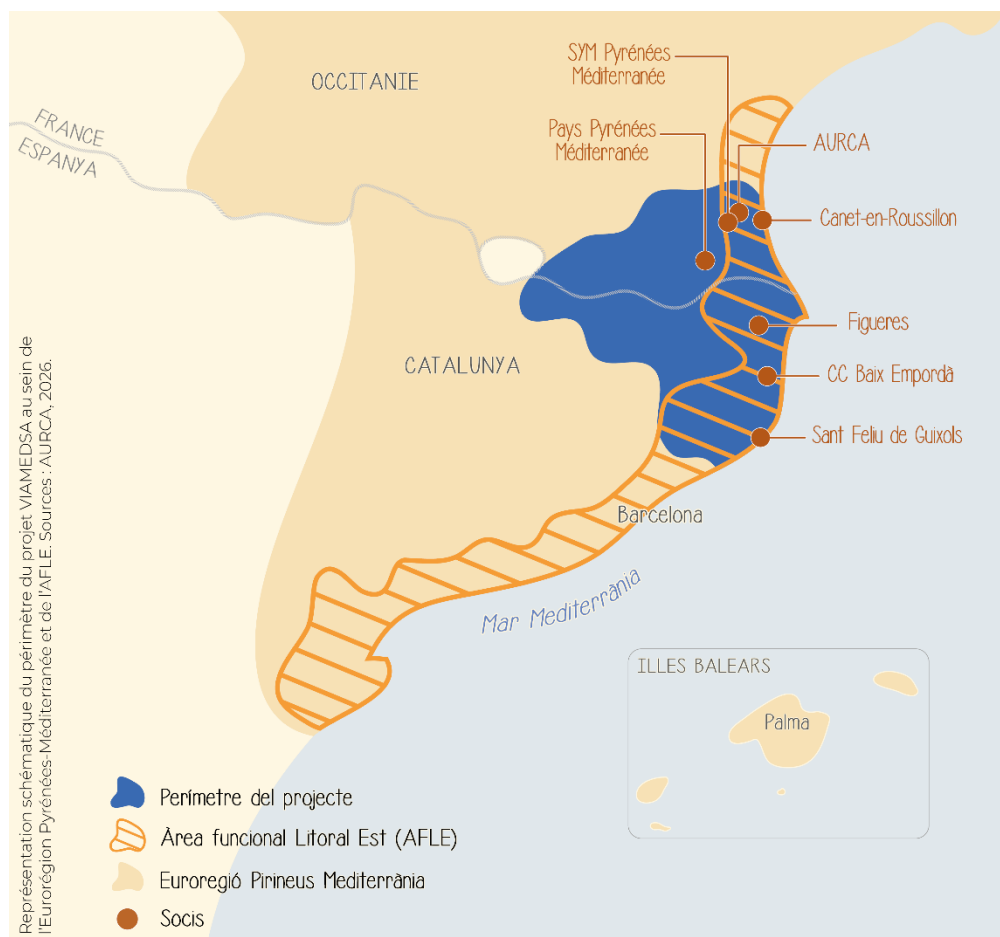
Connexió en xarxa d'actors sovint aïllats i creació d'esdeveniments comuns que afavoreixin el reconeixement d'una identitat mediterrània i catalana compartida.

La singularitat del projecte rau en el seu enfocament integrat, que combina agricultura, pesca, gastronomia, cultura i educació, i en la producció d'eines perdurables, transferibles i reproduïbles.

• Els beneficiaris

Els socis institucionals, productors, pescadors, restauradors, associacions, centres educatius, el gran públic (trobades, demostracions, exposicions, eina digital), els joves i estudiants (saló de les professions) i els infants (concurs de mini-toques).

• Àmbit



• El projecte en poques xifres

- Durada del projecte : 04/05/2026-03/05/2029 : **36 mesos**
- Pressupost : **793 895.14 euros**
- FEDER - 65% : **516 031.82 euros**
- Cofinançament - 35% : **277 863,32 euros**
- El projecte VIA MEDITERRA SANA (EFA362/09) està cofinançat en un 65% per la Unió Europea en el marc de la convocatòria de projectes de l'[Àrea Funcional Litoral Est](#) del programa INTERREG VI-A, Espanya-França-Andorra (POCTEFA 2021-2027).

• L'Àrea Funcional Litoral Est (AFLE)

L'AFLE engloba els reptes del litoral mediterrani transfronterer, incloent l'Estuari de l'Aude i el Delta de l'Ebre. Dinamitzada per l'Euroregió Pirineus-Mediterrània i un Comitè de Pilotatge, s'inscriu en el programa INTERREG VI-A Espanya-França-Andorra (POCTEFA 2021-2027), finançat pel FEDER.

En el marc de l'objectiu polític «Una Europa més propera als ciutadans», el POCTEFA ha creat Àrees Funcionals per reforçar l'arrelament territorial dels projectes i abordar els reptes locals de cooperació. Aquests territoris es caracteritzen per fortes interaccions i interdependències que requereixen accions coordinades.

Reconeguda per la Comissió Europea el gener de 2023 i oficialment oberta l'abril de 2024 a Banyuls-sur-Mer, l'AFLE reuneix els territoris litorals dels EPCI de l'Aude i dels Pirineus Orientals, així com les comarques litorals de Catalunya. La seva estratègia s'articula al voltant de quatre eixos dedicats a l'ordenació i la preservació del litoral mediterrani transfronterer.

Els socis europeus

7 socis: 4 a França i 3 a Espanya

FR : Socis de la part francesa

1. AURCA – Agence d'Urbanisme Catalane Pyrénées Méditerranée
Funció: cap de fila del projecte
Territori : municipis, ens supramunicipals i membres aderens del sud-est et membres adhérents du Sud-est régional et des Pyrénées-Orientales (France)
2. Ajuntament de Canet-en-Roussillon
Territori : Canet-en-Roussillon, Pyrénées-Orientales (France)
3. Pays Pyrénées Méditerranée (PPM)
Territori : 4 ens supramunicipals del sud-oest del departament dels Pyrénées-Orientales (France)
4. Syndicat Mixte per a la Restauració Col·lectiva Pirineus Mediterrània (SYM PM)
Territori: municipis membres, Pyrénées-Orientales (France)

ES : Socis del vessant espanyol

5. Consell Comarcal del Baix Empordà
Territori : Baix Empordà (Catalunya)
6. Ajuntament de Figueres
Territori : Figueres - Alt Empordà (Catalunya)
7. Ajuntament de Sant Feliu de Guíxols
Territori : Sant Feliu de Guíxols, Baix Empordà (Catalunya)



- 10 accions organitzades en 3 eixos

EIX 1

CAP A UN ECOSISTEMA ECONÒMIC INTEGRAT I COOPERATIU AL LITORAL TRANSFRONTERER

- Xarxa Digital Alimentària
- Portal Ciutat 4.0

EIX 2

COOPERACIÓ CREATIVA : PRODUCTES I ESDEVENIMENTS

- Showcookings
- Trobades i conferències « Sabors i coneixements mediterranis »
- Taula dels artistes

EIX 3

SENSIBILITZAR I CONNECTAR : EINES I OPERACIONS DE MEDIACIÓ TRANSFRONTERERA

- Dinamització de la xarxa
- Posada en valor de les eines i suports d'informació o sensibilització
- Plat emblemàtic als menjadors escolars
- Concurs transfronterer de mini-toques
- Saló de les professions per descobrir els oficis de la pesca, l'agricultura i la gastronomia

Eix 1 - Cap a un ecosistema econòmic integrat i cooperatiu al litoral transfronterer

La Xarxa Digital Alimentària

- Comprendre millor els vincles entre productors i actors de l'alimentació

Quins vincles existeixen entre agricultors, empreses de transformació i professionals de la restauració, a banda i banda de la frontera ?

Per respondre a aquesta pregunta principal, l'AURCA impulsa amb nombrosos socis la creació d'una xarxa alimentària transfronterera, inspirada en el mètode desenvolupat des de fa molts anys per l'Agència d'Urbanisme de Dunkerque.

A escala de la regió de Girona (principalment l'Empordà) i dels Pirineus Orientals, aquesta iniciativa cartografiarà els fluxos, les relacions i les interdependències que estructuraran el sistema alimentari local.

Objectiu: fer visible una xarxa sovint poc coneguda, revelar les complementaritats entre els territoris i fer emergir noves vies per reforçar els circuits alimentaris locals i la cooperació transfronterera.



©SÉMINAIRE PALAMÓS

Portal Ciutat 4.0

- Una oferta digital per posar en valor l'alimentació mediterrània

La ciutat de Canet-en-Roussillon desenvoluparà una eina digital dedicada a la informació, la transmissió i la formació al voltant de l'alimentació mediterrània. I es posaran en valor: els productes, el "savoir-faire" i el patrimoni local, a la vegada es donarà visibilitat a productors, pescadors, ramaders, artesans, xefs, científics i altres especialistes apassionats.

Adreçada als habitants, turistes, professionals i institucions, afavorirà els intercanvis Nord-Sud, el coneixement dels territoris i la creació de sinergies entre actors, alhora que donarà suport a la recerca i la innovació.



©CHAMBRE D'AGRICULTURE 66

Eix 2 - Cooperació creativa : Productes i esdeveniments

Showcookings

- Promoció i posada en valor del producte de proximitat i de la gastronomia mediterrània

L'Ajuntament de Figueres acollirà fins a 20 showcookings, que començaran el primer trimestre de 2027, amb l'objectiu de promocionar i difondre la cultura i la dieta mediterrànies, posant en valor els productes agroalimentaris i pesquers de proximitat.

Les sessions seran gratuïtes i obertes a la ciutadania i se celebraran al balcó gastronòmic del Mercat de Figueres.

La proposta comptarà amb la participació de cuiners i restauradors catalans i francesos vinculats a l'Associació d'Hostaleria de l'Alt Empordà, l'Escola d'Hostaleria de l'Alt Empordà i les Toques Blanches, que aportaran les seves experiències i maneres de cuinar el producte local.



©LIDIA AGUILERA DIAZ,
SHOW COOKING FIGUERES

Trobades i conferències « Les Mediterrànies del gust i dels coneixements »

- Una trobada transfronterera per compartir coneixements i posar en valor la cultura mediterrània

Organitzades per primera vegada el 2025 a Canet-en-Roussillon, les Trobades "Les Mediterrànies del gust i dels coneixements" adquiriran una dimensió transfronterera, reunint professionals i persones apassionades francesos, catalans i espanyols al voltant de taules rodones, degustacions i espais de transmissió.

El projecte permetrà transferir la metodologia de l'esdeveniment als socis catalans per a una edició a Figueres el 2027, en relació amb la fira gastronòmica. Xefs, associacions i escoles d'hoteleria participaran en aquesta cooperació, dedicada a compartir coneixements i a posar en valor el patrimoni mediterrani.



©EXTRAIT AFFICHE LES MÉDITERRANÉENNES,
CANET-EN-ROUSSILLON

La Taula dels artistes

- La taula dels artistes

La Taula dels Artistes és una iniciativa que posa en valor la gastronomia, la cultura, la tradició i el talent dels territoris, convertint la taula en un espai de trobada, conversa i intercanvi. Les trobades reuneixen cuiners, productors, artesans, artistes i persones vinculades al territori per compartir coneixements, experiències i històries al voltant d'un producte, una tradició o un element de la cultura gastronòmica local.

El projecte vol crear un espai de connexió entre els dos costats de la frontera, entenent-la com un punt d'unió entre territoris que comparteixen paisatge, història i tradicions.

A través de la gastronomia es busca descobrir allò que ens uneix i, alhora, posar en valor les particularitats de cada lloc, generant nous vincles i donant visibilitat a les persones, els productes i el patrimoni que mantenen viu el territori.



©LA TAULA DELS ARTISTES

Axe 3 - Sensibilitzar i connectar: eines i operacions de mediació transfronterera

Dinamització de la xarxa i posada en valor de les eines

- Els joves al centre de la transmissió dels coneixements i de les pràctiques alimentàries sostenibles

Aquest eix té com a objectiu reforçar la sensibilització dels joves i estructurar una xarxa transfronterera al voltant d'una alimentació sostenible.

Difonent una cultura comuna que posi en valor els productes locals, els coneixements agrícoles, pesquers i culinaris, connecta productors, pescadors, restauradors, administracions i escoles per fer visibles els recursos mediterranis i fomentar pràctiques responsables.

També consisteix a inventariar i adaptar les eines pedagògiques, desplegades, entre d'altres, al Saló dels Oficis i les Professions del Baix Empordà i també en el marc dels Projectes Alimentaris Territorials, als objectius del projecte VIAMEDSA. Un catàleg interactiu bilingüe en facilitarà la difusió transfronterera.



©SYM PM, CHALLENGE CULINAIRE MINI-TOQUES

Les accions destacades de mediació transfronterera

- Transmetre als joves el gust per menjar bé i els coneixements mediterranis i catalans

Tres operacions principals enriqueiran aquest projecte per sensibilitzar els joves sobre el patrimoni culinari català. El plat emblemàtic als menjadors escolars, elaborat per una cuinera o un cuiner a partir d'un producte local, permetrà als infants descobrir la riquesa de la gastronomia mediterrània. El concurs de Mini Toques estimularà la creativitat culinària dels més joves, i el saló de les professions permetrà a tothom descobrir la diversitat de professions vinculades a l'alimentació, des de la producció agrícola i la pesca fins a la transformació i la gastronomia.

L'objectiu d'aquestes accions és despertar l'interès, reforçar les vocacions i transmetre, a través de l'experiència i l'intercanvi, la nostra cultura mediterrània i catalana de menjar bé: local, saludable i de qualitat.



©GEORGES JAUME, LA POULPE



Contactes de premsa de cada soci del projecte

- Agence d'URbanisme Catalane
Carine GONZALEZ
+33 449 240 333
carine.gonzalez@aurca.org
- Ajuntament de Sant Feliu de Guíxols
Pere CARRERES
+ 34 609 753 585
perecarreras@guixols.cat
- Pays Pyrénées Méditerranée
Géraldine CAPRANI
+33 6 31 31 82 34
gcaprani@payspyreneesmediterranee.org
- SYM Pyrénées Méditerranée
Nicole PHILIPPE
+33 627 292 433
direction@sympm.fr
- Consell comarcal del Baix Empordà
Marc GENES PORTASPANA
+34 972 642 310 - Extensió 2080
mgenes@baixemporda.cat
- Ajuntament de Canet-en-Roussillon
Pascal FERRO
+33 622 331 834
p.ferro@canetenroussillon.fr
- Ajuntament de Figueres
+ 34 972 032 221
comunicacio@figueres.org



VIA MEDITERRA SANA



Ajuntament de
Figueres



Cofinanciado por
la UNIÓN EUROPEA
Cofinancé par
l'UNION EUROPÉENNE