

PRODECA connecta empreses productores amb compradors clau del sector alimentari

- **COMPRA LOCAL** és un esdeveniment de negocis creat per Prodeca que té per objectiu generar noves oportunitats comercials i incentivar la competitivitat dels productes agroalimentaris de Catalunya.
- Enguany s'han organitzat 70 reunions entre 30 empreses i una desena de compradors de tot l'estat.
- Aquesta actuació s'emmarca dins de la missió de la promotora dels aliments catalans per impulsar el teixit productiu local.
- El producte de proximitat s'ha convertit en un factor de compra cada cop més important per als consumidors catalans.

Barcelona, 30 d'octubre de 2024 – El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, a través de Prodeca, la Promotora dels aliments catalans, ha organitzat avui al Palau de Pedralbes (Barcelona) la segona edició de l'actuació **COMPRA LOCAL**, un esdeveniment de negocis que posa en contacte empreses catalanes productores d'aliments i begudes de proximitat amb responsables de compra de grans superfícies, càterings, empreses de restauració i gestores de col·lectivitats.

Enguany han participat 30 productors i una desena de compradors estratègics d'arreu de l'estat. A partir de les necessitats i interessos traslladats pels compradors, Prodeca ha organitzat una agenda de 70 reunions en un format d'entrevistes ràpides de 20 minuts amb una àmplia representació sectorial: fruita, horta, oli d'oliva, vins i licors, carn i embotits, productes de fleca, peix i marisc, fruita seca, bolets i cereals.

COMPRA LOCAL no només busca generar vendes directes, sinó també reforçar les relacions comercials a llarg termini, destacant la proximitat geogràfica com un valor afegit per a un mercat en creixement que prioritza la sostenibilitat i la qualitat del producte local.

La trobada ha conclòs amb un dinar de negocis Àpat Catalunya, que ha permès als participants aprofundir en els contactes generats durant les reunions d'una manera més relaxada i propera. Un Àpat Catalunya és una activitat gastronòmica que es promou per posar en valor els productes agroalimentaris de proximitat i la cuina tradicional catalana. En aquests àpats es posa èmfasi en l'ús d'ingredients locals i de temporada, sempre lligats a la cultura i el patrimoni català. Aquesta iniciativa reforça la distinció de Catalunya, Regió Mundial de Gastronomia 2025 que valora el turisme gastronòmic de qualitat i el consum responsable dels productes locals.

Empreses catalanes productores participants:

- **BLAI PERIS** | Olives, patés i salses | Terra Alta
- **CARQUINYOLIS ESCALFET** | Pastisseria i dolços | Alt Penedès
- **CAULA ALIMENTS** | Embotits | Gironès
- **CELLER BALART** | Vi | Terra Alta
- **CELLER GRAU I GRAU** | Vi | Bages
- **CELLER MASROIG** | Vi | Priorat
- **CÍTRICS TERRES DE L'EBRE – DELTAFRUITS** | Fruita i cítrics | Baix Ebre
- **COCA I FITÓ** | Vi | Priorat
- **CONGELATS OLOT** | Precuinats | Garrotxa
- **COOPERATIVA TRES CADIRES** | Licors i vermouths | Garrigues
- **DEGUSTUS** | Oli d'oliva | Garrigues
- **DOMENIO (CELLER DOMENYS)** | Vins i caves | Baix Penedès
- **EMBOTITS OLIVÉ** | Embotits | Baix Llobregat
- **ESSÈNCIA DEL DELTA** | Arròs i derivats | Baix Ebre
- **FONT-SANS** | Embotits | Garrotxa
- **FRUITS SECS TORRA** | Fruita seca | Anoia
- **GRUP PONS (CLOS PONS)** | Oli d'oliva i vins | Segrià
- **HORTEC** | Fruita i verdura | Barcelonès
- **IMPOSSIBLE BAKERS** | Fleca i pastisseria | Barcelonès
- **LANTXAGA** | Carn de caça | Gironès
- **LAUMONT** | Bolets i tòfones | Urgell
- **MUSEU DE LA CONFITURA** | Melmelades i confitures | Baix Empordà
- **PASTES SANMARTÍ** | Pastes | Vallès Oriental
- **PIRINAT CARN ECOLÒGICA** | Carn ecològica | Ripollès
- **SANT LLUÍS** | Peix i marisc | Barcelonès
- **SELFOODS-FINCA MOLÍ COLOMA** | Oli d'oliva | Alt Penedès
- **TERRA FRUITS** | Oli d'oliva | Baix Camp
- **THE NUT CLUB** | Fruita seca i aperitius | Baix Camp
- **TORTILLAS NAGUAL** | Coquetes de blat de moro | Vallès Occidental
- **VINCLOOP** | Oli d'oliva i vins | Priorat

Empreses compradores participants:

- **ALDI** – Cadena de supermercats
- **BO I SA, SERVEIS D'ÀPAT** – Càtering
- **BON COR CÀTERING** – Càtering
- **CAPRABO** – Cadena de supermercats
- **CARREFOUR** – Cadena de supermercats
- **CONDIS** – Cadena de supermercats
- **EL CORTE INGLÉS** – Cadena de supermercats
- **HOSPITAL GERMANS TRIAS I PUJOL** – Restauració col·lectiva
- **RESTAURANT WINDSOR** – Restauració

El producte de proximitat, una tendència de consum

El sector de l'alimentació i les begudes és un dels més dinàmics de l'economia catalana. Amb un volum de negoci de 48.231 M € (el 20% del PIB de Catalunya), compta amb més de 175.000 treballadors i representa el 23% de la xifra de negoci al conjunt de l'Estat. Aquestes dades el converteixen en el primer sector econòmic del país.

En aquest context, tal i com es desprèn del "Mapatge sobre el consum i comercialització dels productes agroalimentaris locals i de proximitat" realitzat per Prodeca el 2022 a partir d'enquestes a consumidors, distribuïdors minoristes, gran distribució i productors amb segell "Venda de proximitat", el producte de proximitat es un factor de compra cada cop més rellevant per als consumidors catalans: un 85% dels enquestats consideren important que els productes que adquireixen i consumeixen siguin locals i prop de la meitat ho prioritzen a l'hora de d'omplir la cistella de la compra.

Sobre PRODECA

PRODECA és una empresa pública adscrita al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, de la Generalitat de Catalunya, que té per objecte la promoció dels productes agroalimentaris catalans i el suport a la comercialització i internacionalització de les empreses catalanes del sector. Facilita la participació de les empreses catalanes a les principals fires agroalimentàries internacionals i nacionals, organitza trobades amb compradors i importadors del sector, ofereix programes de suport en comercialització i iniciació a l'exportació, elabora i implementa estratègies de posicionament de producte i de promoció de la marca Catalunya agroalimentària, realitza assessorament en diversificació i consolidació comercial a països tercers, prepara informes de mercats i tendències, disposa d'eines d'autodiagnosi i d'anàlisi d'oportunitats en comercialització i internacionalització per a les empreses del sector, entre d'altres activitats.

PRODECA treballa coordinadament amb les associacions professionals, entitats i agents que intervenen en la promoció, comercialització i internacionalització agroalimentària, i participa en iniciatives relacionades amb la gastronomia catalana i la Dieta Mediterrània, com a eines de valorització i millora del posicionament dels nostres productes i empreses, a Catalunya i al món.

Per a més informació:

Gemma Moliner – PRODECA
gmoliner@gencat.cat
667.116.942

Josep Salleras – PRODECA
josepsalleras@gencat.cat
677.254.221