

PRODECA

Dossier de premsa



1. SOBRE PRODECA

- 1.1. Definició
- 1.2. Organigrama

2. CATALUNYA AGROALIMENTÀRIA

- 2.1. Un sector estratègic i singular
- 2.2. Índex Prodeca
 - 2.2.1. Carn i embotits
 - 2.2.2. Fine Food
 - 2.2.3. Fruita i Verdura
 - 2.2.4. Oli
 - 2.2.5. Vi i cava
 - 2.2.6. Cereals, molinaria i llavors
 - 2.2.7. Peix i marisc
- 2.3. Ecològic
- 2.4. Halal
- 2.5. Gastronomia
 - 2.5.1. Pla de Gastronomia

3. SERVEIS

- 3.1. Serveis i actuacions
 - 3.1.1. Business Forums
- 3.2. Promoció Internacional
 - 3.5.1. Fires Internacionals
 - 3.5.2. Projectes Europeus
- 3.3. Competitivitat local
 - 3.4.1. Benvinguts a Pagès
 - 3.4.2. Mostra de Vins i Caves de Catalunya
 - 3.4.3. Mercat de Mercats
 - 3.4.4. Gastroteca
- 3.4. Coneixement i formació
- 3.5. Assessorament

1.

SOBRE PRODECA

1.1. DEFINICIÓ

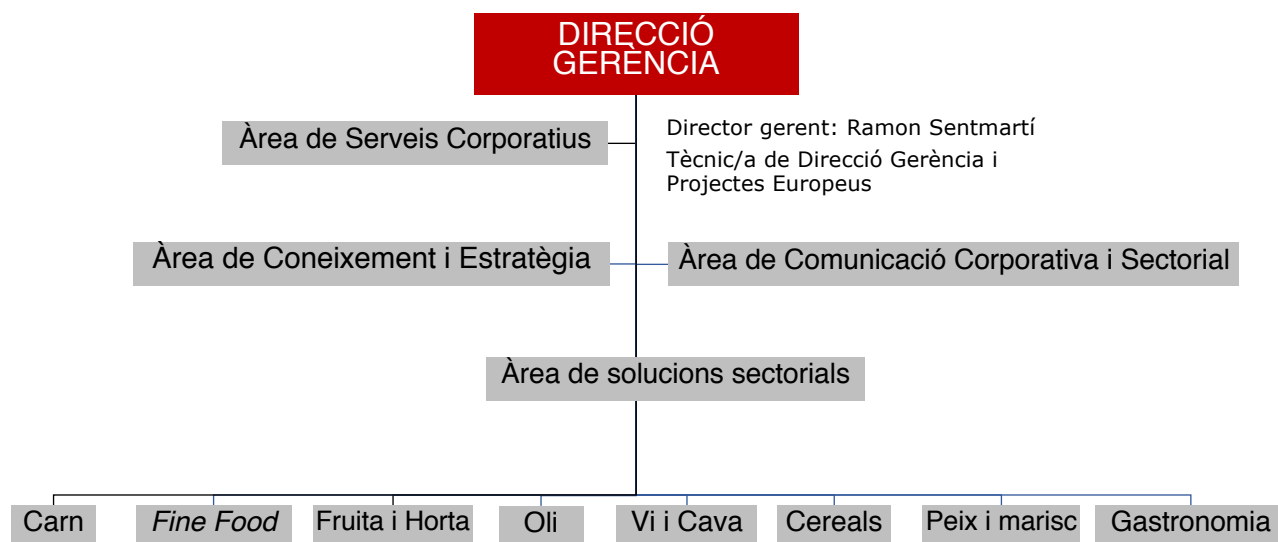
Promotora d'Exportacions Agroalimentàries Catalanes (Prodeca) és una empresa pública adscrita al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, que té per objecte la promoció dels productes agroalimentaris catalans en el mercat nacional i internacional. Ofereix serveis de suport al comerç i d'acompanyament en el procés d'internacionalització i competitivitat a les empreses agroalimentàries catalanes; facilita la seva participació a les principals fires agroalimentàries; i desplega programes d'iniciació a l'exportació, diversificació de mercats, promoció comercial i consolidació de la presència a països tercers, etc.

Prodeca treballa coordinadament amb les associacions i agents que intervenen en la cadena de comercialització i promoció agroalimentària i participa en iniciatives relacionades amb la gastronomia catalana com a eina de valorització i millora del posicionament dels productes i les empreses catalanes del sector.

Constituïda el 1986, des dels seus inicis l'activitat de Prodeca s'ha centrat a oferir a l'empresa agroalimentària catalana l'oportunitat que suposa sortir a l'exterior i la necessitat en què s'ha convertit avui dia. Durant aquest període, l'obertura comercial del sector agroalimentari de Catalunya ha estat extraordinària (més d'un 1.200% en els últims 30 anys), influenciat per factors internacionals, com la incorporació a la Unió Europea, el procés de globalització mundial o la capacitat d'innovació i emprenedoria del sector, però també per la presència d'un ens com Prodeca, únic d'aquestes característiques a l'estat espanyol.

Prodeca compta amb personal qualificat i amb experiència en serveis de promoció comercial del sector agroalimentari, i personal especialitzat en els diferents sub-sectors de la indústria agroalimentària.

1.2. ORGANIGRAMA



Director gerent: Ramon Sentmartí

Ramon Sentmartí (Malla, 1966) és llicenciat en Sociologia al UAB, Màster a la London School of Economics, Màster a la UB en Desenvolupament Local i Regional. Com a tècnic de la UAB va coordinar de projectes europeus relacionats amb el sector agroalimentari, entre els anys 1997 i 2003, va ser el responsable tècnic de l'Observatori del mercat de treball i econòmic d'Osona, 2003-04, Director Gerent del Consorci de Municipis del Lluçanès, del 2004 al 2007, Cap del Programa de Comercialització Agroalimentària del CCAM-Direcció General de Comerç, 2007-2011, i consultor en l'àmbit de comercialització del sector agroalimentari, entre el 2011 i 2015.

Des del febrer del 2016 és Director Gerent de Prodeca, posició des de la qual ha exercit un paper clau en aprofundir la professionalització de l'entitat per dotar d'un major, millor i més eficient servei a les empreses catalanes del sector, posant especial atenció als subsectors agroalimentaris més atomitzats i amb més necessitats de suport en temes de competitivitat i internacionalització. Realitzant una aposta decidida per potenciar i reforçar la dieta mediterrània i la gastronomia catalana com a vectors de posicionament dels productes agroalimentaris en el mercat i impulsant el Programa de Govern d'Internacionalització i Competitivitat del Sector Agroalimentari Català, emmarcat en el Consell Català de l'Alimentació.

2. CATALUNYA AGROALIMÈNTARIA

2.1. UN SECTOR ESTRATÈGIC I SINGULAR

El sector agroalimentari és un dels principals sectors de l'economia de Catalunya i és clúster líder i Hub de referència a Europa.

El conjunt del sector agroalimentari i la seva indústria auxiliar compta amb 164.372 treballadors i genera un volum de negoci global de 38.205 M€. Aquesta xifra equival a un 16,28% del PIB de Catalunya.

L'integren 57.423 explotacions agràries, 3.922 indústries d'alimentació i begudes i 436 establiments de la indústria auxiliar agroalimentària.

La indústria transformadora d'aliments de Catalunya representa el 24% de la xifra de negoci d'Espanya.

El sector Fine Food és el primer subsector transformador amb el 32,4% del volum de negoci, seguit pel carni (32,2%), el dels olis vegetals (8,7%), el del vi (4,5) i les fruites i verdures (3,7%).

El sector agroalimentari en xifres 2017

TOTAL



38.205 M€
volum de negoci



164.372
treballadors

Sector primari



57.423
explotacions
agràries



4.690 M€
volum de negoci



55.022
treballadors

Indústria transformadora



3.922
empreses



27.940 M€
volum de negoci



88.032
treballadors

Indústria auxiliar



436
establiments



5.575 M€
volum de negoci



21.318
treballadors

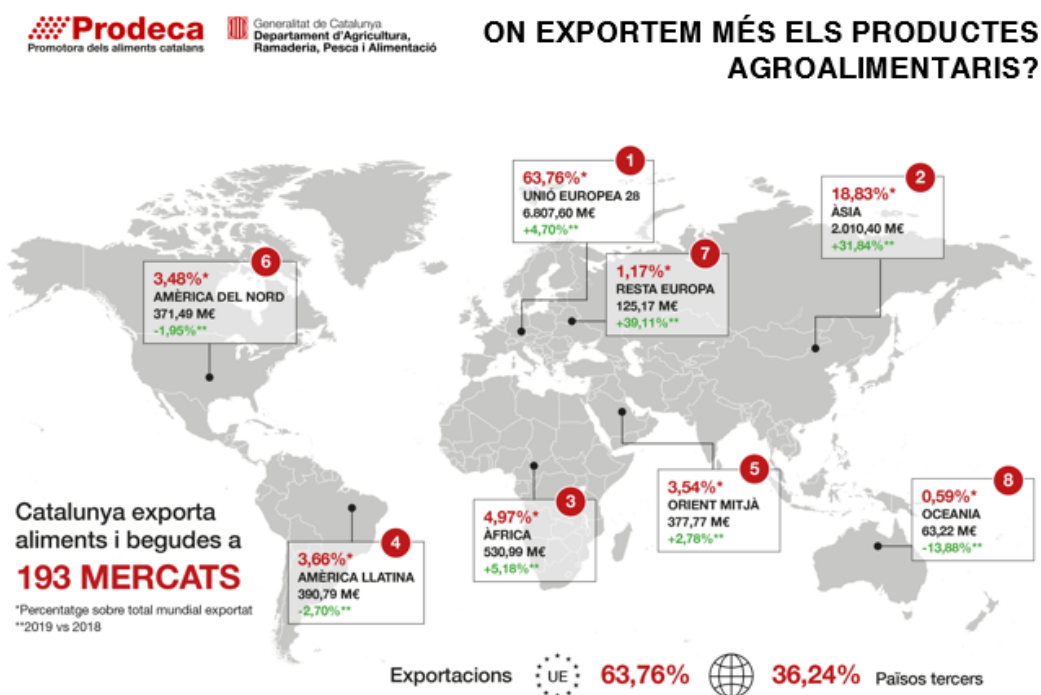
Catalunya és un dels clústers agroalimentaris líders i referents a Europa, amb productes de valor afegit, producció de proximitat amb una àmplia varietat d'aliments i begudes de qualitat, alts nivells de seguretat alimentària i capacitat d'innovació. En els darrers 10 anys, les exportacions dels productes agroalimentaris catalans han augmentat un 45% en volum, el que converteix Catalunya en una de les regions que major creixement ha experimentat, i prop d'un 65% en valor. Amb una taxa de cobertura que supera el 100%, Catalunya va assolir el 2019 el superàvit comercial en matèria agroalimentària.

Any rere any, les empreses exportadores d'aliments i begudes han anat creixent de forma important fins assolir les 2.760 empreses exportadores regulars el 2019. En 10 anys s'han incrementat les empreses exportadores d'aliments i begudes en un 95%.

El sector agroalimentari català compta amb un gran potencial de futur degut a una demanda global creixent de productes amb valor afegit. Alineada amb els mercats més exigents, Catalunya disposa d'uns alts nivells de qualitat i de seguretat alimentària i, alhora, gran capacitat d'adaptació a les principals tendències de creixement que presenta el sector a nivell mundial:

- Aplicació de tecnologia: qualitat, conservació i eficiència productiva.
- Respecte mediambiental i sostenibilitat de la producció.
- Salut-benestar.
- Organolèptica

Catalunya exporta aliments i begudes a més de 193 països, principalment europeus, però destins com la Xina, Estats Units o el mercat africà (Kenia, Nigèria, RD del Congo o Senegal) són cada cop més atractius per als productes catalans.



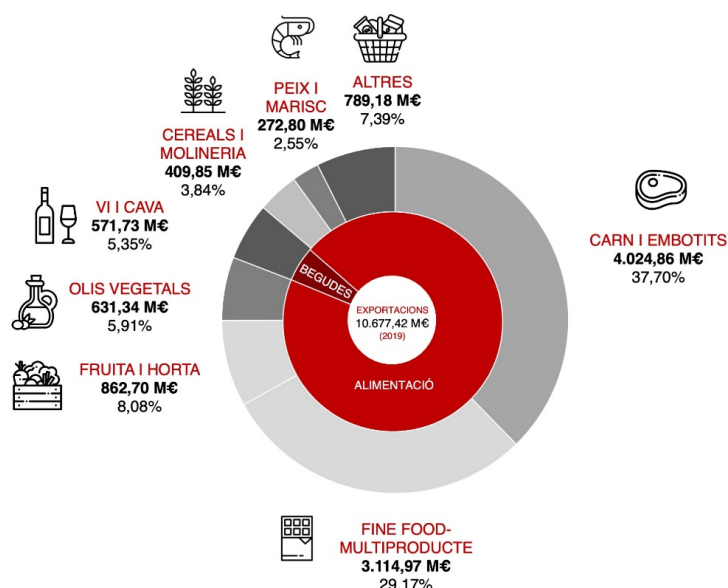
Font: DATACOMEX.

2.2. ÍNDEX PRODECA

Prodeca analitza les exportacions agroalimentàries catalanes en funció d'un índex desenvolupat ad hoc que reagrupa diverses subpartides dels TARIC i tipifica 7 subsectors i les seves composicions:

- **Sector carni:** carn, animals vius, carns processades, embotits, preparacions càrniques i conserves, despulles animals i olis i greixos animals.
- **Sector Fine Food:** làctics, mel, ous, productes de pastisseria, confiteria i dolços, cafè, té i infusions, salses, gelats, cervesa, aigua, begudes fermentades, destil·lats, conserves vegetals, conserves de peix i marisc, vinagres, preparacions de fruita, melmelades de fruita, suc.
- **Sector de la fruita i l'horta:** fruita, fruits seca i hortalisses.
- **Sector de l'oli:** oli d'oliva i altres olis vegetals.
- **Sector del vi i del cava:** vi, cava i altres vins de raïm.
- **Sector del peix i el marisc:** peix, marisc, olis i greixos de peix.
- **Sector de cereals, molinaria i llavors:** cereals, productes de la molinaria i llavors.
- **Altres** (no compresos en la resta de sectors).

	% VALOR EXPORTAT	% INCREMENT EN VALOR (2018-2019)	VALOR EXPORTAT (M€)
Sector carni	37,70%	23,81%	4.024,86
Sector Fine Food	29,17%	7,45%	3.114,97
Sector de la fruita i l'horta	8,08%	4,81%	862,70
Sector de l'oli	5,91%	-12,90%	631,34
Sector del vi i del cava	5,35%	-11,53%	571,73
Sector de cereals, molinaria i llavors	3,84%	3,32%	409,85
Sector del peix i marisc	2,55%	-9,19%	272,80
Altres	7,39%	-1,56%	789,18
TOTAL SECTOR (M€)	100,00%	8,48%	10.667,42



FONT: Datacomex, Àrea de Coneixement i Estratègia de Prodeca.

2.2.1. Carns i embotits

La indústria càrnia és el principal sector agroalimentari de Catalunya, amb un 32% de la xifra de negoci i el primer sector exportador. Suposa, a la vegada, el 32% de la indústria càrnia d'Espanya. Els últims anys, destaca un augment de les inversions en aquest sector, que s'orienta cada cop més cap a la integració vertical com a forma d'assegurar la traçabilitat des de la granja fins al punt de venda, tot complint amb les exigències creixents del mercat.

La potent indústria càrnia de Catalunya gaudeix de l'avantatge de disposar d'una producció ramadera autòctona de qualitat, i de l'ambició de millorar constantment la producció i el servei per mantenir el seu lideratge. El sector disposa de quatre Indicadors Geogràfics Protegides (IGP): vedella dels Pirineus, llonganissa de Vic, gall del Penedès i pollastre i capó del Prat. El pernil serrà compta amb el segell de garantia ETG (Especialitat Tradicional Garantida) i el capó, el porc, el conill, el pollastre, la vedella i el xai disposen de la Marca de Qualitat Alimentària.

El sector exterior és un element essencial per al creixement d'aquesta indústria, que ocupa la 8^a posició del volum de negoci de la indústria càrnia de la UE, i la consolidació de la presència d'empreses càrnies catalanes en els mercats internacionals es fa palesa en una balança comercial positiva, amb un superàvit sostingut de 400 milions d'euros i una taxa de cobertura del 223%. Els principals destins de les exportacions de productes càrnics són França, la Xina i Itàlia.



Ocupació (2016)

33.816 persones



Volum de negoci (2016)

8.452 M€



Empreses (2016)

685 empreses

40,19% del sector agroalimentari a Catalunya

36,90% del sector carni a Espanya

7,06% del total de la Indústria catalana

31,16% del sector agroalimentari a Catalunya

32,10% del sector carni a Espanya

5,33% del total de la Indústria catalana

20,12% del sector agroalimentari a Catalunya

17,10% del sector carni a Espanya

1,94% del total de la Indústria catalana

FONT: dades estimades per Prodeca en base a DIRCE, MINECO, INE

2.2.2. Fine Food

La indústria de producte Fine Food en el seu conjunt constitueix un dels principals sectors agroalimentaris de Catalunya. Es nodreix de les importacions de matèries primeres per a transformar-les en productes d'alta qualitat i valor afegit.

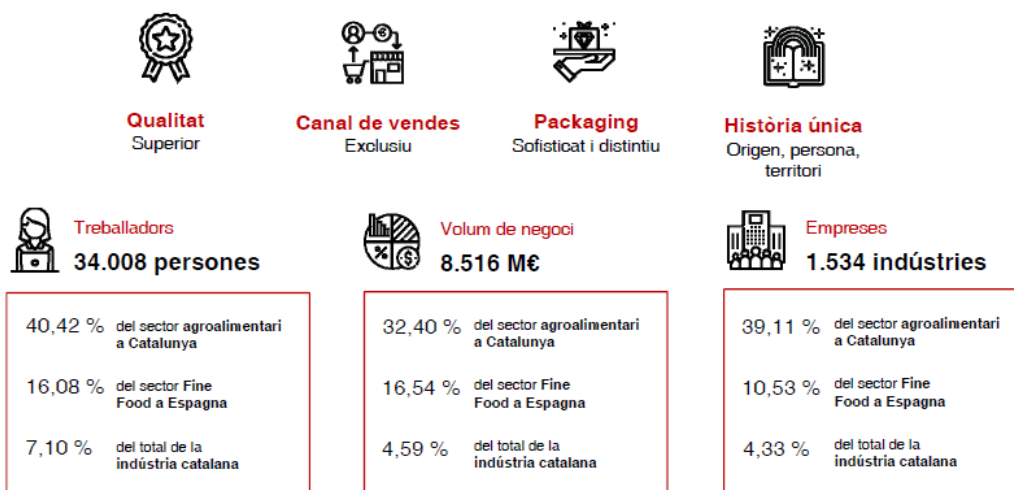
També anomenat sector multi producte, comprèn les següents categories d'aliments: làctics, mel, ous, productes de pastisseria, confiteria i dolços, cafè, té i infusions, salses, gelats, cervesa, aigua, begudes fermentades, destil·lats, conserves vegetals, conserves de peix i marisc, vinagres, preparacions de fruita, melmelades de fruita i sucs.

Disposa de dues Indicació Geogràfica Protegides, el torró d'Agramunt i el Pa de Pagès Català, tres Denominacions d'Origen Protegides, el formatge i mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya, l'avellana de Reus, el Brandy del Penedès, i una indicació geogràfica, la Ratafia Catalana. Els panallets compten amb el segell de garantia ETG (Especialitat Tradicional Garantida), les olives amb el segell de Producció Integrada i els bombons de xocolata, les galetes i els torrons de praliné i trufats de xocolata amb la Marca de Qualitat Alimentària.

El sector Fine Food és el segon sector exportador agroalimentari, tant en valor com en volum, fet que posa en relleu el guix de la indústria transformadora agroalimentària catalana. França,

Portugal i el Regne Unit lideren el rànquings de destins de les exportacions de productes Fine Food.

Sector molt important que transforma les millors matèries primeres en **productes d'alta qualitat i de valor afegit**.

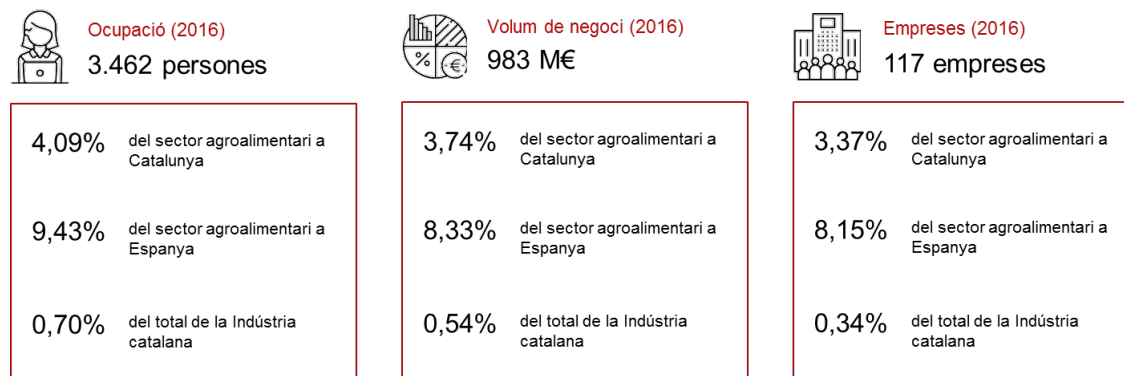


Dades d'Ocupació, Volum de negoci i Empreses (2016).
Font: Dades de Prodeca en base a DIRCE, MINECO, INE.

2.2.3. Fruita i verdura

Amb més de 110.000 hectàrees dedicades a la producció de fruita i hortalisses, Catalunya és una de les principals zones productives d'Europa. La vigilància continuada per a la millora dels estàndards de qualitat, la competitivitat, el procés de renovació varietal de les plantacions per adaptar-se a les demandes del mercat fan que el sector de la fruita sigui a Catalunya un dels més dinàmics.

Catalunya exporta un 65% de la fruita dolça i cítrics, en relació amb la seva producció global, als mercats estrangers i està present en les cadenes europees i internacionals més exigents quant a qualitat, traçabilitat i seguretat alimentària. En alguns casos, Catalunya ocupa una posició destacada en els rànquings de productor mundial, com el préssec i la nectarina (9è), la pera (18è) o la poma (37è). Els principals destins exportadors són Alemanya, França i Itàlia.



FONT: dades estimades per Prodeca en base a DIRCE, MINECO, INE

2.2.4. Oli

Catalunya produeix oli d'oliva d'alta qualitat. Es tracta d'un producte amb unes característiques excepcionals, tant des del punt de vista de la salut com de la gastronomia, ja que es considera producte fonamental d'una alimentació saludable i rica en sabors.

Catalunya produeix oli d'oliva d'alta qualitat, emparat per cinc Denominacions d'Origen diferents: Les Garrigues, Siurana, Baix Ebre-Montsià, Terra Alta i Empordà. Aquests olis d'oliva destaquen per unes qualitats de sabor, aroma i baixa acidesa, que venen garantides per un fruit, l'oliva, de primer ordre, i per unes tècniques d'elaboració mecàniques, que mantenen totes les característiques saludables i gustatives d'aquest producte.

A Catalunya es treballen més de 58.000 hectàrees dedicades a l'oliva, el 14% del cultiu. Els principals destins de les exportacions d'oli són Itàlia, el Marroc i França.



Ocupació (2016)

1.823 persones



Volum de negoci (2016)

2.288 M€



Empreses (2016)

189 empreses

2,15% del sector agroalimentari a Catalunya

15,61% del sector de l'oli a Espanya

0,40% del total de la Indústria catalana

8,70% del sector agroalimentari a Catalunya

21,96% del sector de l'oli a Espanya

1,76% del total de la Indústria catalana

5,44% del sector agroalimentari a Catalunya

11,90% del sector de l'oli a Espanya

0,58% del total de la Indústria catalana

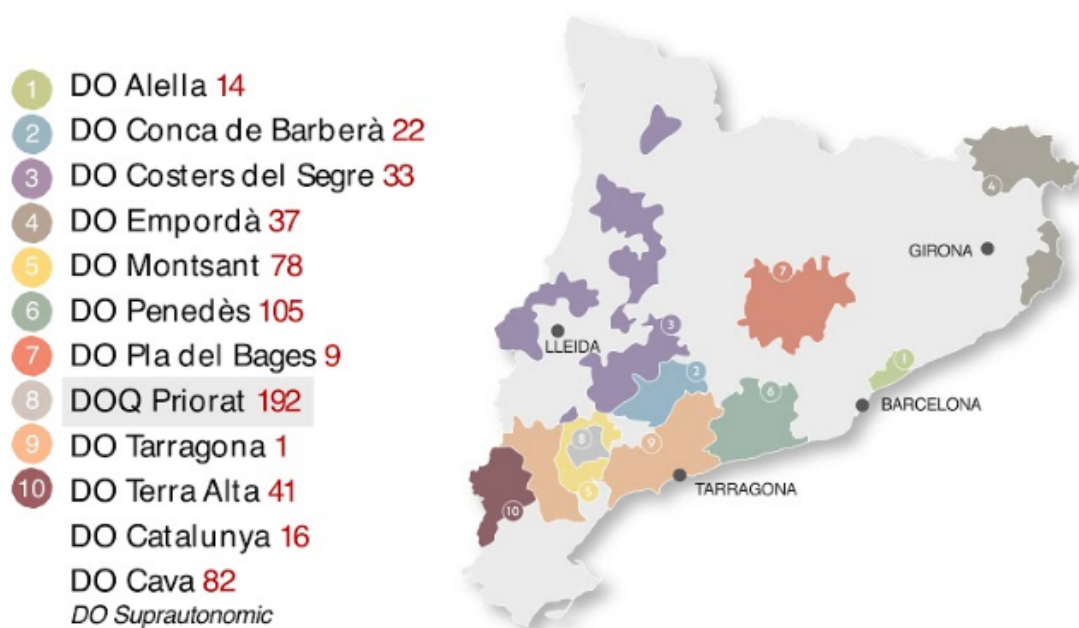
FONT: dades estimades per Prodeca en base a DIRCE, MINECO, INE

2.2.5. Vi i cava

La indústria vitivinícola, amb una estructura molt sòlida i competitiva, constitueix el tercer sector agroalimentari de Catalunya, que disposa d'un clima i un territori privilegiats per al conreu de la vinya.

Enòlegs i productors de Catalunya estan en constant recerca de grans vins. Els acompanya en aquesta recerca una llarga tradició que ha estat enriquida per les tècniques i mètodes de producció més innovadors. Això els ajuda a obtenir vins amb caràcter complex, matisos rics d'un territori que, si bé és relativament petit, presenta una gran diversitat de paisatges, microclimes i varietats de raïm.

Com a conseqüència de la millora constant de la qualitat del raïm produïdes en aquestes zones en els darrers anys hi ha hagut un creixement continu en l'àrea coberta per vinyes inscrites amb Denominacions d'Origen de Catalunya, 12 en total. Més de 700 vins catalans estan representats a la llista Parker, 334 amb més de 90 punts i 11 amb més de 96 punts.



El mercat natural del vi català és el món, liderats pels mercats alemanys, estatunidenc i belga.



Ocupació (2016)

4.883 persones

6,27 % del sector agroalimentari de Catalunya
 19,99 % del sector del vi a Espanya
 1,10 % Del total de la indústria catalana



Volum de negoci (2016)

1.185 M €

5,25 % del sector agroalimentari de Catalunya
 19,90 % del sector del vi a Espanya
 0,90 % Del total de la indústria catalana



Empreses (2016)

626 empreses/cellers

18,17 % del sector agroalimentari de Catalunya
 11,93 % del sector del vi a Espanya
 1,85 % Del total de la indústria catalana

FONT: dades estimades per Prodeca en base a DIRCE, MINECO, INE

2.2.6. Cereals, molinaria i llavors

La producció de les llavors i els planters sempre ha tingut per a les empreses i pagesos catalans un gran valor, ja que hi han vist un negoci al servei de l'agricultura en oferir material vegetal seleccionat i de qualitat, segons els mitjans que tenien al seu abast, època i moment. En aquest servei sempre hi ha participat l'Administració, bé impulsant iniciatives d'experimentació de noves varietats, bé a través de normes reguladores de l'activitat, per poder oferir llavors i planters de qualitat i amb garanties.

Els principals cultius de cereals, molinaria i llavors que es produeixen a Catalunya són l'ordi, el blat, el blat de moro i l'arròs, que es conrea en entorns de gran riquesa mediambiental i arriba amb un alt valor qualitatiu. Les empreses catalanes envasen i ofereixen als mercats arrossos monovarietals seleccionats perquè els grans mantinguin la uniformitat en la cocció.

A nivell d'exportacions, els principals mercats en què s'exporten els cereals, molinaria i llavors són Itàlia, Marroc i França.



Ocupació (2016)

1.265 persones

1,62 %	del sector agroalimentari de Catalunya
21,34 %	del sector del peix a Espanya
0,29 %	del total de la indústria catalana



Volum de negoci (2016)

461 M€

2,04 %	del sector agroalimentari de Catalunya
14,35 %	del sector del peix a Espanya
0,35 %	del total de la indústria catalana



Empreses (2016)

63 empreses

1,76 %	del sector agroalimentari de Catalunya
14,38 %	del sector del peix a Espanya
0,19 %	del total de la indústria catalana

FONT: dades estimades per Prodeca en base a DIRCE, MINECO, INE

2.2.7. Peix i marisc

La pesca és un sector de gran tradició a Catalunya, i ocupa aproximadament 4.500 persones que depenen directament dels recursos marins i dels rius. Els darrers anys, les captures han disminuït un 25%, mentre que la facturació ha augmentat un 8%, dada que mostra com el producte de la pesca es converteix en article de luxe i, conseqüentment, s'exigeix la màxima qualitat.

D'altra banda, s'ha produït en els darrers anys un increment dels cultius marins com a complement necessari a la pesca tradicional. Per això, s'ha desenvolupat a Catalunya el sector de l'aqüicultura, amb noves tècniques de cultiu adaptades al nostre litoral, amb una varietat abundant de mol·luscos, peixos i crustacis. A Catalunya, a més, s'han instal·lat piscifactories continentals de truites, d'ostres i musclos.

Actualment, es tracta del sector amb la major ràtio volum/valor. El sector del peix i marisc exporta, majoritàriament a països europeus, com Itàlia, França i Portugal.



Ocupació (2016)

1.215 persones

1,43 %	del sector agroalimentari de Catalunya
5,63 %	del sector del peix a Espanya
0,24 %	del total de la indústria catalana



Volum de negoci (2016)

236 M€

0,90 %	del sector agroalimentari de Catalunya
4,30 %	del sector del peix a Espanya
0,14 %	del total de la indústria catalana



Empreses (2016)

59 empreses

1,70 %	del sector agroalimentari de Catalunya
9,81 %	del sector del peix a Espanya
0,18 %	del total de la indústria catalana

FONT: dades estimades per Prodeca en base a DIRCE, MINECO, INE

2.3. ECOLÒGIC

Amb un volum de negoci superior als 580 milions d'euros, que representa el 15% del sector agroalimentari a Espanya, Catalunya és líder a l'Estat espanyol en indústria transformadora i comercialitzadora de producció agroalimentària ecològica. De fet, el sector d'aliments i begudes ecològiques català creix a un ritme superior que la resta d'Espanya.



La producció agrària ecològica és un sistema de producció i elaboració de productes agraris l'objectiu del qual és l'obtenció d'aliments de màxima qualitat, respectant el medi ambient i sense utilitzar productes químics de síntesi (hormones, herbicides, adobs químics, plaguicides, etc.).

El sector de la producció agroalimentària ecològica compta amb una projecció de comercialització exterior molt important, sobretot en mercats altament exigents, preocupats per les qüestions relacionades amb la preservació del medi ambient, la salut i la seguretat alimentària. El 37% de la producció ecològica catalana es destina a l'exportació a mercats internacionals, principalment europeus.

2.4. HALAL

L'alimentació halal fa referència al conjunt de productes elaborats seguint les pautes d'alimentació fixades per la llei islàmica. El halal està àmpliament associat al consum i al sacrifici animal, però és un concepte global que afecta a diferents aspectes de la vida del musulmà: la seva relació amb si mateix, i el seu entorn.

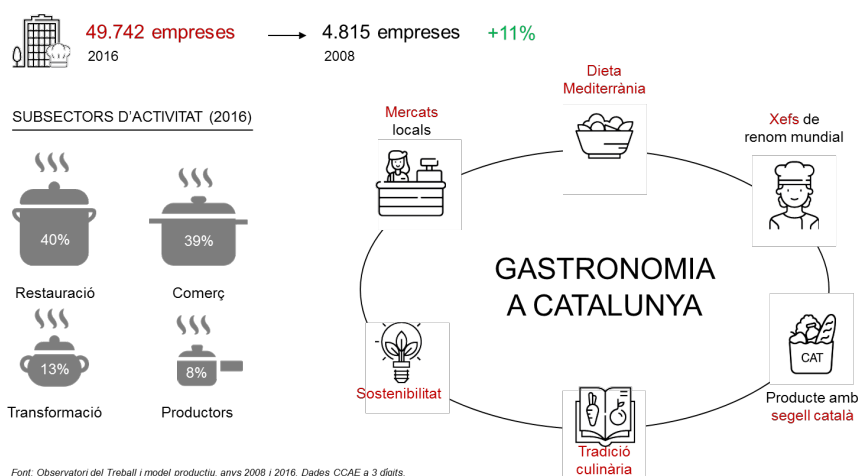
La certificació halal representa una finestra d'oportunitat per al sector agroalimentari català. Per esdevenir un referent també en aquest mercat, Prodeca, en col·laboració amb AECOC, ha posat en marxa la iniciativa HALAL CLUB Catalan Food, la guia més completa d'empreses i productes catalans amb certificació de garantia halal. Aquest projecte dona resposta a la necessitat de promoció i internacionalització de les empreses agroalimentàries catalanes que produeixen per al mercat halal.

Segons dades de Mercabarna, actualment prop del 60% dels sacrificis de xai i vedella es realitzen segons el ritu halal.

2.5. GASTRONOMIA

La Dieta Mediterrània s'ha convertit en un referent de l'alimentació sana, una altra de les tendències que apunten els hàbits de compra canviants dels consumidors a nivell global. Catalunya, epicentre de la Dieta Mediterrània, compta amb elements de valor afegit per capitalitzar mercat, sobretot pels cuiners i cuineres de renom mundial que s'han erigit com a referents gastronòmics i ambaixadors del producte i tècniques amb segell català.

Una de les característiques que defineix la gastronomia catalana és la seva transversalitat i interdisciplinarietat. Amb prop de 50.000 empreses especialitzades, abasta una gran amplitud d'activitats com a sector econòmic i configura, d'aquesta manera, una àmplia cadena de valor a l'entorn del fet alimentari. En els darrers anys, la gastronomia catalana s'ha consolidat com una de les activitats econòmiques estratègiques del nostre país amb unes perspectives de creixement de cara el futur.



L'any 2011 (darrer any amb les dades actualitzades), Catalunya se situava com el segon clúster europeu en nombre de treballadors sumant les indústries agràries i alimentàries, per davant de regions com Andalusia o la Llombardia.

Des d'una perspectiva internacional, la gastronomia catalana s'ha percebut com aquell sector vinculat a l'excel·lència i a les figures de la cuina de més renom internacional. Catalunya, per exemple, és la regió espanyola amb més Estrelles Michelin (54 restaurants en total).

2.5.1. Pla de Gastronomia

Impulsat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a través de Prodeca, coordinadament amb el Departament d'Empresa i Coneixement a través de l'Agència Catalana de Turisme, el Pla de Gastronomia elabora, amb la col·laboració de més de 120 experts del sector, una diagnosi transversal dels seus principals àmbits així com una identificació dels principals reptes i línies d'actuació futures.

L'objectiu central és contribuir a la promoció i consolidació de la gastronomia i els productes agroalimentaris catalans en l'àmbit nacional i internacional com a sector estratègic i element essencial de dinamització territorial i del conjunt de l'economia i la societat catalana.

3. SERVEIS I ACTUACIONS

3.1. SERVEIS I ACTUACIONS

Prodeca té per objecte la promoció dels productes agroalimentaris catalans en el mercat nacional i internacional. Organitza trobades de negoci entre empreses catalanes i operadors de mercats nacionals i internacionals, així com relacions comercials i de cooperació amb països tercers en l'àmbit agroalimentari.

3.1.1. Business Forums

Business Forum és una plataforma de connexió de negocis entre empreses agroalimentàries. A l'era digital, Business Forum reivindica el contacte directe entre empresaris, productors i exportadors de Catalunya i importadors i distribuïdors de països tercers per a avançar en el desenvolupament de l'economia agroalimentària i el comerç internacional. El programa dels Business Forum consta de dos dies de reunions i ponències mono sectorials organitzades per categoria agroalimentària i per àrees geogràfiques.

Actualment, Prodeca organitza Business Forums dedicats al sector de la fruita, Fine Food, vi i cava i productes carnis, així com un International Business Forum in Africa, amb l'objectiu de reunir empresaris catalans i de la República de Ghana amb empresaris d'altres mercats africans.

3.2. PROMOCIÓ INTERNACIONAL

Prodeca ofereix serveis de suport al comerç exterior i d'acompanyament en el procés d'internacionalització a les empreses agroalimentàries catalanes; facilita la seva participació a les principals fires agroalimentàries internacionals, desplega programes d'iniciació a l'exportació, diversificació de mercats, promoció comercial i consolidació de la presència a països tercers.

3.5.1. Fires Internacionals

La participació a fires internacionals facilita la cerca d'importadors o distribuïdors, és una eina útil per establir nous contactes comercials. És un punt de trobada amb els clients, i esdevé una plataforma per a la comunicació de marca. Enguany, Prodeca participa en 13 fires sectorials de referència a nivell internacional, entre les que destaquen la Fruit Logistica a Berlin, Gulfood a Dubai, ProWine a Düsseldorf (Alemanya) i a Hong Kong, la SeaFood Expo Global a Brussel·les, Biofach a Nüremberg (Alemanya), la ISM a Colònia o la Foodex Saudí a Jeddah (Aràbia Saudita).

3.5.2. Projectes Europeus

Els projectes europeus ajuden als governs regionals i locals d'Europa a desenvolupar i oferir millors diagnòstics i eines pel sector. Interreg Europe ajuda els governs regionals i locals d'Europa a desenvolupar i oferir millors diagnòstics i eines pel sector. Mitjançant la creació d'un entorn i les oportunitats per compartir solucions, volem garantir que els esforços d'inversió, innovació i

implementació del govern condueixin a un impacte integrat i sostenible per a les persones i el lloc.

- **MD.net**

El projecte MD.net desafia els problemes de les oportunitats actualment desateses i no desenvolupades de la Dieta Mediterrània (MD), part integrant de la identitat mediterrània, inscrita a la Llista de Patrimoni Cultural Immaterial de la UNESCO.

La Dieta Mediterrània implica un conjunt d'habilitats, coneixements, rituals, símbols i tradicions relacionades amb les cultures, el paisatge, l'estil de vida, les maneres de fer-ho treball (cultius, collites, pesca, ramaderia, conservació, processament, cuina, repartiment i consum d'aliments productes) que caracteritzen una potent indústria. L'objectiu principal de MD.net és enfortir l'exploració de la Dieta Mediterrània d'acord amb la Convenció sobre la dieta de la UNESCO Med, que combina conceptes integrals amb eines innovadores.

El projecte utilitzarà mesures tradicionals i creatives (com compartir economia) a partir de la cooperació de quàdruple hèlix les parts interessades per tal d'eleva l'economia MD a nous nivells de qualitat.

- **EUREGA**

El 2016 Catalunya va ser proclamada Regió Europea de Gastronomia i fruit de l'experiència, juntament amb d'altres socis europeus, el 2018 va començar a caminar el projecte EUREGA, un projecte per posar en valor la gastronomia en les polítiques i estratègies de país que es duu a terme entre 2018 i 2022.

L'objectiu principal d'EUREGA és incloure i promoure la importància i potencial de la gastronomia en les estratègies i polítiques de la UE, regionals i nacionals, com a actiu i element distintiu de la identitat cultural regional i generador de noves oportunitats de desenvolupament econòmic.

La gastronomia, el patrimoni alimentari local i regional és un patrimoni cultural europeu comú i un important actiu econòmic. Les cadenes de valor agroalimentàries regionals i la cooperació que generen entre diversos sectors, inclosos el sector agroalimentari, el turisme, l'hostaleria, l'educació, etc., ofereixen un potencial molt rellevant en el desenvolupament local, davant reptes complexos com la uniformitat i empobriment gastronòmic, amb tot el que això implica, que es deriva de la globalització. En aquest sentit els esforços d'EUREGA es concentren en donar valor a la singularitat del patrimoni gastronòmic com a subjecte de protecció i potenciació per part de les polítiques públiques. Aquestes són les línies de treball i els objectius marcats en el projecte EUREGA per part dels nou socis que el conformen.

3.3. COMPETITIVITAT LOCAL

El públic estratègic de Prodeca són les petites i mitjanes empreses. Mitjançant el suport a iniciatives locals per a aquest segment de companyies invertim en la seva competitivitat i fomentem el seu desenvolupament comercial.

Les accions de proximitat són un laboratori de les empreses que exportaren en els deu anys vinents i dedicar-hi una part dels recursos és una inversió amb retorn de consum i notorietat en el públic local i, ajuda a les empreses a desenvolupar experiència i múscul en un mercat cada cop més globalitzat.

Entre les actuacions que desenvolupa i organitza Prodeca, destaquen actuacions com:

3.4.1. Benvinguts a Pagès

La gran festa de la pagesia catalana ha celebrat aquest 2019 la seva IV edició amb una oferta de més de 700 activitats arreu del país per redescobrir l'origen dels productes que consumim. *Benvinguts a Pagès* és una iniciativa de la Generalitat de Catalunya, en una actuació coordinada del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, a través de Prodeca, i del departament d'Empresa i Coneixement, a través de l'Agència Catalana de Turisme. Hi col·laboren la Fundació Alícia, els Consells Comarcals, Consorcis i Oficines de Turisme, així com nombroses entitats i associacions que treballen per la revalorització i la promoció del sector.

3.4.2. Mostra de Vins i Caves de Catalunya

La Mostra de Vins i Caves de Catalunya celebra enguany la seva 39^a edició en el marc de les festes de la Mercè de Barcelona. Organitzada pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, a través de l'INCAVI i Prodeca, la Mostra és una cita clau per molts barcelonins i barcelonines, l'aparador dels vins i caves catalans i les Denominacions d'Origen, amb estands de cellers, activitats i tastos al carrer.

3.4.3. Mercats de Mercats

L'avinguda de la Catedral acull des de fa 10 anys la gran festa del producte i la gastronomia de Barcelona, el Mercat de Mercats. A més d'oferir productes per a degustació, les empreses catalanes hi podran vendre directament els seus productes, ampliant així la xarxa de contactes amb el consumidor final. El lligam entre producció i consum és un dels objectius d'aquest tipus d'actuació, perquè permet incrementar el valor percebut a l'hora de comercialitzar els productes per part del productor.

3.4.4. Gastroteca

El web Gastroteca va néixer l'any 2007 per donar visibilitat als productors catalans, als establiments de venda de productes catalans, als restaurants i connecta tots els agents del preuat patrimoni gastronòmic català en un sol web geolocalitzat. La gestió de la Gastroteca pertany actualment a Prodeca i compta un pla per estilitzar el seu disseny gràfic, millorar la usabilitat del web i adequar-la a les necessitats tecnològiques actuals. A banda, es preveu poder actualitzar els continguts de la seva base de dades i reconnectar amb tots els agents per mostrar a l'usuari final tots els integrants de la cadena de valor de l'agroalimentació catalana. Addicionalment, es preveu poder localitzar els comerços internacionals on es distribueixin productes catalans i convertir la Gastroteca en un catàleg dels punts de venda de producte català en tot el món.

3.4. CONEIXEMENT I FORMACIÓ

L'àrea de coneixement es dedica a crear valor als diferents segments del sector agroalimentari mitjançant l'obtenció, tractament i divulgació de la informació de mercat necessària per potenciar la competitivitat i la internacionalització de les seves empreses.

Les seves principals actuacions són la identificació de necessitats a través de contacte directe amb els agents clau i l'obtenció, tractament i divulgació d'informació.

D'aquesta manera, Prodeca organitza i col·labora i seminaris i jornades de formació sobre mercats i sobre aspectes relacionats amb la internacionalització, amb un doble objectiu: posar a l'abast de les empreses informació per a la millora de la presa de decisions i generar un espai de trobada i debat per a l'intercanvi d'experiències empresarials

Així mateix, l'àrea de coneixement ha realitzat i col·laborat en l'elaboració d'informes i publicacions amb l'objectiu de posicionar Prodeca com l'entitat referent en coneixement de mercat del sector agroalimentari català i de les tendències i oportunitats de negoci per donar valor afegit a l'activitat de l'empresa amb la informació que genera.

3.5. ASSESSORAMENT

Dins dels serveis d'atenció a l'empresa, Prodeca posa a disposició diverses eines d'orientació i consulta relacionades amb els següents temes:

- **Oportunitats de negoci i xarxa EEN**
- **Negociació**
- **Exportació**
- **Comercialització**
- **Logística**
- **Mercats i sectors**
- **Barreres a l'exportació**
- **Fiscal i finançament**

Aquesta oferta en assessorament s'integra dins la nova **Eina de Valorització Agroalimentària (EVA)**, un cercador online gratuït, desenvolupat per Prodeca, que permet detectar oportunitats exportadores per a la indústria agroalimentària de Catalunya. Dirigida principalment a les empreses catalanes del sector, té l'objectiu d'aportar dades de valor per la presa de decisions estratègiques en l'àmbit de la internacionalització de les empreses.

Es tracta d'una eina innovadora i elaborada ad-hoc per a la indústria agroalimentària com a resposta a les necessitats i demandes del sector i per impulsar-ne la seva competitivitat. La informació que aporta EVA s'ha elaborat a partir de dades actualitzades de fonts oficials i alhora incorpora el coneixement de Prodeca amb un algoritme propi de valoració dels mercats (Índex Prodeca).

A l'EVA s'hi pot trobar:

