

RÉSULTATS CLÉS DU PROJET / 1^{er} octobre 2016 au 31 mars 2022



Mettre en réseau les acteurs de la filière

11 Rencontres professionnelles

- Rencontres individuelles transfrontalières BtoB (Libramont, Lille, Bruxelles)
- Food Safari - Store Tour Paris/Bruxelles (La Grande Epicerie de Paris, La Maison Plisson Saint Honoré, Franprix Opéra, Délitrateur, AD Delhaize, Carrefour...)
- Marchés du Goût (Courtrai, Peruwelz)
- Dîners tournants (Mons, Diskmuidé)
- Visites des marchés de gros (Mabru, MIN de Lomme)

421 entreprises participantes



Sensibiliser à l'Alimentation durable

30 Actions de sensibilisation sur toute la zone transfrontalière

- 4 éditions de la Semaine transfrontalière de l'Alimentation durable (STAD) (Zone du projet FR & BE)
- 6 Parcours CROC – ateliers auprès des consommateurs
- 1 Salon des Outils pédagogiques sur l'Alimentation durable (SOPAD) (Douai)



Promouvoir les savoir-faire agroalimentaires

6 Visites collectives de salons professionnels

(Natexpo, SIAL, SIRHA, SIA, Horeca Expo, Taste of Tavola)

4 Stands collectifs

(Tavola (2), Natexpo, Gourmet Selection)

214 entreprises participantes



Accompagner les TPE/PME au développement transfrontalier

5 Cycles de séances d'informations

Etiquetage alimentaire / Agriculture Bio / Aspects fiscaux et sociaux / Douanes et accises (FR et NL) / Responsabilité sociétale des Entreprises

4 Ateliers d'échange franco-belge

sur la restauration collective (Chimay, Lys-lez-Lannoy, Cuincy, Ciney)

162 entreprises accompagnées collectivement et 62 entreprises accompagnées individuellement

Taux de satisfaction moyen des activités organisées: **78 %**