

# BOLETIN DE NOTICIAS

Octubre de 2016 - Noviembre de 2017

## Proyecto europeo INNOLACT

Interreg  
POCTEFA  
INNOLACT



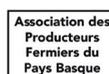
UNIÓN EUROPEA  
UNION EUROPÉENNE

Proyecto cofinanciado por el Fondo  
Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)

### Impulsando la innovación y mejorando la competitividad del sector lácteo tradicional

INNOLACT es un proyecto Europeo cofinanciado por el Programa Interreg POCTEFA a través del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER). Este proyecto, que tendrá una duración de 3 años, tiene como objetivo dinamizar e impulsar la innovación y la competitividad del sector lácteo tradicional transfronterizo. Mediante la colaboración de agentes de la zona fronteriza de España y Francia, se pretende capacitar y formar a las personas que integran el sector lácteo y desarrollar conjuntamente productos y soluciones innovadoras comercializables y adaptadas a las necesidades y capacidades del sector.

Este proyecto está especialmente dirigido al sector lácteo tradicional debido a que este sector presenta una debilidad clara respecto a otras actividades económicas: su reciente liberalización y la consiguiente necesidad de innovar para poder ser más competitivos. Mientras que las grandes industrias están preparadas para afrontar los cambios del sector desde una posición dominante, los pequeños productores no disponen de medios técnicos y económicos suficientes y/o necesarios para acceder a las oportunidades que la nueva situación del mercado lácteo les ofrece. ■



# Leartiker participa en la Feria Sant Ermengol de La Seu De Urgell

Es una de las ferias tradicionales más antigua de Cataluña y la feria documentada más antigua de toda la península ibérica.



17 de octubre de 2016

**L**eartiker ha visitado La Feria de Sant Ermengol que se ha celebrado este fin de semana en la Seu de Urgell (Lleida).

Es una de las ferias tradicionales más antiguas de Cataluña y la feria documentada más antigua de toda la península ibérica. Dentro de la Feria de Sant Ermengol se celebra la Fira de Formatges Artesans del Pirineu. Más de cuarenta queseros artesanos provenientes de todo el Pirineo, del Mediterráneo al Atlántico y de las dos vertientes norte y sur se presentan con sus productos para mostrarlos, degustarlos y valorarlos. Se han repartido premios en 12 categorías

distintas y Malen Sarasua, experta quesera de Leartiker, ha sido miembro de jurado en las categorías de quesos de pasta blanda de leche de vaca y los quesos tupi gatzaharra.

Es de destacar la apuesta de diversificación que están realizando los queseros artesanales, siendo cada vez más amplia la variedad de productos que ofrecen. Es el objetivo del proyecto INNOLACT, liderado por LEARTIKER, donde participa como socio El Ayuntamiento de La Seu d'Urgell. La visita de Leartiker a la feria se enmarca dentro del proyecto INNOLACT, donde se ha podido reunir con otros socios del proyecto (Ayuntamiento de Idiazabal y la Escuela Agraria del Pirineo).

En la sesión de apertura de la Feria se hizo mención especial a Leartiker y al proyecto INNOLACT.

El proyecto ha sido cofinanciado al 65% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg V-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2014-2020). El objetivo del POCTEFA es reforzar la integración económica y social de la zona fronteriza España-Francia-Andorra. Su ayuda se concentra en el desarrollo de actividades económicas, sociales y medioambientales transfronterizas a través de estrategias conjuntas a favor del desarrollo territorial sostenible. ■

# Más de 2,5 millones de euros para proyectos europeos que tendrán influencia directa en Lea-Artibai

Leartiker, Azaro Fundazioa y la Agencia de Desarrollo Leartibai contarán con una financiación de 2,5 millones.

14 de noviembre de 2016

**E**l centro tecnológico Leartiker S.Coop, Azaro Fundazioa y la Agencia de Desarrollo Leartibai están participando en distintos proyectos europeos. Gracias a los proyectos cofinanciados por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), las tres entidades contarán con una financiación de más de 2,5 millones de euros, que tendrán influencia directa en la comarca de Lea Artibai en el desarrollo de nuevos proyectos de entre 3 y 4 años de duración.

Los proyectos, basados en la economía circular, la transferencia del conocimiento y los ecosistemas de innovación, la salud, el patrimonio cultural y natural, los productos lácteos, diferentes materiales (polímeros y plásticos), la aeronáutica o la automoción; contarán con la colaboración de diferentes socios. Por un lado, de países europeos: Rumanía, Eslovenia, Noruega, Italia, Holanda, Alemania, Suecia y varias comarcas de Francia (especialmente Aquitania) y Portugal. A nivel estatal, Cataluña, Castilla León, Galicia, Navarra y Zaragoza. Y en Euzkadi, BEAZ, Universidad Mondragón, Batz SCoop., Cikautxo SCoop., HAZI y el Ayuntamiento de Idiazabal.

Gracias al desarrollo de estos proyectos, se impulsará la transferencia del conocimiento, las opciones de diversificación, la creación de negocios innovadores y la competitividad. De ese modo,

las empresas y los emprendedores de la comarca dispondrán de más oportunidades para la internacionalización de sus empresas; crearán lazos con empresas internacionales, tendrán la oportunidad de conocer lo que se hace en Europa y también de fomentar la colaboración. Además, a través de las relaciones que se van a crear entre los participantes de estos proyectos, se formarán importantes redes de contacto claves para impulsar la innovación y la colaboración en la comarca de Lea-Artibai. Proyectos y descripciones:

**AEROCAR:** Transferencia tecnológica entre los sectores de la aeronáutica y la automoción. Leartiker.

**FOODYPLAST:** Desarrollo e industrialización de nuevas formulaciones de plástico con antioxidantes naturales. Leartiker.

**HEALTH LSR:** Fomentar la diversificación de empresas del sector de polímeros hacia el sector de la salud, mediante el empleo de la silicona líquida. Leartiker.

**INNOLACT:** Mejorar la competitividad del sector lácteo tradicional, promoviendo la diversificación de sus productos. Leartiker.

**NOI Modeling Factory:** Generar una base de datos de la red de infraestructuras relacionadas con el área de simulaciones en red. Leartiker.

**NOI Powertrain:** Generar una base de datos de la red de infraestructuras relacionadas con el área Powertrain. Leartiker.

**RACETP:** Desarrollo de piezas estructurales con resinas termoplásticas procesables mediante RTM. Leartiker.

**RETRACE:** Impulsar el Diseño Sistémico. Presentar los beneficios del Diseño Sistémico en la implementación de negocios basados en la Economía Circular. Azaro Fundazioa.

**TRANSFERINN:** Potenciar el ecosistema de innovación. Tomando como base la transferencia del conocimiento, se implementarán sistemas de innovación en las empresas y se formarán Gestores de Innovación e Internacionalización. Azaro Fundazioa.

**VIRTUAL UPSCALLING:** Estudio del modelo de negocio de una infraestructura para realizar simulaciones en red. Leartiker.

Azaro Fundazioa, la Agencia de Desarrollo Leartibai y el centro tecnológico Leartiker trabajan en el crecimiento económico de la comarca. Por ello, y con el objetivo de mejorar la productividad y la competitividad de las empresas de Lea-Artibai, el trabajo en equipo en el ámbito de la I+G+B que ofrecen los programas europeos, son una buena oportunidad para adquirir, desarrollar y aprovechar conocimientos. ■

# Leartiker presenta INNOLACT, el proyecto europeo que lidera para impulsar el sector lácteo tradicional en el International Cheese Festival

El proyecto que tendrá una duración de 3 años, quiere impulsar la cooperación transfronteriza para desarrollar nuevos productos para el sector lácteo tradicional y promover la innovación y el desarrollo sostenible.

18 de noviembre de 2016

El centro tecnológico Leartiker ha presentado hoy en el International Cheese Festival que se está celebrando estos días en el Kursaal de San Sebastián, el proyecto europeo INNOLACT basado en la cooperación transfronteriza (España-Francia-Andorra) para dar impulso a través de la innovación al sector lácteo tradicional. Este proyecto se enmarca dentro del Programa INTERREG-POCTEFA

y está cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER).

Los 9 socios que participan en este proyecto que lidera Leartiker (HAZI, Idiazabalgo Udala, Union des Producteurs Fermiers 64, Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque, Lycée Jean Errecart, Escola Agrària del Pirineu, Ajuntament de la Seu d'Urgell y Universidad de Vic), fundamentarán el proyecto en la cooperación entre los centros tecnológicos y las pequeñas em-

presas del sector lácteo tradicional. Los primeros disponen de los medios y conocimientos para impulsar la innovación a través de la diversificación y son los pequeños productores los que conocen las necesidades del mercado y las suyas propias, por lo que son indispensables para ayudar en el diseño de nuevas líneas de innovación.

Todo el trabajo previsto para los 3 años que durará el proyecto, se realizará orientado a conseguir resultados y a la



asequibilidad de la innovación por parte del tejido productivo, de manera que puedan asumir los costes de elaboración y comercialización de los nuevos productos:

La innovación debe ir acompañada de los conocimientos necesarios, y por ello, se fortalecerán las competencias profesionales del sector a través de seminarios y acciones formativas dirigidas a las pequeñas empresas y autónomos del sector.

Concienciar a los productores sobre las metodologías de trabajo más adecuadas para el manejo y producción de la leche y la importancia de la gestión sostenible de su actividad desde el punto de vista económico y medioambiental es otro de los retos del proyecto.

Para ayudar en la comercialización de los productos, INNOLACT impulsará la innovación en las metodologías de presentación de productos y canales de venta mediante la asistencia a ferias nacionales e internacionales de referencia, y de este modo, dar a conocer los productos desarrollados no solo a los productores sino al consumidor final y conseguir un mejor posicionamiento de los productos lácteos tradicionales en el mercado.

Finalmente, se constituirá una Asociación Transfronteriza de Productores Lácteos que ayude a difundir los avances y resultados del proyecto que servirá como nexo de unión para coordinar y ejecutar acciones colaborativas entre empresas lácteas.

Gipuzkoa, la Universidad Basque Culinary Center y la Fundación Donostia/San Sebastián 2016, que tiene como ob-

Interreg  
POCTEFA  
INNOLACT



jetivo promover las vocaciones productivas vinculadas a la producción del queso artesanal, impulsando en conjunto la cultura, gastronomía y turismo del País Vasco. El festival se celebrará del 16 al 18 de noviembre y asistirán cerca de 10.000 personas procedentes de los 5 continentes y disfrutarán de una exposición de 38 stands de productores artesanos.

**Sector agroalimentario:** el agroalimentario es un sector con un gran potencial de desarrollo que presenta muchas posibilidades de crecimiento si se aúnan la innovación, la cooperación entre empresas, centros tecnológicos, universidades y la transferencia de conocimientos entre las regiones transfronterizas. La reciente liberalización del sector (finales de marzo de 2015) y la consiguiente necesidad de innovar para ser más competitivos son las razones por las que surge INNOLACT. Mientras que las grandes industrias están preparadas para afrontar los cambios en el sector desde una posición dominante, los productores pequeños no disponen de los medios técnicos y económicos suficientes y/o necesarios para acceder a las oportuni-

dades que la nueva situación del mercado lácteo les ofrece. Por ello, INNOLACT está diseñado para cubrir estas

necesidades y se pueda impulsar la diversificación del sector lácteo tradicional mediante la innovación en productos y procesos que mejoren su competitividad en el mercado, proporcionándoles mayor valor añadido.

**International WORLD CHEESE FESTIVAL:** el Euskadi-Basque Country International Cheese Festival es el escenario idóneo para presentar el proyecto INNOLACT donde se darán cita todos los agentes del sector lácteo tradicional. Se trata de un encuentro organizado por la Denominación de Origen Idiazabal, el Gobierno Vasco y el Gobierno de España, la Diputación Foral de Foral de Gipuzkoa, la Universidad Basque Culinary Center y la Fundación Donostia/San Sebastián 2016, que tiene como objetivo promover las vocaciones productivas vinculadas a la producción del queso artesanal, impulsando en conjunto la cultura, gastronomía y turismo del País Vasco. El festival se celebrará del 16 al 18 de noviembre y asistirán cerca de 10.000 personas procedentes de los 5 continentes y disfrutarán de una exposición de 38 stands de productores artesanos. ■

**Se creará una Asociación Transfronteriza de Productores Lácteos que impulse la cooperación interregional para la comercialización y posicionamiento de los productos en el mercado así como la innovación en el sector lácteo tradicional.**

# Reunión de seguimiento del proyecto INNOLACT Poctefa en Saint Palais

30 de enero de 2017

El pasado 24 de marzo, tuvo lugar en el Lycée Jean Errecart la reunión de seguimiento del proyecto europeo INNOLACT en Saint Palais.

Los 9 socios del consorcio formado por diversas entidades de Cataluña, Francia, Euskadi del proyecto liderado por el Departamento de Tecnología de Alimentos del centro Tecnológico LEARTIKER identificaron las necesidades comunes que los productores lácteos artesanales de las diversas regiones tienen

El objetivo del proyecto es poder trabajar conjuntamente con el fin de cubrir esas necesidades y apoyar a los productores con el fin de que consigan ser más competitivos en el mercado. ■



Los socios del proyecto realizan reuniones periódicas para coordinarse y seguir trabajando por la diversificación del sector lácteo.

## Leartiker ha organizado talleres de reflexión INNOLACT dirigidos a los productores lácteos artesanales de Euskadi

Los talleres se han organizado para dar a conocer el proyecto INNOLACT y sus objetivos a los productores lácteos artesanales de Euskadi.

24 de marzo de 2017

Los días 22 y 23 de Marzo Leartiker ha organizado dentro del proyecto Europeo INNOLACT POCTEFA los Talleres de Reflexión Innolact dirigidos a los productores lácteos arte-

sanales de Euskadi con el fin de dar a conocer las diversas líneas estratégicas de trabajo del proyecto y las principales acciones de formación y transferencia tecnológica dirigidas a estos productores.

El objetivo del proyecto INNOLACT es ayudar a mejorar la competitividad

del sector lácteo artesanal de Euskadi, Cataluña y Francia.

Los productores que han asistido a estos talleres han mostrado gran interés en las diversas acciones planificadas a lo largo del proyecto. ■

# INNOLACT, un proyecto europeo para impulsar el sector lácteo tradicional

En el proyecto colaboran varios agentes del sector lácteo de Francia, Cataluña y Euskadi, y su objetivo es impulsar la competitividad y el desarrollo sostenible del sector lácteo transfronterizo.

6 de abril de 2017

**L**eartiker liderará los próximos tres años el proyecto europeo transfronterizo INNOLACT del programa INTERREG-POCTEFA. Varios agentes del sector lácteo de Francia, Cataluña y Euskadi trabajarán conjuntamente dentro del proyecto. Esta colaboración tendrá como objetivo principal el impulso de la competitividad y el desarrollo sostenible del sector lácteo tradicional, promoviendo especialmente la innovación y diversificación de productos lácteos de calidad y garantizando un posicionamiento adecuado en el mercado para los productos lácteos.

En la primera fase desarrollada dentro del proyecto se han identificado las necesidades del sector lácteo tradicional de cada territo-

rio, para a continuación concretar las necesidades en común de todos ellos.

El 22 y 23 de marzo dentro de este proyecto se han celebrado los talleres de reflexión Innolact? en Euskadi. Estos encuentros han servido para presentar a los productores las principales necesidades del sector lácteo tradicional de Euskadi y las necesidades en común identificadas. Además, los talleres también han sido escenario de la presentación de la oferta de formación para los próximos 3 años dirigida al sector lácteo dentro del proyecto Innolact.

Estas acciones formativas pretenden ayudar a mejorar la competitividad del sector lácteo tradicional mediante el impulso de la innovación y la diversificación y la comercialización de produc-

tos lácteos de calidad y con valor añadido.

El proyecto Innolact se presentó el 17 de noviembre de 2016 en la feria International Cheese Festival celebrada en San Sebastián.

El proyecto ha sido cofinanciado al 65% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg V-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2014-2020). El objetivo del POCTEFA es reforzar la integración económica y social de la zona fronteriza España-Francia-Andorra. Su ayuda se concentra en el desarrollo de actividades económicas, sociales y medioambientales transfronterizas a través de estrategias conjuntas a favor del desarrollo territorial sostenible. ■

**Interreg**  
**POCTEFA**  
**INNOLACT**



UNIÓN EUROPEA  
UNION EUROPÉENNE

# Dentro del proyecto INNOLACT se está elaborando un manual para productores lácteos

26 de junio de 2017

**L**eartiker trabaja sin descanso en el proyecto europeo Innolact que tendrá una duración de 3 años. Esta iniciativa puesta en marcha en 2016 dentro del programa INTERREG-POCTEFA con la financiación de los fondos FEDER, actualmente está trabajando en un manual sobre manejo y producción de leche de fácil comprensión y que sea de utilidad para los productores de lácteos. Teniendo en cuenta la influencia que tiene la calidad de la leche en los

productos lácteos, se están identificando y determinando los conceptos, metodologías y prácticas de trabajo necesarios para garantizar el manejo adecuado de los animales y la producción de una leche de calidad. Esta información que se está recopilando se reflejará claramente en este manual que se presentará en otoño a los productores de lácteos.

Hasta ahora han sido varias las acciones realizadas dentro del proyecto Innolact, sobre todo, centrándose en dar a conocer el proyecto, identificando las

necesidades del sector lácteo tradicional e invitando a los productores a participar en él. Una vez creado el grupo de trabajo, ahora se está trabajando sin descanso en el impulso que se quiere dar al sector lácteo tradicional. Así, además del manual que se está elaborando, también se está trabajando en la identificación de productos lácteos innovadores que se desarrollarán dentro del proyecto para dar respuesta a las necesidades de diversificación que se han identificado en el sector lácteo tradicional. ■

## Reunión de socios del proyecto INNOLACT en Cataluña



27 de septiembre de 2017

**E**l proyecto INNOLACT es un proyecto Interreg Poctefa de 3 años de duración cuyo principal objetivo el ayudar a mejorar la competitividad del sector lácteo artesanal en Euskadi, Francia y Cataluña mediante la innovación, transferencia tecnológica y capacitación de los productores lácteos artesanales de las 3 regiones. La última reunión se celebró en Vic, Cataluña. ■

En el proyecto colaboran varios agentes del sector lácteo de Francia, Cataluña y Euskadi, que se reúnen periódicamente para seguir trabajando de manera coordinada y tener claras las líneas de trabajo a seguir.

# Interreg POCTEFA INNOLACT



UNIÓN EUROPEA  
UNION EUROPÉENNE

Proyecto cofinanciado por el Fondo  
Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)

