

BOLETIN DE NOTICIAS

Octubre de 2017 - Octubre de 2018

Proyecto europeo INNOLACT

Interreg
POCTEFA
INNOLACT



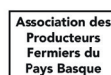
UNIÓN EUROPEA
UNION EUROPÉENNE

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. ■



Se ha presentado el manual para conseguir leche de calidad en Euskadi y se ha ofrecido formación al respecto

Los socios del proyecto INNOLACT han trabajado este manual para ofrecer a los productores lácteos una guía sencilla y concisa sobre la producción de leche de calidad.



26 de septiembre de 2017

El 25 y 26 de septiembre, en el centro Goizane de Zaldibia, se presentó a los productores lácteos el manual para conseguir leche de calidad que se ha trabajado en el proyecto INNOLACT, que trata sobre el manejo de los animales y la producción de leche. También se les ofreció formación sobre estos temas. ■

Leartiker ha presentado el proyecto INNOLACT en Cataluña

La jornada sirvió para acercar el proyecto a los productores catalanes.

22 de noviembre de 2017

El 21 de noviembre se celebró la jornada de presentación del proyecto INNOLACT en Cataluña, en la Universidad de VIC. A la jornada asistieron diferentes agentes y productores del sector lácteo artesanal de Cataluña. Leartiker presentó las principales líneas de trabajo del proyecto, así como los resultados obtenidos hasta el momento. ■



Solicitud participación en auditorías energéticas

Dentro del proyecto INNOLACT se dará la posibilidad de realizar auditorías energéticas a varias queserías del sector artesanal.

25 de noviembre de 2018

El proyecto En el marco del Proyecto Interreg POCTEFA “Mejora de la competitividad del sector lácteo tradicional” (INNOLACT) y dentro de la Acción nº6 “Impulsar la sostenibilidad ambiental y económica del sector lácteo” la Fundació Universitària Balmes realizará 10 auditorías energéticas a queserías del sector artesanal en el período de diciembre 2017 a marzo de 2018.

Los interesados por favor, enviad un email a info.beta@uvic.cat antes del día 8 de diciembre con el asunto “Solicitud participación en auditorías energéticas” con la siguiente información: nombre, CIF, dirección de la empresa, datos de contacto, fases del proceso incluidas en la explotación (granja -indicar tipo de animal-, procesado de leche o granja + procesado de leche) y nivel de acceso a la información solicitada en los criterios.

Los criterios para la evaluación de las

solicitudes son los siguientes: Selección equitativa entre granjas con distinto tipo de ganado (vacas, cabras y ovejas), priorización de explotaciones que incluyan el “Granja + procesado de la leche” o “procesado de la leche” y disponibilidad y acceso a la información (facturas de luz, consumos, etc.).

Las empresas seleccionadas serán informadas vía correo electrónico el día 11 de diciembre.■

Para acceder a la auditoria será necesario enviar un email dando información sobre el tipo de explotación.

Interreg
POCTEFA
INNOLACT

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



El equipo para coordinar el desarrollo de productos lácteos innovadores se ha reunido en Saint-Palais

La reunión estuvo centrada en la quinta acción del proyecto, consistente en diseñar y desarrollar nuevos productos lácteos.

18 de enero de 2018

Tras la última reunión de diciembre en Markina-Xeimein, el 18 de enero los socios del proyecto INNOLACT que participan en la línea de trabajo del desarrollo de productos lácteos innovadores realizaron la primera reunión del año en Saint-Palais. En la misma se definieron las acciones de transferencia tecnológica para los productos lácteos que se desarrollarán en la quinta acción del proyecto.

Este 2018 se realizarán sesiones de transferencia relacionadas con la producción de productos innovadores, que se llevarán a cabo tanto en Leartiker como en el Liceo Jean Errecart. Además, durante el 2018 los productores lácteos de los tres territorios tendrán la oportunidad de visitar varias productoras relacionadas con diferentes tecnologías lácteas.

Asimismo, el Liceo Jean Errecart desarrollará este año una guía que recogerá las técnicas de afinación. En junio la guía ya estará disponible para los productores. ■



Las acciones principales del 2018 serán las sesiones de transferencia tecnológica relacionadas con productos innovadores y las visitas a varias productoras para conocer diferentes tecnologías.

Los socios del proyecto INNOLACT se han reunido en Zaragoza

El objetivo de la reunión fue definir acciones para mejorar la comercialización y posicionamiento de los productos lácteos artesanales.



24 de enero de 2018

Los socios del proyecto Innolact POCTEFA se han reunido en Zaragoza para definir acciones que ayuden a los productores lácteos de Francia, España y Cataluña a comercializar sus productos y a posicionarse mejor. Por ejemplo, se ha decidido ofrecer sesiones de formación innovadoras sobre la comercialización y venta de productos o conseguir que los productos desarrollados durante el proyecto tengan presencia en las ferias de referencia del sector de los productos lácteos artesanales. ■

Leartiker continua trabajando en el proyecto INNOLACT

Los distintos socios del proyecto están organizados en diversos grupos de trabajo y realizan varias acciones paralelas.

29 de enero de 2018

El proyecto Innolact POCTEFA, es un proyecto liderado por Leartiker cuyo objetivo principal es impulsar la mejora de la competitividad de los productos lácteos artesanales de Cataluña, Francia y Euskadi mediante la realización de diversas acciones innovadoras.

Dentro de las diversas acciones que

se han llevado a cabo cabe destacar la realización de un manual de manejo y producción de leche sostenible que está a disposición de los diversos agentes relacionados con el sector lácteo artesanal en la página web del proyecto Innolact.

Se va a realizar en breve la difusión de las diversas acciones de formación dirigidas al sector lácteo artesanal con el fin de realizar una transferencia tecnológica

relacionada con el desarrollo de productos lácteos innovadores desarrollados dentro del proyecto.

Paralelamente varios socios del proyecto Innolact POCTEFA se han reunido la semana pasada en Zaragoza con el fin de impulsar diversas acciones para mejorar la comercialización y el posicionamiento de los productos lácteos artesanales en el mercado. ■

Se realizarán tres auditorías energéticas a queserías del sector artesanal

Todavía quedan tres plazas para las auditorías energéticas que realizará la Fundació Universitària Balmes en el marco del proyecto INNOLACT.

16 de febrero de 2018

En el marco del Proyecto Interreg POCTEFA “Mejora de la competitividad del sector lácteo tradicional” (INNOLACT) y dentro de la Acción nº6 “Impulsar la sostenibilidad ambiental y económica del sector lácteo” la Fundació Universitària Balmes realizará 3 auditorías energéticas a queserías del sector artesanal en el período de diciembre 2017 a marzo de 2018.

Los interesados por favor, enviad un email a info.beta@uvic.cat antes del día 28 de febrero con el asunto “Solicitud participación en auditorías energéticas” con la siguiente información: nombre, CIF, dirección de la empresa, datos de contacto, fases del proceso incluidas en la explotación (granja- indicar tipo de animal-, procesado de leche o granja + procesado de leche) y nivel de acceso a la información solicitada en los criterios.

Los criterios para la evaluación de las solicitudes son los siguientes: Selección equitativa entre granjas con distinto tipo de ganado (vacas, cabras y ovejas), priorización de explotaciones que incluyan el “Granja + procesado de la leche” o “procesado de la leche” y disponibilidad y acceso a la información (facturas de luz, consumos, etc.).

Las empresas seleccionadas serán informadas vía correo electrónico el día 28 de febrero. ■



Reunión de los socios del proyecto INNOLACT Poctefa en Arkaute

Fue una reunión estratégica para realizar un seguimiento de las principales líneas de trabajo en marcha dentro del proyecto.



21 de marzo de 2018

El 15 de marzo los socios del proyecto Innolact se reunieron en Arkaute para hacer un seguimiento de las líneas de trabajo estratégicas en marcha dentro del proyecto.

El objetivo principal del proyecto INNOLACT es mejorar la competitividad del sector lácteo artesanal con la innovación como eje principal.

Mediante este proyecto los productores lácteos de Euskadi, Francia y Cataluña tendrán la oportunidad de conocer meto-

dologías de manejo y producción adecuadas para la obtención de leche de calidad y de desarrollar nuevos productos, además de recibir formación sobre la comercialización para posicionar favorablemente sus productos artesanos.

En estos momentos Leartiker está desarrollando productos lácteos innovadores, cuyo proceso de producción dará a conocer a los participantes en unas sesiones de transferencia especiales a lo largo de este año. Asimismo, el proyecto también brindará la oportunidad de visitar a varios productores que producen distintos productos. ■

El objetivo principal del proyecto INNOLACT es mejorar la competitividad del sector lácteo artesanal con la innovación como eje principal.

Calendario de las jornadas de transferencia tecnológica

28 de marzo de 2018

Para inscribirte en cualquiera de los cursos escribe a uno de los siguientes correos electrónicos: msarasua@leartiker.com o esnekiak@gmail.com ■

ACCION 5: Diseño y desarrollo de nuevos productos lácteos

RESUMEN DE LAS JORNADAS DE TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA EUSKADI/FRANCIA



	SESIÓN	NÚMERO DE DÍAS	LUGAR	QUESERIAS A VISITAR	FECHA
1	Queso azul	3	JEAN ERRECART	Ferme de Bignau-Jean Marc Burlot (Aydius)	25-27/04/2018
2	Pastas hiladas	2	JEAN ERRECART	No se visitará ninguna quesería	14-15/06/2018
3	Derivados lácteos frescos	3	LEARTIKER	Urraki (Errezil)/Goine (Asteasu)	11-13/09/2018
REPET.	Queso azul	3	LEARTIKER		8-10/10/2018
4	Quesos lácteos	3	LEARTIKER		17-19/10/2018
5	Helados	3	LEARTIKER	Iztueta (Lazkao)	7-9/11/2018
6	Quesos de pasta cocida	3	JEAN ERRECART/LEARTIKER	Ahatsa-Johan y Xavier Harliouchet	27-29/11/2018
8	Productos elaborados a partir del lactosuero	2	LEARTIKER	Baskaran (Markina)	3-4/12/2018
9	Afinado	3	JEAN ERRECART- PATRIC ANGLADE/LEARTIKER	Les bergers du Haut Béarn (Lanne en Barétous) - Azkorria (Muskildi)	12-14/12/2018

INNOLACT_tool ya está disponible

10 de abril de 2018

Ya está disponible de forma gratuita la herramienta INNOLACT_tool para el cálculo de la Huella Ambiental de Producto y la evaluación ambiental y económica de empresas del sector lácteo. Esta herramienta ha sido desarrollada por el Centro Tecnológico BETA en el marco del proyecto Interreg POCTEFA – INNOLACT. ■

INNOLACT_tool es una herramienta para el cálculo de la huella ambiental de producto específico para empresas del sector lácteo.

Hemos realizado el primer seminario de transferencia tecnológica sobre el proceso de elaboración de quesos azules en Saint Palais

El primer seminario estuvo dedicado a los quesos azules y se celebró en Saint Palais.

3 de mayo de 2018

Siendo el impulso de la innovación y la diversificación de productos del sector lácteo artesanal uno de los objetivos de INNOLACT, la semana pasada se celebró en Saint Palais el primer seminario de transferencia tecnológica de este proyecto, que trató sobre la elaboración de los quesos azules.

Los días 25,26 y 27 de Abril varios productores lácteos artesanales de Euskadi y Francia han participado en este seminario con el fin de profundizar en la tecnología de elaboración de los quesos azules. Han sido unas sesiones teórico-prácticas, donde han podido conocer de cerca el proceso de elaboración de este tipo de queso en las instalaciones que el Lycée Jean Errecart tiene en Saint

Palais. Los productores han podido también visitar una quesería en la que elaboraban quesos azules.

El siguiente seminario de transferencia tecnológica tendrá lugar en las instalaciones de Leartiker en Markina los días 21,22 y 23 de Mayo donde los productores conocerán de cerca la tecnología de elaboración de helados artesanos. ■



Boletín de noticias del proyecto INNOLACT

El boletín que recoge las noticias generadas por el proyecto INNOLACT en el curso 2016-2017 ya está disponible en la red.

10 de mayo de 2018

Desde que se puso en marcha en junio de 2016 hemos realizado varias acciones dentro del proyecto INNOLACT. Por eso, hemos querido reunir algunas noticias de lo acontecido hasta ahora en un boletín, disponible en el siguiente enlace. ¡Entérate de todo lo relacionado con INNOLACT! ■

Comienzan las sesiones de transferencia tecnológica del proyecto INNOLACT



Tras las dos primeras sesiones, la tercera transferencia tratará el tema de los derivados lácteos frescos.

6 de julio de 2018

La primera sesión de transferencia del proyecto INNOLACT fue del 25 al 27 de abril en Saint Palais. El curso se impartió en el liceo Jean Errecart, donde los participantes recibieron formación teórico-práctica sobre la tecnología referente al queso azul. Además, fue una gran oportunidad para que productores de queso de ambos lados de la frontera compartieran experiencias y conocimientos. El último día los participantes tuvieron la oportunidad de visitar una quesería de Bearn. Siendo productores de leche de cabra, los propietarios enseñaron a los visitantes cómo producen queso curado prensado y queso azul.

El 14 y 15 de febrero se celebró la segunda sesión en liceo Jean Errecart, esta vez sobre pasta hilada. En esta ocasión los participantes recibieron formación teórico-práctica sobre cómo elaborar queso para pizza o queso del tipo mozzarella partiendo tanto de leche de oveja como de vaca. A esta sesión también acudieron queseros y productores de leche de ambos lados de la frontera. ■

Interreg POCTEFA INNOLACT



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

