



Compte rendu du projet

Isula d'Oru

Mené par la promotion 2021/2022 du Master LEA

De

L'Université de Corte

SEPTEMBRE 2021 – JANVIER 2023

SOMMAIRE

INTRODUCTION	2
MOIS DE SEPTEMBRE 2021	3
MOIS D'OCTOBRE 2021	4
MOIS DE NOVEMBRE 2021	9
MOIS DE DÉCEMBRE 2021	10
MOIS DE JANVIER 2022	11
MOIS DE FÉVRIER 2022	15
MOIS DE MARS 2022	18
MOIS DE SEPTEMBRE 2022	23
MOIS D'OCTOBRE 2022	24
MOIS DE NOVEMBRE 2022	26
MOIS DE DÉCEMBRE 2022	31

INTRODUCTION

Nous sommes 12 étudiants en Master 1 LEA Parcours Valorisation et Commercialisation Internationale des Produits Insulaires à l'Université de Corse, et nous organisons un projet pédagogique visant à promouvoir, valoriser et commercialiser les produits insulaires à l'international.

Nous avons choisi de faire de l'immortelle notre fil conducteur, et nous voudrions par ce biais mettre à l'honneur nos artisans insulaires.

En effet, l'immortelle est une plante endémique de Corse qui a de nombreuses vertus (antifongique, antibactérienne, antioxydante, analgésique et cicatrisante).

Nous avons un objectif commun qui est de mettre à l'honneur l'immortelle sous toutes ses formes lors de la 27ème édition de la foire internationale de Milan en décembre 2022 (*Artigiano in Fiera*).

Nous profiterons alors de cet événement pour faire la promotion et la commercialisation des produits que nous aurons récupéré auprès de nos artisans-producteurs.

Nous avons pour l'instant retenu deux catégories d'artisans-producteurs:

D'un côté ceux qui sont en lien avec la cosmétique et de l'autre ceux qui sont dans l'agroalimentaire. Nous associerons la décoration et les bijoux avec le domaine de la cosmétique.

Ce compte rendu rend compte des événements et des idées que nous avons eu pour mener à bien notre projet.



<https://artigianoinfiera.it>

MOIS DE SEPTEMBRE 2021

Discussion avec l'ensemble de la promotion pour déterminer quel sera l'élément phare du projet. Nous faisons le choix de l'immortelle, qui est une fleur que l'on retrouve un peu partout en Corse et qui dégage parfum unique.

En choisissant l'immortelle, nous nous lançons le défi de la promouvoir sous toutes ses formes. Car en effet, c'est une fleur qui est réputée pour ses bienfaits et que l'on associe très souvent aux cosmétiques. Mais nous voulions la présenter sous un autre aspect.

Nous avons notamment réfléchi au nom du projet. Nous avons plusieurs idées mais nous avons voté unanimement pour « *Isula d'Oru* » qui renvoie à la couleur de l'immortelle et au fait que ce soit une plante endémique de chez nous.

C'est aussi à ce moment que nous faisons le choix de partir à Milan. Après plusieurs recherches, nous étions d'accord pour dire que la Foire Internationale de Milan était le lieu idéal pour réaliser ce projet. En effet, cela nous permettrait de valoriser le savoir-faire de nos producteurs à une plus grande échelle étant donné qu'il s'agit d'un événement qui regroupe des centaines de milliers de personnes venus des quatre coins du monde.

De plus, le voyage jusqu'à Milan nous paraissait être le choix le plus judicieux pour des raisons de logistiques.

En attendant de récupérer l'association Giranduloni (qui était entre les mains des Master 2 LEA pour le projet Pretty Isula), nous avons décidé de faire des équipes pour commencer à travailler sur notre projet.

- Responsables de projet : Elisabeth Forissier - Camille Cacchiata
Scrum master : Antoine Rizza.
- Gestionnaires financiers : Antoine Rizza - Mathias Lauthier.
- Community managers : Anne-Lise Gimenez - Irina Florea - Carina Leal - Marine Vanucci.
- Relations - futurs partenaires/producteurs : Diana Eusebio - Graziella D'Oriano.
- Innovation - logistique : Patricia Gomes Eiras - Clara Falconetti Albertini.

MOIS D'OCTOBRE 2021



Les idées pour le projet fument. Nous faisons un premier logo avec une graphiste.

Le résultat nous plaît mais nous voulions un design plus aérien avec l'inscription du nom à côté du logo.

Nous décidons de prendre de l'avance et procédons à un vote pour attribuer le rôle de chacun dans l'association.

- Président: Antoine Rizza
- Vice-présidente: Camille Cacchiata
- Secrétaire: Patricia Gomes-Eiras
- Trésorier: Mathias Lauthier
- Attachée de presse: Anne-Lise Gimenez
- Vice-présidentes en charges de la stratégie de communication: Marine Vanucci & Carina Teixeira Leal
- Vice-présidente en charge de la stratégie partenariat: Clara Falconetti Albertini
- Vice-présidentes en charge des relations internationales:
Graziella D'Oriano & Diana Eusebio
- Vice-présidentes en charge de la stratégie événementielle:
Irina Florea & Elisabeth Forissier

Motivés, nous avons travaillé ensemble pour chercher de potentiels producteurs qui pouvaient être intéressés par notre projet. Nous avons aussi travaillé sur un budget prévisionnel.

Nous avons notamment fait les premières démarches pour récolter des fonds. Nous avons réalisé notre première vente de gâteaux le 25 octobre; ce qui nous a rapporté la somme de 295€.

Puis nous avons monté un dossier pour l'envoyer au Premiù (voir ci-dessous).

ISULA D'ORU

Foire internationale de Milan 2022



Dans le cadre de notre master LEA, parcours valorisation et commercialisation des produits insulaires à l'international, il nous est demandé de réaliser un projet collaboratif.

Nous avons donc fait le choix de valoriser les produits à base d'immortelle, plante endémique de l'île de beauté.

Pour cela, après de nombreuses recherches, nous avons choisi de participer à la foire "Artigiano in Fiera", qui se déroulera à Milan en décembre 2022 qui représente l'un des meilleurs endroits pour offrir des opportunités commerciales à nos producteurs.

LE PROJET EN DETAILS



Isula d'Oru



Immortelle



12 personnes



Milan



Valorisation des producteurs insulaires



Valorisation et commercialisation des produits gastronomiques et cosmétiques



Visibilité internationale

ORIGINALITE DU PROJET

Dotée de nombreux champs d'immortelle baignés de soleil, cette plante fait partie des produits phares de la Corse. Son originalité se traduit par sa rareté et ses nombreux bienfaits. Nous avons donc décidé de la positionner au cœur de notre projet et de la décliner sous plusieurs formes. Nous envisageons de proposer des créations uniques axées sur l'aspect alimentaire et cosmétique.

FORCES ET FAIBLESSES



Pas de concurrence directe du fait qu'il n'y ait pas d'autres représentants corses.

Foire internationale qui attire tous types de nationalités, dont une clientèle asiatique très friandes de cosmétiques issus de l'immortelle.



Projet qui demande un budget assez conséquent. De ce fait, la mise en œuvre pourrait être problématique s'il n'y a pas suffisamment de fonds.

BB
BB

'266,(5835(0,8

BB
BB

U PREMIU
Prix de l'entrepreneuriat étudiant



LES PORTEURS DU PROJET

Mathias, *"Étant avide de nouvelles opportunités et expériences, c'est donc naturellement que j'ai choisi la Corse dans l'optique de terminer mon cursus universitaire. C'est par la diversité des produits et des productions locales que je me suis orienté vers ce cursus. Mon implication dans ce projet est en accord avec ma volonté de valoriser un patrimoine culturel propre à cette région, à savoir ici l'immortelle"*

Elisabeth, *"De nature curieuse et avide d'apprendre de nouvelles choses, la réalisation de ce projet est un nouveau défi pour moi. Ma discipline et ma détermination dans mon travail sont je pense un atout pour la réalisation de celui-ci. Intéressée depuis longtemps par le commerce et la promotion des produits locaux, notamment en privilégiant toujours les producteurs locaux, c'est tout naturellement que je m'oriente vers le commerce et la valorisation des produits insulaires. Ce projet collectif est donc en adéquation avec mon intérêt pour la commercialisation des produits insulaires"*

Camille, *"Passionnée par l'univers des huiles végétales et essentielles, ce projet a été une évidence pour moi, promouvoir et faire rayonner des produits locaux exceptionnels sur une foire internationale à Milan, et tout logiquement mettre à profit nos connaissances en commerce et notre panel de langues au service de producteurs locaux souhaitant s'ouvrir à d'autres marchés"*

NOTRE ÉQUIPE ET L'ASSOCIATION I GIRANDULONI

Nous sommes 12 étudiants en M1 LEA Valorisation et Commercialisation Internationale des produits insulaires, nous représentons l'Association "I Giranduloni". Association qui a été porteuse de projets internationaux les précédentes années : une foire à Valence en Espagne avec le projet Gastronomica, une vitrine virtuelle avec le projet Eden Corsica, et cette année un défilé de mode avec des créateurs insulaires sur le projet Pretty Isula.

NOTRE PROJET

Notre projet baptisé Isula d'Oru est de participer à l'Artigiano in Fiera de Milan en décembre 2022. Il s'agit donc d'une foire qui met à l'honneur des artisans et leurs savoir-faire du monde entier. La foire est un événement international, le plus grand en Europe, accueillant des millions de visiteurs chaque année. Notre projet permettrait, outre la commercialisation des produits (B2C), d'amener de la visibilité aux producteurs, et de créer de futurs liens commerciaux entre les clients professionnels ou particuliers démarchés sur place et les entreprises insulaires (B2B).

NOTRE CONCEPT

Nous avons choisi de mettre à l'honneur l'immortelle sous toutes ses formes, regroupant ainsi une dizaine de producteurs et de concepteurs de produits à base de cette plante. Les secteurs d'activité de ces producteurs sont la cosmétique (huiles essentielles, savons, eaux florales, parfums), les bijoux, le textile ainsi que la filière agroalimentaire comme des brasseries proposant des bières ou des distilleries de gin à base d'immortelle.

NOS OBJECTIFS

Ce projet rentre dans le cadre de notre master et dans le concept de celui-ci à savoir : valoriser et commercialiser les produits insulaires à l'échelle internationale. Notre île regorge de richesses, l'objectif de notre projet est donc de développer un potentiel carnet de contacts étrangers pour les producteurs locaux et de commercialiser leurs produits.

NOTRE MODÈLE ÉCONOMIQUE

Notre modèle économique s'appuie sur plusieurs axes (typiques du statut associatif) :

- Premièrement nous comptons sur les subventions disponibles et proposées par les différents organismes présents sur le territoire ;
- Dans un second temps le démarchage de sponsors et partenaires sur qui nous comptons pour obtenir des prestations diverses (soutiens financiers ou en nature) afin de réaliser différents partenariats ;
- Nous comptons aussi proposer à nos futurs partenaires un système de contrepartie ;
- Dernièrement nous comptons sur l'autofinancement (l'organisation d'événements afin de dégager des fonds)

BUDGET PRÉVISIONNEL

Charges	Montants
Frais de la Foire	6 171,00 €
Frais d'inscription	671,00 €
Frais sanitaire	100,00 €
Stands (x2)	5 400,00 €
Services extérieurs	812,00 €
Assurance (à étudier)	- €
Location véhicule	812,00 €
Frais de Fonctionnement	6 600,00 €
Frais d'hébergement	2 000,00 €
Frais d'alimentation	1 500,00 €
Frais matériel	800,00 €
Essence véhicules	800,00 €
Frais de transport (pour 12)	1 500,00 €
Charges exceptionnelles	2 000,00 €
Marge d'erreur	700,00 €
Total	16 283,00 €

MOIS DE NOVEMBRE 2021

Réponse du Premiu qui nous annonce que nous avons remporté le prix du Crédit Agricole de Corse d'une valeur de 1 000€ (voir article ci-dessous).

Nous avons réitéré une vente de gâteaux qui nous a rapporté un peu moins d'argent dû à des intempéries. Nous avons récolté une centaine d'euros.



Une adhésion symbolique à l'association en euros a été proposé. Il n'y a pas de prix bien défini et cela reste à la volonté de chacun!

Nous nous demandions si une rencontre partenaire était pertinente pour fin février/ début mars.

Nous avons donc voulu comparer les avantages et les inconvénients que cela pourrait apporter:

→ Pour : Pourrait apporter de la visibilité aux producteurs si on invite la presse.

→ Contre : Le temps! On aura seulement janvier et février pour finaliser notre liste de partenaires car à partir de mars on sera en stage. Si dans un premier temps nous échangeons par mail et par téléphone puis organisons des rencontres individuelles avec chaque partenaire, il n'est pas pertinent de planifier une rencontre collective.

→ Conclusion : Peut-être déplacer la rencontre de partenaires à septembre 2022 afin d'informer la presse de l'événement et mettre en valeur les producteurs. À voir en fonction de l'avancement du projet.

Important : garder le lien avec les partenaires tout au long du projet (pendant le stage et pendant les vacances).

U Premiu, un « coup de pouce » aux projets étudiants innovants

Créé en 2014 par a Fundazione, U Premiu alloue un prix permettant d'aider des étudiants de l'Université de Corse à démarrer leur projet de création ou de reprise d'entreprise, avec une dimension innovante. Ceux-ci sont financés par les partenaires de la Fondation

Un retour en présentiel plus que bienvenu. Hier après-midi, a Fundazione de l'université de Corse organisait la remise des prix de l'édition 2021 d'U Premiu. Créé en 2014, celui-ci permet, comme l'a souligné Graziella Luisi, directrice de la Fondation, de « donner un coup de pouce » pour aider les étudiants entrepreneurs à démarrer. « Nous avons reçu cette année plus de 25 dossiers de candidature », apprécie-t-elle.

Parmi eux, cinq projets ont été retenus par les partenaires d'U Premiu : le Pôle Pépite de l'université, le Crédit Agricole de la Corse, l'Adec, le Syvadee et Corse-Matin.

« Vous aider à voler de vos propres ailes »

Le prix du Pôle Pépite - d'une valeur de 500 € - a été remis à distance à Clément Bompard et Adnan Chaabi, pour le projet Mercato, qui consiste « à créer de la valeur pour les jeunes talents sportifs » et pourrait être étendu aux talents artistiques à moyen terme. Basée sur des statistiques, cette valeur permettra à des recruteurs, investisseurs, etc., de miser sur son talent. Le prix Adec - de 3 000 € - a été décerné à Lau-

riane Canazzi pour son projet Les enfants du maquis (voir par ailleurs). Le prix Syvadee - 1 000 € - a été attribué à Antoine Rizza pour son projet Past It, visant à recycler du plastique pour fabriquer des chaises de bureau. Une matière première que le Syvadee pourra lui fournir en grande quantité.

Le prix du Crédit Agricole de la Corse - 1 000 € - est revenu au projet Isula d'Oru, porté par les étudiants en master 1 LEA de l'association Giranduloni. Ce projet a pour but de promouvoir des producteurs insulaires - autour de « l'immortelle dans tous ses états » - lors de la foire de Milan, en 2022.

Enfin, le prix de Corse-Matin - un accompagnement publicitaire d'une valeur de 3 500 € - est allé au projet Scontru de Zacharia Amatulli (voir par ailleurs).

« Au sein de l'université, nous avons plusieurs dispositifs d'accompagnement, à différents niveaux de leur projet, a rappelé Graziella Luisi. Avec U Premiu, il y a déjà un prototype. Le Pôle Pépite est aussi là pour vous accompagner. L'objectif, aussi bien du côté de la formation que des finances, est de vous aider à voler de vos propres ailes. »

B. IGNACIO-LUCCIONI



La remise des prix d'U Premiu a eu lieu hier après-midi au Palazzu Nazionale.

JEANNOT FILIPPI

MOIS DE DÉCEMBRE 2021

Pour ce mois-ci, nous avons fait en sorte à avancer sur le projet depuis chez nous étant donné que le premier semestre s'est terminé en début de mois.

Nous avons quand même fait en sorte d'avancer sur le logo du projet, nous avons aussi continuer nos recherches de producteurs et notamment les contacter.

Ci-dessous des photos de l'ensemble de classe qui travaille sur le projet lors du dernier cours de 2021 consacré au projet.



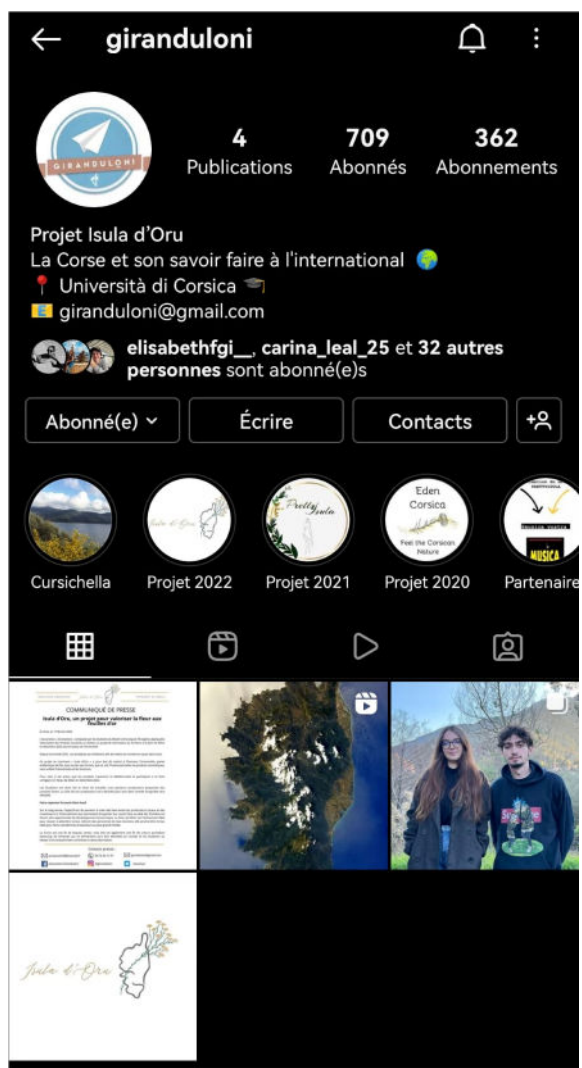
MOIS DE JANVIER 2022

Bon avancement du projet. Nous trouvons le logo final et récupérons l'association Giranduloni.



À partir de là les choses s'accélérent et nous commençons à faire nos premiers posts sur les réseaux sociaux pour présenter nos ambitions et nos objectifs.

Nous avons rencontré quelques difficultés avec notre page Facebook où nous n'avons pas pu publier dans l'immédiat.



Nous avons organisé une visioconférence le 20 janvier avec l'une des organisatrices de Artigiano in Fiera, Matilde Zanchi.

Nous avons pu échanger sur l'organisation de la foire, les conditions, les horaires, le nombre de visiteurs, l'aménagement des stands, les prix, la logistique, etc.

7 halls ont été remplis lors de la foire 2021 avec une bonne réponse du public (plus de 600.000 visiteurs). Plus de 100 pays sont représentés pendant l'événement.

Les tarifs d'inscriptions pour l'année 2022 n'avaient pas encore été définis mais ils devraient correspondre à ceux de l'année précédente (650€ de frais d'inscription + 270€ le m² + 100€ de frais d'assurance).

La foire aura lieu du 3 au 11 décembre.

Il faut arriver 2 jours avant pour monter le stand et 2 jours après pour le démonter.

Il y a eu l'aboutissement du communiqué de presse qui a été rédigé par notre attachée de presse, Anne-Lise Gimenez.

Nous avons aussi contacté différents médias de la région (journaux, radios) pour mettre en lumière notre projet.

Étant donné que nous avons récupéré l'association, nous avons eu le feu vert pour organiser des événements pour récolter plus de fonds.

Nous avons donc réfléchi tous ensemble pour trouver des thèmes, les établissements qui voudraient bien accepter de collaborer avec nous, les accessoires dans lesquels ils faudrait investir, etc.

Nous avons notamment contacté une partie des producteurs qui entraînent dans l'esprit de notre projet. Nous avons réussi à avoir des réponses positives, mais certaines sont restés sans réponses. Nous n'avons pas baissé les bras et avons redoublé d'effort pour trouver de nouveaux contacts.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Isula d'Oru, un projet pour valoriser la fleur aux feuilles d'or

À Corte, le 17 février 2022

L'association « Giranduloni » composée par les étudiants du Master LEA (Langues Étrangères Appliquées) Valorisation des Produits Insulaires va réaliser un projet de valorisation du territoire à la foire de Milan en décembre 2022 tourné autour de l'immortelle.

Depuis la rentrée 2021, ces étudiants se mobilisent afin de mettre en lumière le savoir-faire local.

Ce projet se nommant « Isula d'Oru » a pour but de mettre à l'honneur l'immortelle, plante endémique de l'île, sous toutes ses formes, que ce soit l'huile essentielle, les produits cosmétiques, sans oublier l'alimentaire et les boissons.

Pour cela, il est prévu que les produits traversent la Méditerranée et participent à la foire «Artigiano in fierà» de Milan en décembre 2022.

Les étudiants ont donc fait le choix de travailler avec plusieurs producteurs proposant des produits divers. La liste de ces producteurs sera dévoilée plus tard dans l'année lorsqu'elle sera officielle.

Faire rayonner le savoir-faire local

Sur le long terme, l'objectif est de parvenir à créer des liens entre les producteurs locaux et des investisseurs à l'international, leur permettant d'exporter leur savoir faire au-delà des frontières et d'avoir des opportunités de développement économique. La foire de Milan est l'évènement idéal pour réussir à atteindre ce but. Attirant des personnes de tous horizons, elle promet être le lieu idéal pour faire connaître les producteurs au plus grand monde.

La Corse est une île de beauté, certes, mais elle est également une île de culture possédant beaucoup de richesses qui ne demandent qu'à être dévoilées au monde. Et les étudiants du Master LEA comptent bien contribuer à cette valorisation.


Contacts presse :

 annelise2108@hotmail.fr

 06.75.44.71.87

 giranduloni@gmail.com

 Association Giranduloni

 @giranduloni

 AssociuG

MOIS DE FÉVRIER 2022



Nous avons organisé notre première soirée à thème en début du mois avec le Bama Bar où nous avons récolté 1000€.

Le problème Facebook a été réglé et nous avons pu poster à propos de notre projet et de nos objectifs.

Une page LinkedIn au nom de l'association devrait être créée prochainement.

Anne-Lise Gimenez (l'attachée de presse) est passée à la radio sur Alta Frequenza pour parler du projet et notamment pour faire un appel aux potentiels partenaires qui voudraient bien nous aider au financement de notre projet.

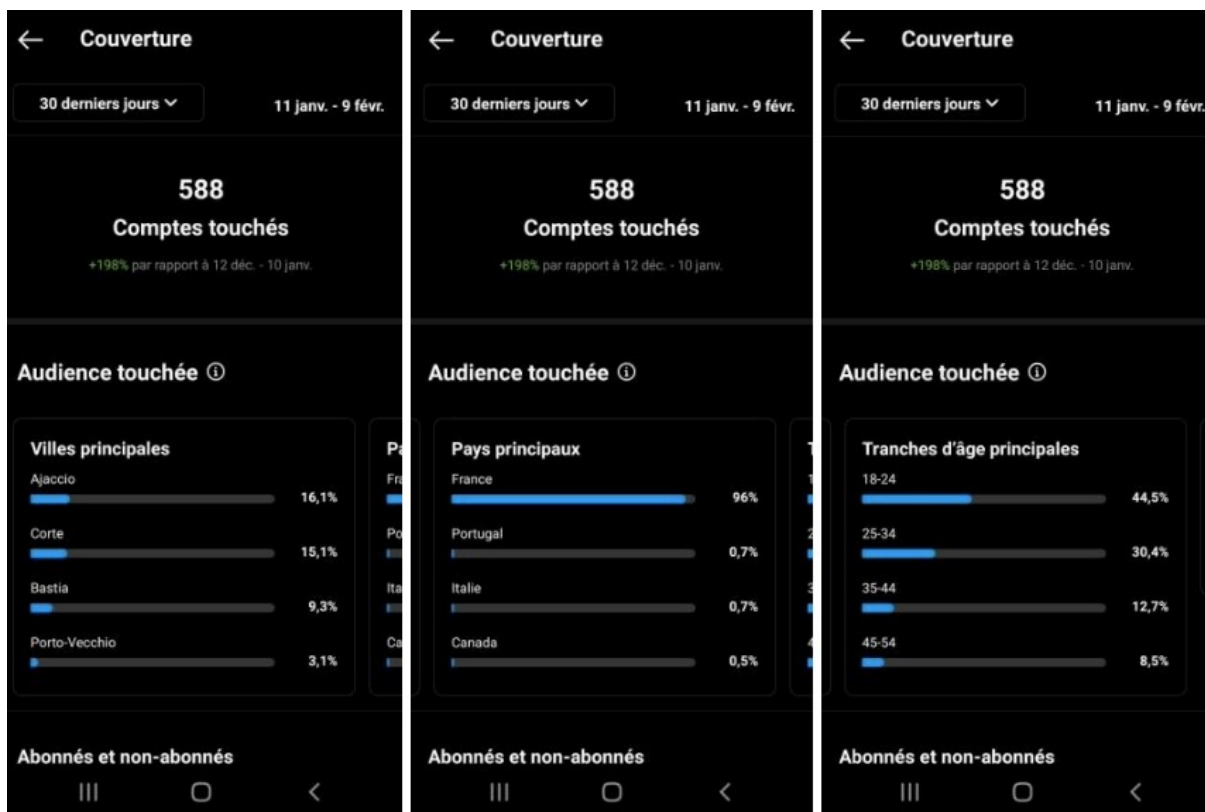
Nous avons aussi eu une entrevue avec la journaliste de Corse Matin, Barbara Ignacio Luccioni. Nous lui avons expliqué les enjeux de notre projet ainsi que toutes les étapes que nous avons déjà réalisé et celles qui nous restent à entreprendre. L'article a été publié le 21 février.

Concernant la « rencontre producteurs », nous voudrions la faire au mois de septembre et idéalement inviter l'ensemble des licences LEA (dans le but de leur faire découvrir la filière et de les inciter à rejoindre la future promo de MASTER) ainsi que la journaliste qui nous a d'ailleurs conseillé de les contacter afin de couvrir l'évènement.

Concernant la rencontre producteurs, nous devons encore définir les thématiques autour de cette journée, les intervenants que nous allons choisir et réfléchir à quels axes nous pourrions nous orienter afin d'éviter de la transformer en conférence de presse.

Constat et analyses des statistiques Instagram:

Nous avons touchés des internautes internationaux (Portugal, Italie, Canada) et avons constatés que nous avons eu une visibilité importante auprès des personnes qui ne sont pas abonnés a Giranduloni. (pour donner quelques chiffres, plus de 167% de nouveaux comptes non abonnés ont été touchés).



PRATIQUE - TRANSPORTS

NOUS JOINDRE

Rédaction: 26, cours Paoli 20250 Corte. Tél. : 04 95 45 21 60, fax : 04 95 45 22 60. e-mail : corte@corsematin.com
Vente - abonnement - livraison. Tél. : 04 95 32 85 14 - 04 95 32 85 08 - 04 95 32 85 01, service.clients@corsematin.fr
Publicité. Tél. : 04 95 32 66 33, e-mail : pub-bastia@corsematin.com ; legales-bastia@corsematin.com
Rubrique néo-écologique : carnet-bastia@corsematin.com

CINÉMA

Moonfall: 16 h 30, 21 h 15 (VO), Uncharted: 18 h 45 (VO), 21 h 15 (VF)

Vallée: 14 h 30, 16 h 30 ; Dragons: 14 h 30 ; King Fu Panda: 19 h 00.

TRANSPORTS

Chemins de Fer - Corte. Tél. : 04 95 46 00 97 Départs : pour Ajaccio à 8 h 00, 9 h 42, 13 h 12, 17 h 26, 19 h 09 ; pour Bastia à 6 h 34, 8 h 03, 9 h 46, 13 h 13, 17 h 19, 19 h 10 ; pour Calvi à 9 h 46, 17 h 25 Arrivées : d'Ajaccio à 7 h 55, 9 h 42, 13 h 05, 17 h 19, 19 h 06 ; de Bastia à 7 h 45, 9 h 40, 13 h 08, 17 h 20, 19 h 05, 20 h 24 ; de Calvi à 9 h 40, 19 h 05. - Ponte-Leccia, Tél. : 04 95 47 61 29 Taxis, Taxis Deneb. - Tél. 06 12 30 60 60.

Les adresses fûtées de Corte et Centre

S.O.CORTE
VENTE ET LIVRAISON DE FUEL DOMESTIQUE A DOMICILE
Vente de véhicules Neufs et Occasions
Zone Artisanale - 98 200 CORTE
TEL. 04 95 40 01 43 - 06 09 90 90 81

AUTO BILAN
CONTROLE TECHNIQUE AUTO
Zone artisanale RN 200 Corte
Tél. 04 95 46 18 20
Véhicule de prêt

CORSE GOUTTIERE
Depuis 1995
Gouttières, couvertines, pliage de tôles
Devis gratuit
06 08 23 23 41

Si vous désirez paraître dans cette rubrique, Contactez **CORSE MATIN PUBLICITE** au **06.34.08.00.58** ou **04.95.32.83.67**

corse matin
OGHJE IN CORSICA

RECRUTE

Porteurs / Porteuses de Presse
2 postes à pourvoir :
Bastia et Corte

Livraison à domicile
du journal
Corse-Matin

Activité très tôt le matin
Véhicule personnel
indispensable

CV et lettre de motivation à adresser par mail :
jlgaribaldi@corsematin.com

Giranduloni : un voyage à Milan pour valoriser l'immortelle

Être chaque année innovant, pour promouvoir une branche de l'artisanat insulaire, tel est le but que s'est fixé l'association Giranduloni, créée en 2018. Une association un peu particulière car, tous les ans, les projets sont portés par les promes successives de master en langues étrangères appliquées (LEA), valorisation et commercialisation internationale des produits insulaires. En première année de master, ils concevront leur projet de A à Z et, généralement, celui-ci se concrétise lors de leur deuxième année de master. L'an dernier, ils avaient organisé un défilé de créateurs de mode insulaires à la Casa Gaeul-facci.



L'association Giranduloni porte un projet valorisant les producteurs insulaires autour de l'immortelle.

Présenter les produits à l'Artigiano in Fiera

La promo 2021-2023 a décidé de miser sur l'image de marque de l'immortelle insulaire, réputée dans le monde entier. Et fera connaître les artisans qui la travaillent lors de la célèbre foire de Milan, l'Artigiano in Fiera, en décembre prochain. « Ces étudiants ont un esprit très collaboratif, ils savent travailler ensemble », apprécie Marie-Hélène Harvard, l'une de leurs enseignantes.

« Nous avons décidé de valoriser des produits dérivés de l'immortelle en sazonnerie, bonbons, produits cosmétiques mais aussi agrolimentaires et boissons, détaille Anne-Lise Gimenez, attachée de presse de l'association. Nous avons une productrice qui propose par exemple de la confiture de poivre avec une touche d'immortelle. »

« Certains producteurs trouvent des niches, où ils sont les seuls à proposer des produits particuliers, ajoute Camille Cacchiata, vice-présidente de Giranduloni.

Nous voulions valoriser ce côté innovant. » En septembre 2021, les étudiants ont trouvé l'idée de leur projet. Puis, ils ont listé un certain nombre de producteurs, et établi le budget pour deux stands sur la foire. « L'Artigiano in Fiera qui se déroulera du 3 au 11 décembre est une foire internationale qui réunit tous les pays du monde, reprend Camille Cacchiata. Nous sommes en contact avec les organisateurs qui se sont montrés enthousiasmés par un projet porté par des étudiants. Nous pourrions rencontrer à la fois le public et des professionnels et nous avons prévu un petit stock de produits pour les faire découvrir aux visiteurs. Nous pourrions mettre en relation des professionnels avec les producteurs que nous représenterons. »

Recherche de sponsors

La foire de Milan a déjà organi-

sé deux éditions depuis le début de la crise. Un protocole sanitaire avait alors été mis en place. Aussi, les étudiants ne sont pas inquiets, l'événement devrait avoir lieu, même si les restrictions se durcissent d'ici le mois de décembre. « Pour l'instant, sept producteurs ont déjà confirmé leur participation, complète Anne-Lise Gimenez. Nous allons bientôt organiser un événement qui permettra aux producteurs de se rencontrer et auxquels les étudiants de licence et de M1 seront invités. Ce sera pour nous l'occasion de leur faire découvrir notre projet. »

Pour le mener à bien, ils ont besoin de soutien financier. Les étudiants ont eu la joie de recevoir, lors du Premio - prix créé par la Fondation de l'Université - 1 000 € de la part du Crédit Agricole. Ils avaient présenté un dossier, sous les conseils d'Antea Gallet, responsable administra-

tive de la Fondation. Ils ont aussi organisé des ventes de gâteaux, des soirées... « C'est un tournant de tant qui se déroulera le lundi 28 février à 18 heures à l'Oriente. »

« Nous recherchons également des sponsors pour soutenir notre projet et valoriser les petits producteurs de l'île », note Camille Cacchiata.

B. IGNACIO-LUCCIONI

*Associations, contact: Facebook: Association Giranduloni, Twitter: @AssocG, Instagram: @giranduloni.

EN IMAGE

CASTELLU DI RUSTINU.- Béni soit le spuntinu !



JEANNOT FILIPPI

La bénédiction et l'inauguration des splendides fresques de la chapelle San Tamagiu di Pastureccia ont également été l'occasion d'un repas au soleil. Un repas au cours duquel les convives ont pu savourer les lasagnes typiques du Rustinu, dans lesquelles sont mélangées en quantité pas moins de cinq viandes, auxquelles on ajoute du fromage vieux et des pâtes fraîches. Un régal que l'on doit à Alexandra, Anthony et Jean-Pascal, l'équipe du restaurant U Campanile.

MOIS DE MARS 2022



Nous avons organisé un tournoi de rami au bar de l'Oriente. Malheureusement nous n'avons pas eu le succès escompté. Cette soirée nous a rapporté 85€.



Nous avons notamment organisé une soirée à thème au Bama Bar qui nous a rapporté 220€.

Nous sommes entrain de réfléchir à l'organisation d'autres événements qui pourrait nous rapporter des fonds.

Étant donné que nous sommes en stages et qu'il y aura ensuite les vacances d'été, nous réfléchissons à des dates qui pourraient convenir à la majorité d'entre nous et où nous pourrions être présent.

Nous avons aussi eu l'honneur d'avoir un article dans le journal Informateur Corse Nouvelle et dans Parlà di Voi (voir ci-dessous).

Nous avons aussi notre tableau de contact qu'il faudra qu'on complète avec plus de producteurs qui confectionnent dans le domaine de l'agroalimentaire (il faut que nous relançons certains producteurs et en contacter de nouveaux).

AGROALIMENTAIRES	COSMÉTIQUES	AUTRES
Kallysthé (Thés)	Duchesse (Parfums/ senteurs)	Immurtale Corsica (Décorations d'intérieur)
	Mimalodrina (Huiles essentielles)	Di Croce Creazione (Bijoux avec fleurs d'immortelle)
	Circinella (Savonnerie)	

PRÉVISION POUR LA RENTRÉE DE SEPTEMBRE 2022:

3ème communiqué : annonce de l'éventuelle rencontre partenaires. Début septembre 2022. Penser à une émission pour présenter les artisans sur Via Stella (voir avec AnneLise).

4ème communiqué : bilan de la rencontre partenaires. Fin septembre 2022.

5ème communiqué : bilan de la foire. Fin décembre 2022.

DE CORTE À MILAN, METTRE L'IMMORTELE À L'HONNEUR



Photos DR

Grâce au projet Isula d'Oru, la promotion 2021-2023 du Master Langues étrangères appliquées (LEA) «Valorisation des produits insulaires à l'international» espère susciter l'engouement autour des produits dérivés de cette plante emblématique de l'île lors de la foire internationale de Milan.

Ses petites boules jaunes et son feuillage argenté en font la reine du maquis corse, qu'elle illumine dès le retour de la belle saison. À chaque floraison, l'immortelle et son parfum reconnaissable entre mille enchantent ceux qui croisent son chemin. Mais notre chère plante endémique, ses propriétés extraordinaires et son goût original ont aussi su se faire une place à part dans le monde de l'artisanat corse. Au point que c'est cet emblème insulaire et les produits qui en sont dérivés qu'I Giranduloni a décidé de mettre à l'honneur cette année. Née il y a trois ans, à l'initiative de la première promotion du master de Langues étrangères appliquées (LEA) «Valorisation des produits insulaires à l'international» de l'Université de Corse, cette association est portée par les promotions successives et a pour but de leur permettre de financer un projet d'études qu'ils doivent mener sur deux ans, en leur offrant pour ce faire une structure légale pour la création de leur projet, et en leur permettant également de réaliser des actions d'auto-financement. Chaque promotion a la charge de mener à bien un projet de mise en valeur ou de soutien, à l'échelle internationale, des producteurs locaux. Il peut s'agir de la représentation des producteurs dans un salon, de la commercialisation de produits sur un marché; ou en-

core d'une mission d'exploration dans un pays. La promotion 2021-2023 a choisi la foire internationale de Milan, Artigiano in fieri, qui aura lieu du 3 au 11 décembre 2022, pour théâtre de leur opération autour de l'immortelle. «Nous avons pensé dans un premier temps travailler autour des huiles essentielles, avant rapidement de nous diriger vers quelque chose de vraiment endémique à la Corse: l'immortelle», explique Anne-Lise Gimenez, attachée de presse de l'association I Giranduloni. L'idée trouvée, cette dynamique promotion de douze étudiants, s'est rapidement astreinte à nommer son projet avec la formule imagée «Isula d'Oru», puis à définir les tâches de chacun. Communication, recherche des producteurs, événementiel, définition du budget, ou encore des relations internationales... chacun a déjà bien rôdé son rôle. Si bien que le travail de cette belle équipe semble déjà payer. «Nous avançons bien. Nous avons déjà trouvé huit producteurs qui sont d'accord pour faire partie du projet», dévoile Anne-Lise Gimenez. Ils sont tous très contents. La plupart disent même qu'ils souhaitaient justement s'étendre à l'international et que c'est un beau projet. Souvent, la Corse n'est pas assez mise en valeur par rapport à son savoir-faire, sa richesse ou ses coutumes. Du coup, ils trouvent que c'est bien que l'on soit là pour essayer de faire le lien entre



Depuis son lancement, en 1996, le salon international *Artigiano in fiera* est considéré comme la plus grande foire de l'artisanat «business to client» du monde. Habillement, décoration, cosmétique, gastronomie, boissons, jouets, bijoux, mobilier, papeterie, maroquinerie, instruments de musique... cette manifestation – organisée très opportunément avant les fêtes de fin d'année – vise à promouvoir les produits de l'artisanat provenant de plus de 100 pays du monde, avec plus de 150 000 produits et 3 000 stands d'exposition. Elle attire en moyenne 1,5 million de visiteurs. Outre le salon proprement dit, *Artigiano in fiera* propose également un site de vente en ligne où sont commercialisés toute l'année les produits de certains artisans qui ont exposé au salon. ■ AN

eux et l'international». Parmi ces artisans, dont la liste n'est pas encore dévoilée, la jeune femme annonce des créateurs de bijoux avec des fleurs d'immortelles, des concepteurs de cosmétiques, mais aussi des producteurs de produits agro-alimentaires. Et c'est d'ailleurs sur la recherche de nouveaux représentants de ce secteur que les étudiants ont décidé de se concentrer. «Si un artisan a innové et fait quelque chose d'original au niveau de l'alimentation avec de l'immortelle, c'est ce qu'on vise», précise l'attachée de presse d'I Giranduloni. En tout, c'est une dizaine de producteurs que les étudiants espèrent trouver d'ici septembre, date à laquelle ils souhaitent organiser une rencontre à Corte, afin que tout le monde puisse faire connaissance. «À cette occasion, nous évaluerons aussi avec eux le stock de produits qu'ils nous donneront pour aller à Milan. Ensuite, c'est nous qui nous occuperons de la marchandise. Nous emmènerons tout sur la foire, où nous essayerons de vendre un maximum et d'avoir le plus de contacts possible pour les producteurs. Vu que c'est une foire internationale, c'est une très bonne opportunité pour eux s'ils veulent s'étendre à l'international, explique Anne-Lise Gimenez. Il y aura certainement des investisseurs là-bas qui seront intéressés. L'immortelle n'est pas si exportée que cela. Pourtant, elle a beaucoup de

bienfaits. Le but, c'est de montrer cela au monde». Mais avant de pouvoir rejoindre le nord de l'Italie, les étudiants devront déjà parvenir à financer le déplacement de leur groupe et les 10 jours de foire. Pour ce faire, ils doivent boucler un budget qu'ils ont estimé à 20 000 euros. Pour parvenir à récolter ces fonds, ils organisent donc des soirées, ventes de gâteaux et autres tournois de rami entre leurs cours et leurs stages. «C'est un peu compliqué, beaucoup de bars ne faisant plus de soirées étudiantes car ils ont trop perdu avec le Covid», regrette l'attachée de presse d'I Giranduloni. Encore aux prémisses de leur collecte, les étudiants du M1 LEA «Valorisation des produits insulaires à l'international», récipiendaires d'U Premiu - prix de l'entrepreneuriat étudiant de la Fondazione de l'Université - ont toutefois pu compter sur un petit coup de pouce de 1 000 euros. «Nous cherchons désormais aussi des sponsors, tels que des entreprises, qui seraient prêts à subventionner notre projet», glisse la jeune étudiante. Grâce au projet Isula d'Oru, l'association I Giranduloni espère bien des retombées concrètes pour leurs producteurs partenaires. Mais au-delà, c'est aussi pour ses membres une belle aventure humaine qui leur permet de toucher du doigt les métiers qu'ils veulent exercer par la suite. ■ Manon PERELLI

Isula d'Oru

UN NOUVEAU PROJET POUR VALORISER L'IMMORTELE

L'association Giranduloni, créée en 2018 et portée par les étudiants du Master LEA de Corte, se challenge chaque année afin de créer un nouveau projet qui permettra de mettre en valeur le savoir-faire insulaire.



Cette année, les 12 étudiants du Master ont décidé de tourner leur projet autour de l'immortelle, plante endémique de l'île.

Ils ont donc fait le choix de travailler avec plusieurs producteurs proposant des produits divers tels que des soins, de la cosmétique, des bougies, des bijoux, des boissons, de l'agro-alimentaires... Aucun domaine n'est laissé sur le carreau. La liste monte aujourd'hui à huit entreprises qui se sont montrées très intéressées par ce nouveau projet, elle ne peut cependant être dévoilée pour l'instant car elle n'est pas encore officielle. Une rencontre producteurs est par ailleurs prévue à l'Université de Corse, plus précisément à la fac de lettres, pour septembre 2022. Une opportunité de créer des liens entre étudiants et producteurs qui s'apprentent à vivre une belle aventure.

LES PRODUITS TRAVERSENT LA MÉDITERRANÉE

Suite à de nombreuses recherches, la promo 2021-2023 a finalement retenu la célèbre foire internationale de Milan, Artigiano in Fiera. L'édition de 2022 se déroulera du samedi 3 décembre au dimanche 11 décembre. L'association est d'ores et déjà en contact avec les organisateurs qui se sont montrés très enthousiastes à l'idée d'intégrer à leur foire un projet porté par des étudiants. Ces étudiants ont pour projet de louer un, voire deux stands, et de vendre les stocks fournis par les producteurs aux visiteurs de la foire.

FAIRE RAYONNER LE SAVOIR-FAIRE LOCAL

La Corse est une île de beauté avec des paysages dignes des plus belles cartes postales. Elle est cependant bien plus qu'un endroit où partir en vacances, elle est aussi un endroit de culture possédant de nombreuses richesses qui ne demandent qu'à être dévoilées au monde. Et là est tout l'intérêt du projet : faire découvrir le savoir-faire local.

Sur le long terme, l'objectif est de parvenir à créer des liens entre les producteurs locaux et des investisseurs à l'international leur permettant d'avoir des possibilités de s'étendre à l'international et des opportunités de développement économique.

Dans une île composée majoritairement de petites entreprises qui ne savent pas toujours comment avoir une bonne communication, l'association Giranduloni entend bien être l'outil qui leur permettra de se faire connaître au plus grand monde.

À LA RECHERCHE DE FONDS ET COMMUNICATION

C'est un beau projet mais qui nécessite une récolte de fonds pour le mener à bien. Plusieurs événements ont déjà été organisés tels que des soirées étudiantes, des ventes de gâteaux, un tournoi de rami... et d'autres événements continueront d'être organisés dans les prochains mois. L'association a également eu le privilège de recevoir 1000 euros de la part du Crédit Agricole dans le cadre du Premiù, prix créé par la Fondation de l'Université. Mais les étudiants sont toujours à la recherche de sponsors qui voudront bien les soutenir et donc soutenir, par la même occasion, les producteurs locaux.



Sans oublier la communication qui fait partie intégrante du projet, l'association possède par ailleurs une page sur chaque réseau social : **Association Giranduloni sur Facebook, @AssociuG sur Twitter, @giranduloni sur Instagram.**

Et les médias locaux aident fortement à la diffusion de cette information, dont le journal PARRÀ DI VOI qui est en partenariat avec l'association afin de les aider à avoir plus de visibilité et de promouvoir au plus possible leur action de valorisation.

Anne-Lise GIMENEZ



VENTES DA VENDE

APPARTEMENT



T3 DE 58,3 M² A terrasse et loggia 21,17 m² au to salon, cuisine, 2 chambres, sde, wc séparé double vitrage av volets électriques. E position plein su cave : 194 000€.
Abricorse
06 99 06 16 06



BOIS DES ANGLAIS appartement de standing T4 de 90 m², 3^{ème} étage, vue mer, 3 chambres, salle de bain avec douche et coin bureau, cuisine équipée, 2 terrasses, clim., caves : 459 000€
SPJ Immobilier
06 74 87 65 97



T4 SECTEUR LAETITIA appartement 100 m² refait à neuf, 3 chambres, cuisine équipée, loggia fermée et terrasse : 366 000€
SPJ Immobilier
06 74 87 65 97



EXCLUSIVITÉ, STUDIO Rés. Les Calanques Sanguinaires (piscine chauffée, salle de sport), 21,40 m² + terrasse de 6,70 m² Expo. plein sud, 3^{ème} dernier étage. Place parking privé. Appartement lié à un commercial de 9 a (renouvelé mars 2020) Loyer annuel garanti 3 302 € HT + 8 mois d'occupation par an (selon prévision) : 123 000€ pour les vendeurs
Cabinet CGPI
04 95 20 71 97
06 81 60 77 84



F2 DE 47 M² P Pellegrino, commodité étage avec aperçu mer, cheminée, belle, cuisine équipée, chambre avec wc, ramb balcon, double clim : 188 000€
Abricorse
06 11 53 33

ATP-6 6

Une fois les stages, examens, ainsi que les vacances d'été terminées, l'équipe Giranduloni a repris ses activités.

MOIS DE SEPTEMBRE 2022

La liste officielle de nos producteurs partenaires est la suivante : la distillerie Mattei, San Lisei, Libonati, Casa Orsi, Mimadrolina, les jardins d'Alesani, Callysthé, Terra Divina, Immurtale Corsica & Circinella.



Le premier évènement de la rentrée a été organisé le 26 septembre fut une vente de gâteaux organisée au Casino de Corte, nous rapportant 450€.

Heureuse nouvelle pour Giranduloni le 29 septembre : demande de subvention au CFVU acceptée, 3 000€ !

Une campagne de parrainage est menée par e-mail ainsi que sur nos réseaux sociaux afin de récolter des dons qui financeraient notre projet.



MOIS D'OCTOBRE 2022

Le 5/10 nous avons organisé une soirée au sein de l'établissement Le Bip's, grâce auquel nous avons récolté la somme de 520€.

Thème – Année 80



10/10, Parution d'une interview réalisée avec le média RCFM et menée par notre attachée de presse Anne-Lise Gimenez.

Du côté logistique des devis ont été réalisés, dans un premier temps pour la location d'un fourgon Leclerc de 15 mètres cube afin de transporter notre marchandise ainsi que les décorations du stand, puis avec la Corsica Ferries, de ces échanges nous avons obtenu une remise de 300€, déduits des billets achetés et du prix du transport de notre fourgon.



Le 15 octobre nous décidons d'organiser une seconde vente de gâteaux au casino, cette dernière fut un succès et nous avons récolté la somme de 750€ !

Le 19/10 nous avons récolté la somme 500€ grâce à l'organisation d'une soirée au BAMA, sous le thème Casino !

Cette date marque également la finalisation de notre site internet Isula D'oru, créé grâce à l'aide de Madame Masat et de son mari. Ce site nous permet de valoriser nos producteurs et de rendre nos actions publiques et accessibles à tous !

<https://www.isuladoru.fr>



Le 24 octobre nous avons organisé un tournoi de rami dans l'établissement Le Trésor. Cette soirée, qui a demandé beaucoup d'organisation (rédaction des règles, obtention de lots) nous a apporté la somme de 440€.

MOIS DE NOVEMBRE 2022

Le 09/11 nous avons organisé un apéritif, Happy Hour, avec le restaurant bar à vin le 24. Cet évènement nous a permis d'ajouter 300€ à notre cagnotte !

ASSOCIATION GIRANDULONI

Apéro Happy Hour

RESTAURANT
BAR À VIN
LE 24

MERCREDI 9 NOVEMBRE
À PARTIR DE 18H



ÉVÈNEMENT MERCREDI 9 NOVEMBRE
AFIN DE NOUS AIDER À FINANCER NOTRE PROJET

Projet Isula d'Oru

11 PRODUCTEURS
D'IMMORTELLE
MIS À L'HONNEUR
LORS DE LA PLUS
GRANDE FOIRE
ARTISANALE
INTERNATIONALE

DU 3 AU 11/12/2022
ARTIGIANO IN FIERA
MILAN

ASSOCIATION GIRANDULONI



De retour au Bip's avec le thème Chic&Paillette le 10 novembre, nous avons récolté la somme de 500€.



Nous avons organisé une soirée « Sport » à la Coupole le 16 novembre qui nous a rapporté 200€.

Le 15 novembre est paru un nouveau communiqué de presse (ci-joint), rédigé par Anne-Lise Gimenez.

ASSOCIATION GIRANDULONI

Isula d'Oru



UNIVERSITÀ DI CORSICA

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Départ imminent de l'association Giranduloni pour Milan

Les étudiants du Master LEA de l'Università di Corsica organisent leur départ pour Milan où ils représenteront dix producteurs insulaires à l'occasion de la foire internationale de l'artisanat « Artigiano in Fiera » qui se déroulera du 3 au 11 décembre 2022.

Depuis sa création en 2018, l'association Giranduloni met tout en œuvre pour valoriser les produits insulaires à l'international. Le choix de la foire internationale de Milan qui s'adresse et rassemble particuliers et professionnels est donc particulièrement pertinent et permettra aux producteurs locaux représentés par l'association d'établir des contacts à l'étranger afin d'élargir leur marché.

Les producteurs

Les étudiants ont sélectionné cette année dix producteurs corses qui travaillent l'immortelle parfois de façon très originale : Callysthé, Casa Orsi, Circinella, Distillerie L. N. Mattei, Immurtale Corsica, Les Jardins d'Alesani, Mimalodrina, San Lisei, Terra Divina et Ziu Ghjuvà.

Les produits


Parmi les produits proposés, il est donc possible de retrouver bières, gins, sirops, thés, infusions, herbes aromatiques, vinaigrettes, huiles essentielles et hydrolats, sérums, savons, roll-ons, bijoux, bougies, décoration florale... aucun domaine n'est laissé de côté.

Le savoir-faire insulaire à l'international

Les étudiants du Master LEA s'évertuent chaque année à porter les couleurs de la Corse à travers le monde dans le cadre de leur projet de fin d'études.

La promotion 2021-2023 a fait le choix de mener son projet autour de l'immortelle, plante endémique Corse au parfum si caractéristique et dont les vertus analgésiques, antibactériennes et antioxydantes méritent vraiment à être connues.

Contacts presse :

 annelise2108@hotmail.fr

 06.75.44.71.87

 giranduloni@gmail.com

 Association Giranduloni

 @giranduloni

 AssociuG



EMBASSY PARK HOTEL

Après plusieurs recherches de logements pour notre séjour et devis effectués, nous trouvons un hôtel situé près de la foire et dans notre budget ! Le 19 novembre sont réservées deux réservations pour l'équipe Giranduloni. Une du 1 au 8 décembre et une seconde du 7 au 13 décembre (notre budget ne permettant pas de régler un hébergement pour 11 personnes pendant toute la période de la foire).



L'ultime vente de gâteaux faite par l'équipe Giranduloni s'est déroulée le 19 novembre au casino de Corte et nous a permis d'obtenir la somme de 401€.

Nous multiplions les événements et notamment les soirées étudiantes avec bar le Bip's sous le thème « soirée pyjama » le 23 novembre. Cette soirée nous a rapporté la somme de 300€.



Dans le même temps nous organisons la partie logistique du stand. Récupérations d'affiches dans différents offices de tourisme, formations et réalisation d'objet décoratif au FabLab. Les étiquettes des produits que nous allons exporter sont également en cours de traduction, en langue italienne.



Le 29 novembre, grâce aux « Délices de Sandrine », nous avons pu proposer un buffet lors d'un évènement culturel se déroulant au Spazio Natale Luciani. Cet évènement nous a rapporté la somme de 123€.

Parution d'un article dans le journal en ligne Corse Net Info. Accessible ici : https://www.corsenetinfos.corsica/Isula-d-Oru-11-etudiants-corses-vont-promouvoir-l-Immortelle-a-la-foire-de-Milan_a68219.html?fbclid=PAAaYflbQfUXIHf9KQeqyhIJTsKco4_YrkxRGIzo0J1U9_RG1BfUpVwnNqyg

MOIS DE DÉCEMBRE 2022

Les colis de nos producteurs sont peu à peu récupérés et stockés à Corte avant d'être placés sur palette et filmés afin d'atteindre le Bel Paese sans encombre ! (Merci à Madame Malpelli et à son frère qui ont pu aider notre marchandise à être correctement filmée !).

Le premier décembre est réalisée une interview pour le média RCFM, de Jérôme Susini et Anne-Lise Gimenez.

Réalisation du projet, Giranduloni à Milan !



Les premiers arrivants à Milan ont ainsi construit et réalisé le stand « Association Giranduloni » situé dans le pavillon 6 et ont commencé à faire connaître nos producteurs & leurs produits !

Après une semaine passée à Milan pour les premiers arrivants, le reste de l'équipe Giranduloni est arrivé et a repris le flambeau jusqu'à la fin de la foire.

Nous sommes dans l'ensemble satisfaits de notre expérience et fiers d'avoir représenté nos producteurs insulaires à Artigiano in Fiera !



En janvier (le 10/01), sera organisée une demi-journée visant à présenter notre projet auprès des élèves, professeurs, mais également de nos producteurs partenaires. Cette journée sera médiatisée et permettra également de passer le relais aux actuels étudiants du master LEA !

Dernières tâches :

- Organisation de cette journée (buffet, emplacement, invités, médias)
- Vidéo montage
- Speech