

Interreg



Cofinanziato  
dall'Unione europea  
Cofinancé par  
l'Union européenne

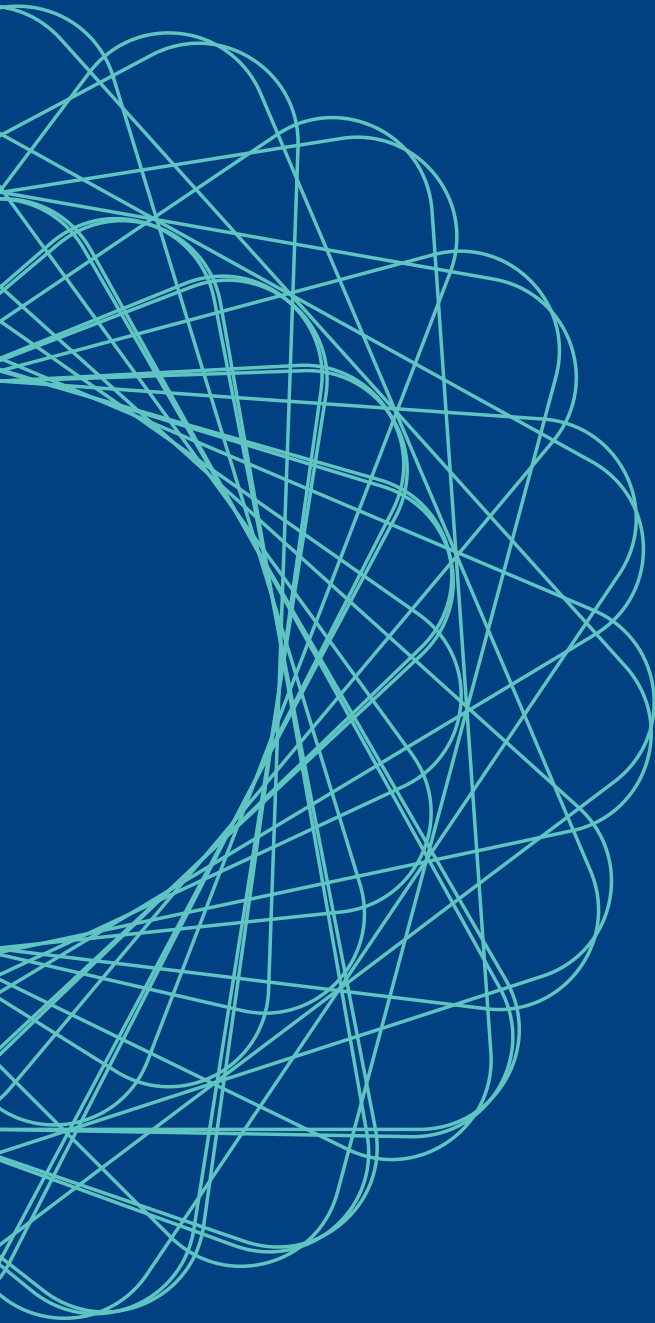


Marittimo-IT FR-Maritime

travel different   
**QUALITY  
MADE**

**LE IMPRESE  
LES ENTREPRISES**

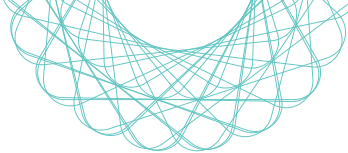
La cooperazione al cuore del Mediterraneo  
La coopération au coeur de la Méditerranée



Interreg



Cofinanziato  
da Unione europea  
Cofinancé par  
l'Union européenne



Marittimo-IT FR-Maritime

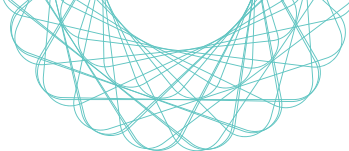
>Q  
travel different  
**QUALITY  
MADE**

IL VIAGGIO CAMBIA  
LE PERSONE E LE PERSONE  
CHE INCONTRI CAMBIANO  
IL VIAGGIO

LE VOYAGE CHANGE LES  
GENS ET LES GENS QUE  
VOUS RENCONTREZ  
CHANGENT LE VOYAGE



La coopération au cœur del Mediterraneo  
La coopération au cœur de la Méditerranée



## QM EXPORT DELLA BLUE E GREEN ECONOMY

Il progetto ha l'obiettivo di accompagnare 35 imprese dell'economia del benessere in un percorso di crescita, di messa in situazione e di posizionamento su nuovi mercati internazionali. Si tratta di imprese di piccola dimensione, selezionate per il loro impegno a favore di un turismo e una produzione sostenibili, etici e radicati sul territorio. Comprendono produttori vitivinicoli e agroalimentari, operatori turistici, artigiani, nonché strutture dedicate alla valorizzazione del patrimonio naturale.

Grazie a un cluster di oltre 100 PMI certificate Quality Made, queste imprese possono avviare il cambiamento richiesto dal mercato.

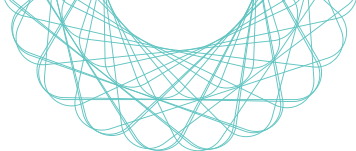
L'approccio adottato si basa sul marchio Quality Made – travel different, creato nell'ambito del progetto S.MAR.T.I.C e progressivamente consolidato attraverso altri progetti co-finanziati dal Programma Interreg Italia-Francia Marittimo 2014-2020 (T.R.I.S., QM BAC e QMNET).

## QM EXPORT DE L'ÉCONOMIE BLEUE ET VERTE

Le projet a pour objectif d'accompagner 35 entreprises de l'économie du bien-être dans un processus de croissance, de mise en situation et de positionnement sur de nouveaux marchés internationaux. Ces entreprises, de petite taille, ont été sélectionnées pour leur engagement en faveur d'un tourisme et d'une production durables, éthiques et ancrés dans le territoire. Elles regroupent des producteurs vitivinicoles et agroalimentaires, des opérateurs touristiques, des artisans, ainsi que des structures valorisant le patrimoine naturel.

Grâce à un cluster de plus de 100 PME certifiées Quality Made, ces entreprises peuvent amorcer le changement attendu par le marché.

L'approche adoptée s'appuie sur la marque Quality Made – travel different, créée dans le cadre du projet S.MAR.T.I.C et progressivement consolidée à travers d'autres projets co-financés par le Programme Interreg Italie-France Maritime 2014-2020 (T.R.I.S., QM BAC et QMNET).



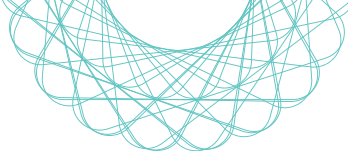
Quality Made travel different è un marchio di identità culturale di alta qualità che certifica le aziende che basano la loro attività su principi di sostenibilità culturale, ambientale e sociale. Quality Made si rivolge a viaggiatori alla ricerca di luoghi genuini e unici, di esperienze che rispettano e valorizzano l'ambiente e le comunità locali. Le aziende certificate Quality Made sono accomunate dal profondo radicamento nel territorio, dall'attenzione alle peculiarità della cultura locale, dalla particolare cura nella realizzazione di prodotti e servizi di alta qualità e dalla loro forte connotazione artigianale e territoriale.

Il turista QM è un viaggiatore consapevole, informato e attento, alla ricerca di un modo di viaggiare differente per vivere esperienze uniche e autentiche.

Quality Made travel different est un label d'identité culturelle de haute qualité certifiant les entreprises dont les activités reposent sur des principes de durabilité culturelle, environnementale et sociale. Quality Made s'adresse aux voyageurs recherchant des lieux authentiques et uniques, des expériences qui respectent et valorisent l'environnement et les communautés locales. Les entreprises certifiées Quality Made ont en commun leur profond enracinement dans leur territoire, une attention particulière aux spécificités de la culture locale, un soin particulier dans la réalisation de produits et services de haute qualité, ainsi qu'une forte dimension artisanale et territoriale.

Le touriste QM est un voyageur conscient, informé et attentif, à la recherche d'une manière de voyager différente pour vivre des expériences uniques et authentiques

travel different   
**QUALITY  
MADE**



# LE IMPRESE • LES ENTREPRISES





## VIVERE L'OSPITALITÀ L'EXPÉRIENCE UNIQUE DE L'HOSPITALITÉ

Arrivare alla meta del viaggio e sentirsi subito "a casa", accolti in un'atmosfera unica e autentica, viva e genuina nel rispetto della cultura e della tradizione della gente del luogo.

Arriver à la destination et se sentir immédiatement «comme à la maison», accueillir dans une atmosphère unique, authentique et vivante dans le respect de la culture et de la tradition de la population locale.



## SCOPRIRE LA CULTURA, L'ARTE E L'ARTIGIANATO DÉCOUVRIR LA CULTURE, L'ART ET L'ARTISANAT

Visitare i luoghi culturali più significativi e autentici che incarnano la storia e la tradizione. Entrare nei laboratori artigiani dove le persone producono con le proprie mani e con l'ingegno oggetti identificativi da portare con sé per ricordare il viaggio e gli incontri fatti.

Visiter les lieux culturels les plus significatifs et authentiques qui incarnent l'histoire et la tradition. Entrer dans des ateliers d'artisanat où les gens produisent avec leurs propres mains et leur ingéniosité des objets à emporter pour se souvenir du voyage et des rencontres faites.



## PROVARE I SAPORI AUTENTICI DÉCOUVRIR LES SAVEURS AUTHENTIQUES

Assaporare i prodotti del territorio, frutto del lavoro della terra e delle stagioni, come materia prima o come base di ricette per piatti innovativi legati alla tradizione; conoscere la storia dei cibi dalla voce di chi li produce e li lavora.

Goûter les produits locaux, fruits du travail de la terre et des saisons, comme matière première ou comme base de recettes pour des plats innovants liés à la tradition ; découvrir l'histoire des aliments par la voix de ceux qui les produisent et les transforment.



## INCONTRARE LA NATURA À LA RENCONTRE DE LA NATURE

Andare alla scoperta di ambienti e paesaggi speciali e unici, abbracciare e respirare i profumi, apprezzare i colori e i suoni della natura dove disconnettersi, per ritrovare il proprio benessere. Attivare i cinque sensi e vivere esperienze immersive all'insegna dei valori di ecosostenibilità.

Découvrir des environnements et des paysages spéciaux et uniques, respirer les parfums, apprécier les couleurs et les sons de la nature où se déconnecter pour redécouvrir son bien-être. Activer les cinq sens et vivre des expériences immersives au nom des valeurs d'éco-durabilité.



# AGRICOLE DOMAINE DE LA BLAQUE CULTURES

Varages  
[www.lablaque.com](http://www.lablaque.com)

Gli alloggi e le camere sono immersi nel cuore di una tenuta privata di 300 ettari nell'entroterra provenzale, circondati da macchia mediterranea e uliveti. Il Domaine de la Blaque è impegnato nell'ecoturismo e promuove la sensibilizzazione alla tutela ambientale e alle pratiche ecosostenibili.

Les gîtes et chambres d'hôtes sont nichés au coeur d'un domaine privé de 300 Ha dans l'arrière pays provençal, en Provence verte entre Garrigue et oliviers. Le Domaine de la Blaque s'inscrit dans une démarche d'écotourisme et de sensibilisation au respect de l'environnement et des éco-gestes.





# CARPE DIEM

Cotignac

[www.chateaucarpediem.com](http://www.chateaucarpediem.com)

Da sempre impegnato nell'agricoltura biologica, ben prima che diventasse una tendenza, il Château Carpe Diem è celebre per i suoi vini che esprimono il carattere del terroir, unendo eleganza e personalità grazie ai vitigni tradizionali locali. Sono previste visite guidate di un'ora attraverso i vigneti, le cantine, il processo di vendemmia e gli impianti di vinificazione, seguite da una degustazione completa della loro gamma di vini. La boutique, ispirata dal loro amore per la natura e dalla passione per l'agricoltura biodinamica, propone anche una selezione di prodotti artigianali biologici provenienti dalla Provenza.

Depuis toujours engagé dans l'agriculture biologique, bien avant qu'elle ne devienne une tendance, le Château Carpe Diem est renommé pour ses vins qui expriment le caractère du terroir, alliant élégance et personnalité grâce aux cépages locaux traditionnels. Des visites guidées d'une heure sont proposées à travers les vignobles, les caves, le processus de vendange et les installations de vinification, suivies d'une dégustation complète de leur gamme de vins. La boutique, inspirée par leur amour de la nature et leur passion pour l'agriculture biodynamique, propose également une sélection de produits artisanaux biologiques en provenance de Provence.





# UNE CAMPAGNE EN PROVENCE

Bras

[www.provence4u.com](http://www.provence4u.com)

Riconosciuta come Riserva Naturale Europea per la Fauna Selvatica, la tenuta offre numerosi servizi per il relax e il benessere nel cuore della natura: ampi giardini, percorsi per passeggiate e jogging nei boschi, forest bathing, escursioni in bicicletta, passeggiate a cavallo e corsi di cucina mediterranea. A tavola, la cucina provenzale a base di prodotti locali arricchisce l'esperienza.

Reconnue comme Réserve Naturelle Européenne pour la Faune Sauvage, le domaine offre de nombreux services pour la détente et le bien-être au cœur de la nature : vastes jardins, sentiers pour des promenades et du jogging en forêt, bains de forêt, randonnées à vélo, balades à cheval et cours de cuisine méditerranéenne. À table, la cuisine provençale à base de produits locaux enrichit l'expérience.



# SAS MAISON JONQUIER

Ollioules

[www.particulier.maison-jonquier.fr](http://www.particulier.maison-jonquier.fr)

Maison Jonquier è una confetteria a conduzione familiare dal 1885 che produce torrone, creme e spalmabili, marmellate, calissons, paste di frutta, biscotti, marshmallows, cioccolato e prodotti alimentari salati come tapenade, salse, condimenti, marinate, senapi, champagne.

Il tour nella boutique è un'opportunità per immergersi nel dolce mondo di un'iconica confetteria locale: un filmato immersivo che ripercorre la storia della Maison Jonquier e la sua famosa ricetta del torrone bianco accoglie il visitatore, alla scoperta delle fasi di produzione, scandite dalle testimonianze di appassionati artigiani.

Maison Jonquier est une confiserie familiale depuis 1885 qui produit du nougat, des crèmes et pâtes à tartiner, des confitures, des calissons, des pâtes de fruits, des biscuits, des guimauves, du chocolat et des produits salés tels que tapenade, sauces, condiments, marinades, moutardes, champagne. La visite de la boutique est une occasion de plonger dans le doux univers d'une confiserie locale emblématique : un film immersif retraçant l'histoire de la Maison Jonquier et sa célèbre recette du nougat blanc accueille le visiteur, à la découverte des étapes de production, rythmées par les témoignages de passionnés artisans.





# W&S LODGING

La Croix Valmer  
[www.beyondthewine.fr](http://www.beyondthewine.fr)

Il team di @Beyond The Wine si impegna ad aiutare i visitatori a scoprire il territorio, condividendo la propria passione e competenza. Per raggiungere questo obiettivo, crea esperienze enoturistiche autentiche, incentrate sui vini della Provenza. Un'esperienza di successo con Beyond The Wine significa meravigliosi ricordi da condividere con il partner, gli amici o la famiglia... e anche nuovi incontri da fare grazie alle sue offerte condivise.

L'équipe de @Beyond The Wine s'engage à aider les visiteurs à découvrir le territoire, en partageant sa passion et son expertise. Pour atteindre cet objectif, elle crée des expériences œnotouristiques authentiques, centrées sur les vins de la Provence. Une expérience réussie de Beyond The Wine signifie des souvenirs merveilleux à partager avec un partenaire, des amis ou la famille... et également de nouvelles rencontres possibles grâce à ses offres partagées.





# BOEM

Saint-Aygulf

[www.artboem.com](http://www.artboem.com)

BoeM valorizza i paesaggi incontaminati della Costa Azzurra, del Var, dal Golfo di Saint-Tropez a Sainte-Maxime, fino ai rilievi spettacolari del massiccio dell'Estérel. Attraverso animazioni artistiche locali e su misura, BoeM trae ispirazione dalla ricchezza del mondo vegetale e dalla magia dell'universo marino, mettendo in particolare risalto colori scintillanti, riflesso di questa natura rigogliosa e onirica. Da soli o in gruppo, i partecipanti vivranno e condivideranno un momento di creazione, manipolando elementi naturali, giocando con le piante, le texture, i colori e i profumi... Un momento di connessione con la natura e con gli altri, per un autentico piacere verde e blu da vivere insieme!

BoeM met en valeur les paysages préservés de la Côte d'Azur, du Var, du Golfe de Saint-Tropez à Sainte-Maxime, jusqu'aux reliefs spectaculaires du massif de l'Estérel. À travers des animations artistiques locales et sur mesure, BoeM puise son inspiration dans la richesse du monde végétal et la magie de l'univers marin, en mettant particulièrement en valeur des couleurs étincelantes, reflet de cette nature luxuriante et onirique. En solo ou en groupe, les participants vont vivre et partager un moment de création, en manipulant des éléments naturels, en jouant avec les plantes, les textures, les couleurs et les senteurs... Un moment de connexion à la nature et aux autres, pour un véritable plaisir vert et bleu à vivre ensemble !





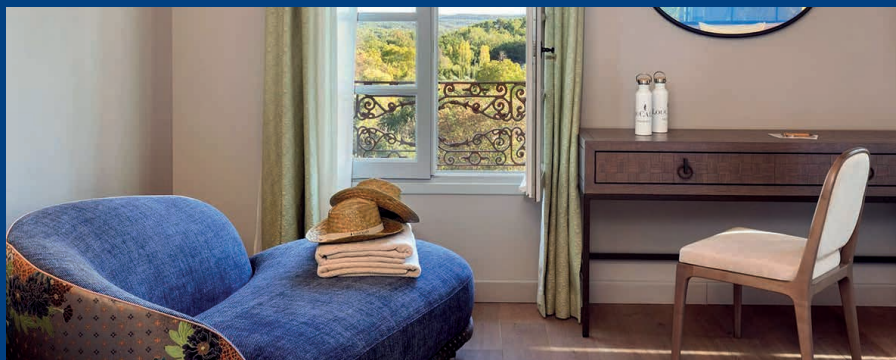
# LOU CALEN RETREAT

Cotignac

[www.loucalen.com](http://www.loucalen.com)

Distribuite tra i rigogliosi giardini e le alture dell'omonimo hotel, costruito ai margini del villaggio negli anni '70, le 36 camere sono state progettate nel profondo rispetto del paesaggio, in dialogo con la pietra, la luce e l'anima del luogo. I ristoranti e i bar della tenuta incarnano, ciascuno a modo suo, l'essenza stessa dell'arte di vivere provenzale: al Jardin Secret, ristorante premiato con una stella verde Michelin, lo chef Benoit Witz reinterpreta la gastronomia provenzale con raffinatezza. Accanto a lui, il Bistrot offre una cucina generosa e conviviale. Due luoghi estendono l'esperienza in Provenza: il microbirrifico La TUF, un bar vivace dove la birra è prodotta in loco, e O'Fadoli, il bar del pastis che offre oltre 80 prelibatezze all'anice.

Dispersées entre les jardins luxuriants et les hauteurs de l'hôtel éponyme, né aux portes du village dans les années 70, les 36 chambres ont été façonnées dans un profond respect du paysage, en dialogue avec la pierre, la lumière et l'âme du lieu. Les restaurants et bars du domaine incarnent, chacun à leur façon, l'essence même de l'art de vivre provençal: au Jardin Secret, restaurant honoré d'une étoile verte Michelin, où le chef Benoit Witz revisite avec finesse la gastronomie provençale, s'ajoute désormais le Bistrot et sa cuisine généreuse et conviviale. Deux adresses viennent prolonger votre immersion en Provence: la micro-brasserie La TUF, un bar festif où la bière est brassée sur place; O'Fadoli, le bar à pastis qui réunit plus de 80 délices anisés.





# MALLOWICK CANDLES (PETRA)

Bastia

[www.mallowickcandles.com](http://www.mallowickcandles.com)

Mallowick Candles è una maison di candele e profumi d'ambiente che celebra l'artigianato e la natura. Ispirata dall'Isola della Bellezza, il marchio crea candele profumate, fondenti, polveri profumate e spray per la casa. Tutte le creazioni sono colate e decorate a mano nel suo atelier di San Martino di Lota, in Corsica, utilizzando esclusivamente materie prime vegetali e di origine europea: cere vegetali biodegradabili e vegane, profumi elaborati a Grasse privi di interferenti endocrini e sostanze tossiche, e contenitori originali che spaziano da bicchieri iconici a ceramiche corse o oggetti upcycled.

Mallowick Candles est une maison de bougies et de parfums d'ambiance qui célèbre l'artisanat et la nature. Inspirée par l'île de Beauté, la marque conçoit des bougies parfumées, des fondants, des poudres parfumées et des sprays pour la maison. Toutes les créations sont coulées et décorées à la main dans son atelier de San Martino di Lota en Corse, en utilisant exclusivement des matières premières végétales et d'origine européenne : des cires végétales biodégradables et véganes, des parfums élaborés à Grasse sans perturbateurs endocriniens ni substances toxiques, et des contenants originaux allant de verres signatures à des poteries corse ou des objets upcyclés.





# LES DOUCEURS DE L'ILE (CIJE CORSE)

Bastia

[www.lesdouceursdelile.sumupstore.com](http://www.lesdouceursdelile.sumupstore.com)

Les Douceurs de l'île apre le porte di un mondo di dolcezza in cui la tradizione si unisce alla creatività. Ogni gelatina di frutta nasce da un sapiente equilibrio di frutti selezionati e di gesti antichi: le puree vengono cotte lentamente in paioli di rame e poi lavorate a mano, per conservare una consistenza vellutata e i colori accesi della frutta. Con il passare delle stagioni, abbina agrumi, frutti rossi, note esotiche o tocchi speziati, ponendo sempre al centro la qualità delle materie prime e la purezza del gusto.

Les Douceurs de l'île offre un univers de douceurs où la tradition se conjugue à la créativité. Chaque pâtes de fruits naît d'un mélange subtil de fruits choisis et d'un savoir-faire ancestral : les pulpes sont longuement cuites dans des chaudrons, puis travaillées à la main pour préserver leur texture fondante et leurs couleurs lumineuses. Au fil des saisons, il marie agrumes, fruits rouges, notes exotiques ou accents épicés, en veillant toujours à la qualité des ingrédients et à la pureté des saveurs.





# CHARCUTERIE GERONIMI ET FILS

Viggianello

[www.geronimi.corsica](http://www.geronimi.corsica)

La Charcuterie Pierre Geronimi et Fils, nata nel 1988 e radicata in una lunga tradizione familiare di allevamento e macelleria, valorizza una filiera corta « dall'allevatore al macellaio al consumatore ». Situa in Corsica, l'azienda seleziona personalmente gli animali presso allevatori locali che li allevano in semilibertà, assicurando così qualità e tracciabilità. Da questa carne fresca nascono salumi, terrine e piatti pronti che richiamano la cucina tradizionale isolana, preparati secondo ricette tramandate di generazione in generazione.

Fondée en 1988 par Pierre Geronimi et héritière d'une longue tradition familiale d'élevage et de boucherie, la charcuterie met l'accent sur une chaîne courte qui va « de l'éleveur, au boucher, au consommateur ». Installé en Corse, l'artisan sélectionne lui-même les bêtes auprès d'éleveurs locaux qui les élèvent en semiliberté, garantissant ainsi la qualité et la traçabilité du produit. C'est à partir de cette viande fraîche qu'il confectionne des charcuteries, terrines et plats cuisinés ancrés dans la culture corse, en respectant les recettes transmises de génération en génération.





# LIMUNATA DI GHJADDA LDG

Porto Vecchio

[www.limonadedegialla.com](http://www.limonadedegialla.com)

Immersa in un borgo nel sud della Corsica, Limonade de Gialla reinterpreta la limonata tornando alle sue origini artigianali. Nel loro laboratorio di San Gavino di Carbini, Solenne e Christian De Luca preparano le loro ricette seguendo la tradizione limonadiera : acqua pura delle montagne dell'Alta Rocca, zucchero quanto basta, limoni e aromi 100 % naturali. Prediligono bollicine sottili e un tenore zuccherino moderato per valorizzare profumi emblematici della Corsica — agrumi vivaci, tocchi floreali e note golose — che evocano la dolcezza dei frutteti e la freschezza della macchia mediterranea.

Nichée dans un hameau du sud de la Corse, Limonade de Gialla réinvente la limonade en revenant à ses racines artisanales. Dans leur atelier de San Gavino di Carbini, Solenne et Christian De Luca élaborent leurs recettes selon la pure tradition limonadière : de l'eau des montagnes de l'Alta Rocca, du sucre juste ce qu'il faut, des citrons et des arômes 100 % naturels. Ils privilégient des bulles fines et un taux de sucre modéré pour mettre en valeur des parfums emblématiques de la Corse — agrumes acidulés, notes florales et touches gourmandes — qui rappellent la douceur des vergers et la fraîcheur du maquis.



## ATELIER CLAIRE SIMON (SILVER SAP)

Marseille

[www.atelierclairesimon.fr](http://www.atelierclairesimon.fr)

Nato da una passione che unisce arte e mestiere, l'Atelier Claire Simon crea lampade in ceramica ispirate al mare e ai paesaggi mediterranei. Claire Simon, ceramista e designer, modella ogni pezzo a mano nel suo laboratorio di Marsiglia. Con gesti pazienti e istintivi dà forma a oggetti dalle linee organiche e dalle superfici materiche che richiamano i rilievi sottomarini e la consistenza della sabbia. Le applique, le sospensioni e i lampadari dell'atelier sono al tempo stesso sculture e fonti di luce: diffondono una luminosità calda e poetica, portando serenità e carattere agli ambienti.

Né d'une passion mêlant art et savoir-faire, l'Atelier Claire Simon imagine des luminaires en céramique inspirés de la mer et des paysages méditerranéens. Claire Simon, céramiste et designer, modèle chaque pièce à la main dans son atelier de Marseille. Ses gestes patients et instinctifs donnent naissance à des formes organiques aux textures brutes qui évoquent les reliefs sousmarins et la douceur du sable. Les appliques, suspensions et plafonniers de l'atelier sont autant de sculptures que de sources de lumière : ils diffusent une lueur chaude et poétique, apportant calme et caractère aux intérieurs.





# ASSOCIATION CASGIU CASANU

Riventosa

[www.casgiucasanu.fr](http://www.casgiucasanu.fr)

I produttori di Casgiu Casanu perpetuano l'arte antica del formaggio contadino. Ognuno alleva capre o pecore di razze locali e trasforma, direttamente nella propria azienda, il latte del proprio gregge. Questa materia prima viene lavorata a crudo, con l'unico apporto di caglio e sale, per conservare tutte le sue qualità nutrizionali e il profumo del macchia mediterranea. I casari corsi sono insieme pastori, artigiani e venditori, privilegiando il circuito corto e un'agricoltura a misura d'uomo. Il loro sapere, tramandato di generazione in generazione, permette di offrire una gamma di formaggi freschi, semistagionati e stagionati la cui diversità e intensità evocano la ricchezza del patrimonio isolano.

Les producteurs de Casgiu Casanu perpétuent l'art ancestral du fromage fermier. Chacun d'eux élève des chèvres ou des brebis de races locales et transforme, directement sur son exploitation, le lait de son propre troupeau. Cette matière première est travaillée à cru, sans autre ajout que de la présure et du sel, afin de conserver toutes ses qualités nutritionnelles et la signature aromatique du maquis. Les fromagers corses sont à la fois bergers, artisans et vendeurs, privilégiant un circuit court et une agriculture à taille humaine. Leur savoir-faire, transmis de génération en génération, permet d'offrir une palette de fromages frais, demisecs et affinés dont la diversité et la puissance évoquent la richesse du patrimoine insulaire.



# GUSTU NATURA

Sartene

[www.gustunatura.com](http://www.gustunatura.com)

Gustu Natura è una piccola azienda di conserve a conduzione familiare, situata a Sartène nel sud della Corsica. Si ispira alle ricette tramandate dagli anziani e continua una tradizione gastronomica fatta di semplicità e naturalità. Tutta la loro produzione è garantita senza coloranti, additivi o conservanti: creme spalmabili, sali aromatizzati, condimenti e dolci sono preparati artigianalmente nel loro laboratorio e sono completamente vegetali. La loro filosofia si basa sull'uso di ingredienti freschi, sani e locali, coltivati in parte nei loro terreni o forniti da produttori della zona.

Gustu Natura est une conserverie familiale établie à Sartène, au sud de la Corse. Elle s'inspire des recettes transmises par les anciens et perpétue une tradition culinaire faite de simplicité et de naturel. Toute leur production est garantie sans colorants, sans additifs ni conservateurs: les tartinades, sels aromatisés, aides culinaires et douceurs sont élaborés artisanalement dans leur propre laboratoire et sont entièrement végétales. Leur philosophie repose sur l'utilisation d'ingrédients frais, sains et locaux, issus en partie de leurs propres cultures ou de producteurs partenaires de la région.



# Interreg



Cofinanziato  
dall'Unione europea  
Cofinancé par  
l'Union européenne



## Marittimo-IT FR-Maritime

# travel different <sup>>Q</sup> QUALITY MADE

Il progetto QM EXPORT è cofinanziato dal  
Programma Interreg Italia-Francia Marittimo 2021 - 2027,  
con finanziamento pari a € 1361520

Le projet QM EXPORT est cofinancé par le  
Programme Interreg Italie-France Maritime 2021 - 2027,  
avec un financement de 1 361 520 €

PARTNER QM EXPORT



**La cooperazione al cuore del Mediterraneo**  
**La coopération au coeur de la Méditerranée**