

Matkakertomus

Matkaohjelma 7.-11.10.2025

Tiistai 7.10.

- klo 16.05 Lähtö Helsinki-Vantaa Finnairin lennolla Pariisiin (lento No AY 1578)
klo 18.10 Saapuminen Charles de Gaulle lentokentälle paikallista aikaa,
Ryhmä vastaanotetaan lentokentällä, bussikuljetus hotelliin Pariisin keskustassa.
n.klo 20.00 Majoittuminen hotelliin
klo 20.30 Lähtö yhteiselle illalliselle lähiravintolaan **La Maison Péret** <https://www.maisonperet.com/fr/>

Keskiviikko 8.10.

- Klo 9.30 Tapaaminen hotellin aulassa, matka **Marché Beauvau/Marché d'Aligre** (métro Ledru Rollin)
Klo 12.00 '**Baron Rouge**' eli Punainen Baroni -viinibaari, omakustanteinen paussi
Klo 14.00 Paluu hotellille, pienen paussin jälkeen jatkamme iltapäivällä latinalaiskortteliin
Klo 17.30 Lähtö Latinalaiskortteliin (métro St Michel)
Klo 19.00 Illallinen Notre-Damen lähistöllä (kuuluu matkan hintaan, ilman juomia)
Klo 20.00 Paluu yhdessä hotellille rue Daguerre -kadulle

Torstai 9.10.

- Klo 04h00 Lähtö (bussikuljetus) Rungis-tukutorille.** Opastettu vierailu suomennoksineen ja tuotemaistelut kuuluvat matkan hintaan.
Klo 07.00 Petit Déjeuner Rungissois, todella runsas aamupala
Klo 08.00 Kuljetus takaisin hotellille
Klo 16.00 Lähtö La Grande Epicerie de Paris 38, rue de Sèvres 75007 Paris, jonka jälkeen paluu hotellille rue Daguerre, ilta vapaa-aikaa vaikka mennä Eiffel-torniin!

Perjantai 10.10.

- Klo 9.00 Hotellista lähtö seminaariin TABLE RONDE
Klo 13.00 Light Lunch päivällinen seminaarin yhteydessä, kuuluu hintaan
Klo 14.00 Lähtö Montmartren kukkulalle sadonkorjuufestivaaleihin
Klo 18.00 Paluu hotellille rue Daguerre, ilta vapaa-aikaa

Lauantai 11.10

- Klo 9.00 Torikerros halukkaille hotellin lähistöllä
Klo 14:00 Kuljetus lentokentälle hotellille

T i i s t a i 7 . 1 0 . 2 0 2 5

klo 16.05 Lähtö Helsinki-Vantaa Finnairin lennolla Pariisiin (lento No AY 1578)

klo 18.10 Saapuminen Charles de Gaulle lentokentälle paikallista aikaa

Ryhmä vastaanotetaan lentokentällä, bussikuljetus hotelliin Pariisin keskustassa.

Hotel Denfert Montparnasse 70, rue Daguerre 75014 Paris <https://www.hotel-denfert.com/>

Erittäin hyvällä paikalla sijaitseva pieni pariisilainen hotelli lähellä Montparnassen asemaa, Rue Daguerrella, joka on puoliksi kävelykatu ja täynnä pieniä liikkeitä ja ravintoloita. Hieman kauempaa (noin 10 min kävelymatkan päässä) löytyy isompi kauppakeskus. Hotellin huoneet ovat pariisilaisittain pienet ja yksinkertaiset mutta siistit. Aamiainen on tyyppillinen ranskalainen, croissantit ja leivät tulevat varmasti erinomaisista naapurileipomoista.

Ryhmämme lento Pariisiin Charles de Gaullen-kentälle tuli ajoissa. Jarna Coadic Action Finlandista oli meitä vastassa. Ryhmän esittelyt tehtiin lentokentällä. Matkalla hotellille käytiin lyhyesti läpi matkaohjelma muistin virkistämiseksi. Majoittuminen hotelliin noin klo 20.00.

20.30 Lähtö yhteiselle illalliselle lähiravintolaan La Maison Péret <https://www.maisonperet.com/fr/>

Maison Péret
Brasserie · Bistrot à vins
Depuis 1908

Ihanteellisella paikalla 14. kaupunginosan sydämessä, kuuluisalla Rue Daguerren kävelykadulla, sijaitseva La Maison Péret on pariisilainen brasseria ja viinibistro, joka on selvinnyt aikojen läpi menettämättä viehätysvoimaansa, ystävällisyyttään tai legendaarista laatuaan jo vuodesta 1908.

Ruokatuotteet valitaan huolellisesti, ja ruoka valmistetaan perinteisellä tavalla. He taitavat maakuntien erikoisuudet kuten mustamakkaran, andouilletten, Aubrac- ja Salers-lihat - ja paljon muuta. Täydellinen paikka, jossa voi nauttia autenttisesta pariisilaisesta ilmapiiristä ja herkullisista mauista.

Majoittumisen jälkeen lähdimme meille varattuun ravintolaan. Ohjelma käytiin läpi aterian lopulla, kun paikka oli hieman hiljentynyt. Samalla sovittiin aikataulut seuraavan (keskiviikko) aamun tapaamiselle hotellin aulassa.

K e s k i v i i k k o 8 . 1 0

Klo 9.30 Aamiaisen jälkeen tapaaminen hotellin aulassa ja matka ensimmäiseen kohteeseen:

Marché Beauvau - Marché d'Aligre Rue d'Aligre et place d'Aligre (métro Ledru Rollin) 75012 Paris



ProAgria

KYMEN
LAAKSON
LIITTO

Place de la Bastillen ja Place de la Nationin välistä löytyvät Beauvaun markkinat, joita kutsutaan myös Aligre-markkinoiksi (nimetty aukion mukaan, jossa ne sijaitsevat). Pariisilaiset suoraan sanoen rakastavat näitä markkinoita, jotka on jaettu kahteen osaan: Kauppahallit ja kirpputorialue. Katettu tori on omistettu ruokakojuille, joissa myydään elintarvikkeita. Kirpputorialueelta, jotka leviävät jopa rue d'Aligrelle, löytyy myös ruokaosasto, vintage- ja käytettyjen tavaroiden lisäksi.



Metrolla meno paikan päälle ei sujunut ihan niin kuin piti. Yhdeltä matkalaiselta puuttui metrokortti, mutta tilanne selvisi yksittäislipulla. Metrolinja, joka meidän piti ottaa oli juuri lakannut toimimasta ja ryhmälle piti löytää kiertoreitti. Kun pääsimme perille Jarna Coadic Action Finlandista antoi meille ohjeistukset missä voi kierrellä ennen sovittua tapaamista Punaisessa Baronissa. Tutustuimme markkinoilla oleviin tuotteisiin sekä teimme yksittäisiä pieniä ostoksia. Markkinoiden kokoon nähden aamun ensimmäiseen vierailukohteeseen oli varattu hieman liikaakin aikaa, joka näkyi siinä, että monet ryhmän jäsenet saapuivat hyvissä ajoin yhteiselle tapaamispaikalle Aligren torille. Aligren tori on alueella ehdottomasti parhaimpia paikkoja hyvän ruoan ystäville.

Klo 12.00 'Baron Rouge' eli Punainen Baroni -viinibaari

Tässä pienessä Bacchuksen luolassa seiniä reunustavat pullot ja tynnyrit on pinottu lattiasta kattoon asti. Paikka on täynnä erinomaisia viinejä niin, että aperitiivin aikaan asiakkaat leviävät jalkakäytävälle asti. Paikalliset tulevat tyhjinä pulloineen ostamaan viiniä irtotavarana tynnyristä, toiset taas valitsevat viininsä takeaway -valikoimasta.

Seuraavaksi saavuimme Punainen Baroni -viinibaariin. Tässä paikallisen korttelin tunnetussa pikku baarissa viinitarjonta oli runsas ja jokaiselle naposteluvaihtoehdolle löytyi useampia viini vaihtoehtoja. Ryhmäläisiä mietitytti erilaiset viinivaihtoehdot ja millaisin perustein viinibaarin työntekijät suosittelevat asiakkailleen eri viinivaihtoehtoja erilaisille naposteluvaihtoehdoille. Ryhmän jäsenet ostivat omakustanteisesti ”herkkulautasia”, johon pystyi valitsemaan haluamiaan tuotteita leikkeleistä juustoihin sekä perinteisiä ranskalaisia rilletejä leivän kera viinejä unohtamatta. Vierailukohteesta osallistujat saivat arvokasta tietoa viinien valitsemisesta erilaisille tarjottaville pienille ruokavaihtoehdoille. Omakustanteisen paussin jälkeen osa ryhmän jäsenistä jäi tutustumaan alueeseen ja sen ympäristöön. Loppu ryhmä jatkoi metrolla matkaa kohti hotellia lepäämään iltapäivän vierailukohteita varten.

Omakustanteisen paussin jälkeen jatkamme metrolla matkaa hotellille, iltapäivällä vapaata.

Klo 17h30 lähtö hotellilta metrolla Latalaiskortteliin, Quartier Latin.

Seinen vasemmalla rannalla sijaitseva Latinalaiskortteli on yksi pääkaupungin vanhimmista ja tunnetuimmista kaupunginosista. Sen historia ja nimi juontavat juurensa keskiajalle, jolloin alueella asui satoja opiskelijoita monissa yliopistoissa, jotka ryhtyivät korttelin historiallisen sydämen, Sorbonnen yliopiston, ympärille – jossa puhuttiin latinaa.



Latinalaiskortteli kattaa pääkaupungin 5. ja 6. kaupunginosan, ja siihen kuuluu joitakin Pariisin tunnetuimpia nähtävyyksiä Saint-Germain-des-Présistä Panthéoniin, Pariisin suureen moskeijaan (Grande Mosquée de Paris), Jardin des Plantesiin ja Jardin du Luxembourgiiin, Arènes de Lutèceen, Notre-Damea unohtamatta. Alueen pääkatuja ovat Seinen varrelta Île de la Citén kohdalta etelään johtava Boulevard Saint-Michel sekä Seinen suuntaisena kulkeva Boulevard Saint-Germain.

Ryhmämme lähti hotellilta bussilla Latinalaiskortteliin. Kävelimme korttelin pikku katuja pitkin (yläkuva) Notre Damelle asti ja jatkettiin vielä Notre Damen takana olevalle saarelle (Ile Saint Louis). Sieltä löytyi Pariisin paras jäätelö, Berthillon. Näiden kahden saaren välisellä sillalla oli saksofonisti soittelemassa rytmikästä sooloaan. Kesällä samainen silta on täynnä elävää musiikkia ja sen kuuntelijoita, jotka tanssivat ja juhlivat iltamyöhään asti.

Klo 19.00 Nautimme tyypillisen ranskalaisen illallisen ravintolassa Notre Dame de Paris:n lähellä. Illallinen kuuluu matkan hintaan (ilman juomia).

Paluu yhdessä metrolla hotelliin.

T o r s t a i 9 . 1 0

Klo 04h00 Bussikuljetus Rungis-tukutorille

Pääsemme tutustumaan maailman suurimman tuoretuotteiden markkinapaikkaan! Rungisin markkinat ruokkivat 18 miljoonaa ranskalaista eli neljäsosa sen väestöstä. 65% sen tuotteista myydään Suur-Pariisin alueella, Ile-de-Francia, ja jos markkinat lakkaavat toimimasta, koko alue halvaantuisi. Jos ravintoloitsijat ja ruokakaupat eivät enää toimisi, kestäisi vain kolme tai neljä päivää, jotta tuoretuotepula syntyisi. Tukutori toimii tehokkaasti ja ympäristöystävällisesti Pariisin eteläosissa huolehtien kestävästi miljoonia ihmisiä – näin suuri yksikkö ei muutoin pysty hoitamaan tehtäväänsä. Lähtö on aikaisin, sillä Pariisin ulkopuolella, Orlyn lentokentän lähellä sijaitseva RUNGIS on auki klo kahdesta yöllä aamuseitsemään, jonka jälkeen tukut laittavat ovensa kiinni ja menevät toimistotöihin.



Euroopan unionin
osarahoittama

ProAgria

KYMEN
LAAKSON
LIITTO



Rungiksen paviljongit ja tiet ulottuvat yli 234 hehtaarin alueelle – mikä kooltaan vastaa Monacon ruhtinaskuntaa – ja kyseessä on todellinen pikkukaupunki seitsemän kilometrin päässä Pariisista. Tosin melko epätavallinen kaupunki, jossa 12 320 työntekijää (tuottajat, tukkukauppiaat, rahtifirmojen kuljettajat, ravintoloitsijat) työskentelevät useimmiten keskellä yötä ja syövät pihvejä aamupalalla. Liikevaihto on valtava (9,4 miljardia euroa) koska Rungiksen kautta kulkee vuosittain 2,9 miljoonaa tonnia elintarvikkeita. Corrèze-vasikanlihaa, bretonihummereita, tuoreita manteleita, hollantilaisia tulppaaneja, sieltä löytyy kaikkea!

Ravintoloitsijat, enemmän ja vähemmän kuuluisat keittiömestarit, catering-yritykset, mutta myös liha-, kala-, vihannes- ja herkkukaupat, käyvät aamuyöstä ostoksilla, jotta ehtisivät takaisin Pariisiin avaamaan liikkeensä, ennenkuin asiakkaat saapuvat. Kukkakauppiaat tulevat ostoksille myöhemmin. Rungiksestä löytyy 104 alan yritystä jotka myyvät Japanista, Hollannista tai muualta peräisin olevia lajeja ja lajikkeita, joiden myynti vaihtelee säästä ja kontekstista riippuen...

Ryhmämme jäsenet olivat aamulla ajoissa hotellin aulassa ja matka kohti Rungiksen tukkutoria pääsi lähtemään sovitusti hotellilta aamuyöstä klo 04.00. Noin puolen tunnin bussimatkan jälkeen saavumme Rungiksen-tukkutorille, jossa bussimme hyppää paikallinen opas, joka tervehtii ryhmää suomeksi ja jatkaa sen jälkeen puhettaan ranskaksi, jonka Jarna Coadic Action Finlandista kääntää ryhmällemme.

Heti alkuun saimme tietää, että normaalisti näin isoja ryhmiä ei oteta vastaan ja kun lähdemme kiertelemään halleihin meidän tulee laittaa päällemme suojatakit ja päähineet. Rungiksen oppaamme kertoo, että jokaiselle eri tuoretuoteryhmille on omat hallinsa kuten kala, liha kuin vihannekset. Ryhmämme pääsee tutustumaan liha- ja vihanneustuotteisiin sekä alkoholituotteita myyvään tukkupisteeseen. Mikäli olisimme halunneet nähdä myös kalapuolen tuotteet olisi meidän pitänyt tulla jo aamuyöstä klo 02:00, koska kalapuolen tuotteet myydään päivittäin loppuun ennen aamuyön klo 04:00. Saimme myös bussimatkalla ennen lihahalleille saapumista mielenkiintoista tietoa kuinka paljon paikalla on tukkuja, yrityksiä, vierailijoita, ketkä ostavat ja paljonko tuotteita myydään, miten isommat yritykset eivät tee pientä kauppaa vaan myynnit ovat sadoissa tuhansissa kiloissa.

Lopulta bussimme saapuu valtavan kokoisen lihahallin luokse ja jännitystä on selkeästi ilmassa. Ennen kun astumme kävellen ensimmäiseen lihahalliin, saamme tietää, että tulemme käymään alueen kolmessa erilaisessa lihatuotteita myyvässä hallissa, jotka sijaitsevat vierekkäin. Astuttuamme lihahalliin sisään huomaamme ostajat ja työntekijät täydessä työn touhussa. Pyrimme olemaan poissa heidän tieltään, kun pysähdymme tutustumaan tukkumyyjien tuotteisiin. Lihapuolella tuotteita löytyy laidasta laitaan aina broileri- ja siipikarjatuotannosta sika- ja naudanlihantuotantoon. Eläimistä pyritään Ranskassa hyödyntämään kaikki mahdollinen syötäväksi kelpaava mm. maksa, sydän, munuaiset jne., vaikka kaikissa Euroopan maissa ei näin toimita, esimerkkinä Alankomaat. Ryhmämme sai myös erikoisluvalla mennä valokuvamaan ruhojen sekaan.

Lihatutehallien käyntien jälkeen siirryimme alkoholituotteita myyvään tukkupisteeseen. Tukkupisteessä oli alkoholituotteita maailmanlaajuisesti sekä saimme pienen maistelupaussin yhteydessä maistaa siellä hanhenmaksaa ja makeaa viiniä. Ryhmämme sai myös erikoisluvalla ostaa tukkupisteen tuotteita.

Ennen Rungiksen paviljonkiin siirtymistä tutustuimme kahteen eri marja- ja vihannestuotteita tarjoavaan halliin, jossa ryhmämme kiinnitti huomioita tuotteiden laatuun ja virheettömyyteen. Marja- ja vihannestuotehalli kierrosten jälkeen siirryimme Rungiksen paviljonkiin nauttimaan maistuvan ja monipuolisen aamupalan alueella myytävistä tuoretuotteista. Aamiaisen syötyämme lähdimme takaisin bussilla kohti hotelleja. Hotelleille saavuttaessa monet suuntaavat lepäämään aamun aikaisen herätyksen johdosta. Sovimme yhteisesti, että aikaistamme iltapäivän tapaamisen lähtöaikaa hotellilta klo 15.

Rungis-tukkutorin käynniltä ryhmällemme jäivät seuraavat asiat mieleen:

- Tukkutorilla ei synny tuoretuotteiden osalta lainkaan hävikkiä, vaan kaikki tuotteet saadaan aina myytyä
- Liha-, marja- ja vihannestuotteiden myynnin logistiikkaa halleissa voisi paikallisesti kehittää. Nyt työt toimivat ihmistyönä, joka toki työllistää paljon ihmisiä, mutta ei välttämättä ole kustannustehokkain vaihtoehto, kun tuotteita siirretään käsin kuormalavoille
- Halleissa saattaa olla saman toimittajan tuotteita myynnissä useammalla tukkumyyjällä, joka johtuu, että tukkumyyjät ostavat omat paikkansa eri halleista ja hankkivat niihin myytävät tuotteet
- Ryhmä oli vaikuttanut alueen kokoon, hävikin vähyyteen, tuotteiden laatuun sekä järjestettyyn opastettuun kierrokseen.

Torstai 9.10 - jatkoa

Klo 16.00 **Lähtö la Grande Epicerie de Paris 38, rue de Sèvres 75007 Paris**

Luksuselintarvikkeiden tavaratalo la Grande Epicerie de Paris, josta löytyy yli 30 000 gourmet-tuotetta: sadoista suklaista suolaisiin herkkuihin, viinejä... ja tuhansia lahjaideoita! La Grande Épicerie de Paris lupaa asiakkailleen ainutlaatuisen shoppailukokemuksen ja tarjoaa hienostuneen, uskomattoman valikoiman poikkeuksellisen upeita, loistokkaasti pakattuja tuotteita – harvinaisia tai perinteisiä - sekä uusia palveluita, joista esim. tunnettujen ja trendikkäiden chefien pitämät ravintolat ja 'foodcorner'it.



Vuonna 1852, Aristide Boucicaut perusti vaimonsa Margueriten kanssa maailman ensimmäisen tavaratalon, Le Bon Marché, muuttamalla yksinkertaisen liikkeen ainutlaatuiseksi tavarataloksi, jossa oli laajat valikoimat, jonne pääsi vapaasti sisään ja jossa sai vaeltaa häiritsemättä. Toisin sanoen hän keksi modernin kaupankäynnin. Seurasivat uudet innovaatiot : kiinteät hinnat, alennetut marginaalit, tuotteiden kotiinkuljetus, tavaroiden vaihto ja palautus, postimyynti, kirjastonurkkaus... pikkujiljaa ihmiset inspiroituivat tästä uudesta, vallankumouksellisesta liiketoimintamallista ympäri maailman.

Vuonna 1978 herkkutavaratalo La Grande Épicerie de Paris, Le Bon Marché'n tytäryhtiö, näki päivänvalon. Siitä tuli nopeasti erittäin suosittu vasemman rannan 'Rive Gauche' gourmettien keskuudessa. Se kuuluu LVMH konserniin ja on todellinen pariisilainen huippuluokan kauppa ja gastronomian referenssi Pariisissa.

Matka hotellilta kohti Le Bon Marché'n taitoimme metrolla. Saavuttuamme perille menimme rakennukseen sisään muotiosaston läpi, jossa oli niin Diorin, Saint Laurentin kuin muidenkin muodin vaikuttajien tuotteita myynnissä aina laukuista vaatteisiin sekä kosmetiikkaan. Saavuttuamme Herkkutavaratalon puolelle Jarna Coadic Action Finlandista kertoi paikan historiasta, elintarvikkeiden ja muiden tuotteiden hintatasosta, pakkausten ylellisyydestä, tyyppisistä ostajista jne. Ikäväksemme saimme tietää paikan vartioilta, että myytävänä olevia tuotteita ei saisi juurikaan kuvata. Kun opastukset ja ohjeistukset oli saatu, niin ryhmän jäsenet jakautuivat pienempiin ryhmiin kiertelemään herkkutaloa.

Kaksi tuntia herkkutavaratalossa meni huijauksessa tutustuessaan paikan laajaan elintarviketuotantovalikoimaan ja ryhmämme kiinnitti seuraaviin asioihin huomiota:

- Tuore liha- ja kalatuotteiden myyntipisteiden työntekijöiden työskentelyyn tuotteiden ympärillä, joka ei olisi mahdollista Suomen elintarvikelainsäädännön määräysten takia mm. hygieniantaso tuotteiden leikkaus/paloittelu & myyntitilanteissa.
- Tuotteiden pakkaukset ja pakkauskoot olivat tarkasti mietittyjä. Monissa tuotepakkauksissa tuotetiedot oli laitettu QR-koodin taakse, joka säästi huomattavasti tilaa pakkauksen teksti sisällöiltä. QR-koodien käyttäminen mahdollisti myös vinkkien ja käyttöohjeiden jakamisen sekä mahdollisuuden helposti tietojen päivittämisen dynaamisesti.
- Tuotehinnoissa oli vaihtelua kohtuuhintaisista – luksushintoihin, paikan kassajonot olivat silti pitkiä eli paikka ja tuotteet olivat selkeästi Pariisilaisten suosiossa.
- Le Bon Marché tarjoaa jokaiselle jotakin, joten ehdottomasti tutustumisen arvoinen paikka.

Herkkutavaratalon tutumisen jälkeen ryhmällä oli edessä vapaa-aikaa. Osa ryhmän jäsenistä suuntasi metrolla kohti hotellin aluetta, kun osa vastaavasti lähti vierailemaan Eiffel-tornissa.



Klo 09h00 Tapaaminen hotellin aulassa, matkaamme yhdessä miniseminaariin.

TABLE RONDE (miniseminaari) ”Suomi ja suomalaiset elintarvikkeet ranskalaisten silmin” – miniseminaari: *kestävä kehitys ja vastuullisuus raaka-ainehankinnoissa Ranskassa, miten hankinnat suoritetaan tehokkaasti ja miten hävikkiä hallitaan yritysten toiminnassa niin toiminnallisesti kuin myös taloudellisesti.*

Ranskalaiset ruoka-alan toimijat, vaikuttajat kertovat kokemuksiaan ja jakavat niitä ryhmälle – vinkkejä kansainvälisiltä markkinoilta suomalaisille ruoka-alan yrityksille. Keskustelua, verkostoitumista, mukavaa yhdessäoloa ja tutustumista kahden maan (ruoka)kulttuureihin.

Matka miniseminaari paikkaan taitettiin hotellilta metroa käyttäen. Miniseminaari pidettiin Le Lutece ravintolan yläkerrassa. Seminaarin alussa matkan osallistujat pitivät yritysesittelyt, joissa jokainen esitteli oman yrityksensä ja sen toiminnan tarkemmin muulle ryhmälle. Yritysesittelyiden jälkeen kansainvälisten elintarvikkeiden maahantuojat Salim Saadi kertoi itsestään, mitä hän tekee ja kuinka toimii. Hän kertoi myös paljon merkittävistä yhteistyökumppaneistaan ja siitä, miten Ranskassa vaalitaan suhteita. Salim Saadi kertoi myös kustannuksista, joita esim. japanilaisten tuotteiden markkinointiin Ranskassa käytetään: he tekevät 3 vuoden suunnitelman, johon laitetaan mukaan isoilla kustannuksilla oikeat tekijät, keittiömestarit ja vaikuttajat. Kolmen vuoden päästä tuotteet ovat Pariisin markkinoilla – ja tunnettuja.

Ryhmän jäsenet saivat paljon tietoa ja vinkkejä. Monelle oli melkoisen haastavaa, ellei mahdotontakin ymmärtää miten asiat tapahtuvat ja miten kaikki toimii eri tavalla. Suomalaisten on vaikea ymmärtää ja sisäistää miten Ranskassa toimitaan tuotteita maahantuotaessa, koska ranskalaisilla on täysin erilaiset maailmat, toimintatavat ja kulttuurit. Ruokahetken aikana kysymyksiä tuli enimmäkseen ekologisuudesta ja hävikin hallinnasta joihin toinen seminaarin pääpuhujista Côme de Chersay vastasi sujuvasti, muutamien esimerkkien kera. Côme de Chersay on sijoittaja, joka etsii sopiva sijoituskohteita mm. elintarvikeyrityksistä eri puolilta maailmaa. Sekä Salim Saadi että Côme de Chersay ovat yhdessä Jarna Coadic Action Finland!in kanssa käyneet Suomessa vierailulla suomalaisissa yrityksissä ProAgria johdolla kesällä 2024. Molemmat ovat merkittäviä tekijöitä Ranskan elintarvikemarkkinoilla. Ryhmä sai harvinaisen korkeat vieraat mukaan seminaariin.

Klo 13.00 Light Lunch päivällinen seminaarin yhteydessä, kuuluu hintaan.



Aterian jälkeen vaihdamme maisemaa :

Klo 14.00 Lähtö Montmartren kukkulalle sadonkorjuufestivaaleihin !



Ryhmä pääsee mukaan ainutlaatuisen, jokavuotiseen tapahtumaan, joka järjestetään Pariisissa Montmartrella : sadonkorjuufestivaalit ! Joka lokakuun toinen viikonloppu Montmartre juhlii viiniperinteitään ja toivottaa tervetulleeksi viinitarhan uuden vuosikerran saapumisen. Näin on tehty vuodesta 1934 lähtien, ja tapahtumasta onkin tullut väistämätön tapahtuma pariisilaisessa elämässä – sen suosio kasvaa vuosi vuodelta, ja viime vuonna kävijöitä oli yli 400 000. Luvassa on paljon muutakin kuin viininmaistelua : elävää musiikkia, puheita, taidetta, kulkueita, makureitti ... tapahtumassa näemme ja koemme miten Ranskassa järjestetään ruuan ja juoman ympärille tapahtumia.

Jo 1100-luvulla Montmartren luostarin naiset istuttivat ensimmäiset viiniköynnökset ja alkoivat kehittää viinintuotantoa. Ennen kuin kaupungistuminen ja asuminen kukoisti kukkulalla, oli se kolme neljäsosaa viiniköynnösten peitossa. Ne katosivat kokonaan vuonna 1928 ja istutettiin uudelleen vuonna 1933 kiinteistöhankeksi.

Pariisin kaupungin puutarhurit ovat vuodesta 1933 lähtien pitäneet huolta Montmartren 'Clos Montmartre' viiniköynnöksistä yhdessä 18. kaupunginosan juhlien ja yhteiskunnallisten toimien komitean kanssa (COFAS). COFAS on vastuussa

viininvalmistajien johdolla tehdystä viinistä, pullotuksesta 18. kaupunginosan kellareissa ja "Cuvée du Clos Montmartre" – viinin markkinoinnista, jonka tulot menevät kaupunginosan sosiaalityön hyväksi.



Aterian jälkeen vaihdomme maisemaa metrolla kohti sadonkorjuufestivaaleja, ylös asti kukkuluille siirtymiseen ryhmämme käytti Funikulaaria. Saavuttuamme kukkuloille huomasimme, että paikka on todella täynnä ihmisiä, hyvin vartioitu sekä aidattu. Koska ryhmän kanssa olisi ollut vaikea liikkua, Jarna Coadic Action Finlandista jakoi ryhmän ja sopi ajan ja paikan missä / monelta kaikki lähtisivät takaisin hotellille. Kiertelyajaksi sovimme yhteisesti pari tuntia. Montmartren kukkulan kadut olivat täynnä kymmeniä kojuja ja tuottajia eri puolelta Ranskaa. Kaikilla kojuilla ei ollut ihmisiä, vaan selkeästi tarvittiin aktiivisen myyntiotteen lisäksi oheisohjelmaa tai muuta erikoisuutta, yhdessä viinipisteessä oheisohjelma oli rakennettu viinipullojen korkki heittämisskilpailu, joka keräsi jatkuvien osallistujien lisäksi monien kymmenien ihmisiä seuraamassa tapahtumaa & ostamassa paikan tuotteita.



Ryhmän jäsenet pääsivät kiertelemään ja maistamaan ranskalaisia erikoisuuksia, vaikka saattoikin olla hieman haastavaa ostaa herkuja tai ruokaa, koska ranskalaiset eivät puhu kovin hyvin englantia. Jarna Coadic Action Finlandista suositteli muutamia tuotteita ryhmälle ja sen perusteella ryhmä pystyi ostamaan sopivia, kiinnostavia tuotteita. Ryhmämme pohti miksi kukaan ei ollut myymässä mm. makkaraa tai vastaavia tuotteita mutta Ranskassa Ranskan tapaan – viini, juusto ja leivonnaiset kuuluvat siihen kulttuuriin.

Ryhmä oli tyytyväinen sadonkorjuufestivaalien kierrokseen ja myytäviin tuotteisiin. Monet ryhmän jäsenet korostivat keskustelussaan esille oman liiketoimintansa näkökulmastakin, että on tärkeää järjestää välillä vuoden aikana joku ihan yksinkertainen tapahtuma tai vetonaula, jolla houkutella ihmiset paikalla. Tällaisilla yksinkertaisilla asioilla voi olla huomattavia vaikutuksia tuotteiden & palveluiden myynnin ja asiakasmäärän pysyvän kasvattamisen näkökulmasta.

Sadonkorjuufestivaalin jälkeen päivän ohjelmat olivat takana päin ja ryhmämme matkasi metroa käyttäen takaisin hotellille. Ryhmän jäsenet toivoivat yhteistä omakustanteista illallista, mutta ryhmän koko aiheutti ravintoloille hankaluuksia hotellin ympäristössä, jonka takia jakaannuimme pienempiin ryhmiin illallistamaan.

Klo 18.00 lähtö takaisin hotellille rue Daguerre

Ilta vapaa-aikaa

L a u a n t a i 1 1 . 1 0

Viimeinen aamupäivä oli vapaa-aikaa, ja jokainen hoiti itse lounaan. Ei virallista ohjelmaa, mutta mahdollisuus käydä pienellä kierroksella korttelissa vielä aamusta, esimerkiksi torikierroksen tai jotain muuta.

Klo 09.00 Torikierros halukkaille hotellin lähistöllä

Jokainen tutustui tarjontaan omaehtoisesti. Jarna Coadic Action Finlandista antoi vinkkejä ja niiden perusteella pystyi myös käyttämään ajan hyödyksi.

Klo 14:00 Kuljetus lentokentälle hotellille – Action Finland! saattoi ryhmän Charles de Gaullen lentokentälle

Saavuimme Charles de Gaullen lentokentälle, jossa meillä oli hyvin aikaa ennen klo 18:55 lähtevää lentoa takaisin Suomeen. Ryhmämme jäsenet kiinnittivät huomiota Charles de Gaullen lentokentän tuotevalikoimaan. Keskustelussa nousi esille, että meiltä Suomesta Helsinki-Vantaan lentokentältä puuttuu myyntipiste, joka olisi erikoistunut suomalaisiin laadukkaisiin, puhtaisiin ja terveyttä edistäviin elintarvikkeiden yksittäis- ja lahjapakkausmyyntiin. Helsinki-Vantaan lentokentällä vierailee vuosittain miljoonia kansainvälisiä matkustajia, jolloin myyntipisteen kautta pystyttäisiin edistämään elintarviketuotteiden myyntiä sekä myös mahdollisesti myös Suomen elintarvikevientä.

Lento Pariisista lähti hieman suunnitellusta aikataulusta myöhässä, mutta saapui Helsinki-Vantaalle suunnitellun aikataulun mukaan klo 22:50. Ennen kotiin lähtemistä, jokainen ryhmän jäsen kiitteli toisiaan onnistuneesta matkasta ja toivottivat hyvää loppuvuotta.

Yleishuomioita matkasta

- Ranskassa on usein haastavaa saada kaikki sujumaan ja toimimaan niin täsmällisesti kuin mihin suomalaiset ovat tottuneet. Kulttuurierot ovat yksi suurimmista syistä, ruuhkia voisi myös syyttää tai ihmispaljoutta tai ranskalaisten puheliaisuutta, vaikea pysyä aikatauluissa - *'tout est possible pendant le voyage'* piti taas hyvin paikkaansa. Myöhästymisiä ja muutoksia tuli tämänkin matkan aikana. Ranskalaisille se ei ole ongelma, mutta



suomalaisittain tätä on varmasti joskus ihan oikeasti vaikea ymmärtää. Se ei missään tapauksessa ole kunnioituksen puutetta, se vain on, että näin mennään ranskalaisten säännöillä.

- Ryhmän jäsenten kesken on mahdollista syntyä myöhemmin myös yhteistyötä, koska matkalla oli mukana sekä raaka-aineiden tuottajia, jalostajia että ruuan valmistajia – koko ruokaketjun edustajia. Ryhmä oli täynnä paljon nähneitä ja kokeneita ja myös paljon maailmalla matkustaneita, idearikkaita ihmisiä, jotka ilmiselvästi rakastivat syömistä ja juomista.
- Ruoka ei ehkä ollut niin maukasta, kun osallistujat odottivat ja ehkä perinteisellä tavalla tehtyä. Matkan ohjelmaan sisältyi myös ruokailuja ja mm. tästä syystä myös hinta määräsi missä ryhmä ruokaili. Omakustanteisesti ravintoloissa voi syödä sadoilla euroilla per menu ja silloin myös ruuan ”taso” on toista. Ryhmä näki, että Suomessa ollaan paljon innovatiivisempia. Ranskalaiset ovat joskus liian traditionaalisia. Ranska on vanha gastronomian maa.
- Vierailukohteet tarjosivat virikkeitä tai ideoita sieltä täältä, esim. pakkausideoita elintarvikeyrityksille esim. La Grande Epicerie -herkkukaupasta, tarjoiluideoita mukana olleille ruuanvalmistuksen ammattilaisille. Ryhmä pääsi kurkistamaan Ranskan kulttuuriin, paikallisten käyttäytymiseen, pääkaupungin liikenteeseen, metroon ja vilinään, katujen ahtauteen ja hotellihuoneiden pienuuteen, lisäksi he näkivät kovia ammattilaisia ja saivat ainutlaatuisen opastuksen tukkutorilla. He näkivät, kokivat ja saivat kysellä paikan päällä niin paljon kuin mahdollista. Ja saivat paljon vinkkejä ja tietoutta myös tapakulttuurista seminaaripäivänä.
- Ryhmän jäsenet olivat yleisesti tyytyväisiä matkan ohjelmasta ja sisällöstä. Pohdittavaksi jatkoa ajatellen, että olisiko ohjelmaan saatu mahdollisesti otettua yksi lisäkohde, jossa olisi vierailtu jonkun elintarvikeyrityksen luona kuulemassa hänen tarinansa, tutustumassa tuotantoon ja lainsäädännössä huomioitavat asiat. Myös ensimmäisenä iltana olisi voinut olla osallistuvien ryhmäläisten laajempi yritysesitys, joka toteutettiin nyt miniseminaarin yhteydessä perjantaina.

Au revoir & merci !

