



## RÉUSSITES

### NESTLÉ

Nestlé Espagne possède une longue expérience industrielle aux Asturies où elle dispose de 2 centres de production:

- Usine de Sebares. Fabrication de produits de nutrition pour enfants.
- Usine de Gijón. Fabrication de plats préparés, en conserve et stérilisés, en soulignant l'élaboration de la célèbre fabada (sorte de cassoulet) Litoral, ayant plus de 60 ans d'histoire. De la même manière, de la charcuterie est exclusivement produite pour les plats préparés Litoral.

### CAPSA

Entreprise leader dans le secteur laitier national et première entreprise laitière espagnole ayant obtenu le certificat d'entreprise saine de l'Association espagnole de normalisation et de certification (AENOR). Fabricant de lait, de laitages enrichis, de crème, de fromages et de yaourts. Selon l'étude annuelle RepTrak Espagne 2016, Central Lechera Asturiana est la première entreprise espagnole en fonction de sa réputation.

### CIDRE MAYADOR

Entreprise familiale qui a célébré son 75<sup>ème</sup> anniversaire en 2014. Actuellement, elle développe avec succès sa stratégie d'internationalisation, étant présente en Europe, aux États-Unis, en Amérique du sud et dans certains pays de l'Asie et de l'Afrique.

L'entreprise a incorporé l'innovation à sa stratégie, en diversifiant ses produits vers une variété de jus mousseux sans alcool.

### AUTRES ENTREPRISES DE RÉFÉRENCE

RENY PICOT | DANONE | CAFENTO | CONSERVAS AGROMAR | ARIAS | EL GAITERO | AGUAS DE FUENSANTA | SIDRA TRABANCO | TOSCAF | EMBUTIDOS EL HÓRREO



[investinasturias.es](http://investinasturias.es) | [www.idepa.es](http://www.idepa.es)

Institut de développement économique de la Principauté des Asturies, IDEPA  
Parque Tecnológico de Asturias. 33428. Llanera, Asturias. Espagne.  
Tél.: + 34 985 980 020 Fax: + 34 985 264 455 E-mail: [investinasturias@idepa.es](mailto:investinasturias@idepa.es)

D.L. AS-1728-2015



ALIMENTATION ET BOISSONS

**investinasturias**  
the green & kind land





# LE SECTEUR ALIMENTATION ET DES BOISSONS AUX ASTURIES

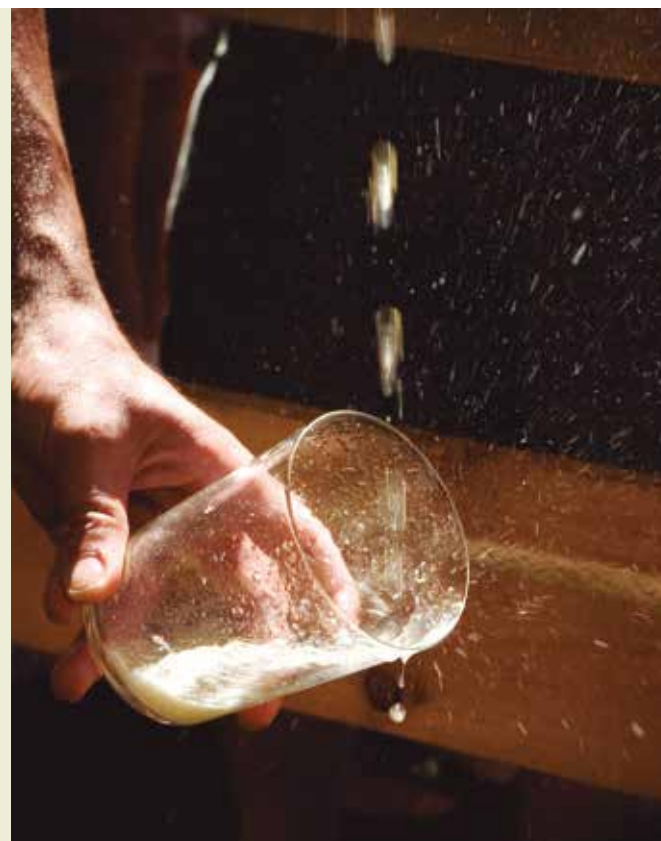
Tradition et innovation s'unissent dans un secteur ayant un grand potentiel de croissance. L'industrie agroalimentaire a une importance capitale dans l'activité industrielle des Asturies, celle-ci étant la troisième branche d'activité avec le métal et les industries extractives, d'énergie et de l'eau.

ANNÉE	Nombre d'entreprises	Emploi	Chiffre d'affaires (milliers d'euros)
2014	617	6 859	2 000

Source : Institut national de la statistique (INE) et Répertoire central des entreprises (DIRCE)

## CARACTÉRISTIQUES DU SECTEUR

- Vaste gamme de produits dont la qualité se reflète sur les qualifications d'appellation d'origine protégée (AOP) ou l'IGP, Indication géographique protégée.
- Matières premières de qualité exceptionnelle.
- Marques consolidées sur le marché de grande consommation.
- Initiatives de coopération commerciale consolidées.
- Institutions et centres de R&D remarquables au niveau international.
- Intérêt croissant pour les produits naturels, artisanaux, gourmet et organiques.
- Diversification de produits adaptés à des tendances de consommation.
- Innovation dans des processus pour réduire les coûts et améliorer la rentabilité.
- Reconnaissance de la haute cuisine asturienne.
- 9 restaurants reconnus avec l'étoile Michelin 2016.
- Forte protection de la propriété industrielle.
- Situation géographique idéale pour l'accès au marché européen.



## INNOVATION ET TECHNOLOGIE

CENTRES TECHNOLOGIQUES, INSTITUTIONS DE RDI, CLUSTERS

**Le pari sur la qualité et l'adaptation au marché ont marqué l'évolution des entreprises du secteur aux Asturies. Pour cela, elles ont compté sur la collaboration des centres technologiques et de recherche et sur le soutien du Gouvernement de la Principauté grâce au développement des marques de qualité et au pari sur l'internationalisation des entreprises.**

### UNIVERSITÉ D'OVIEDO

L'Université d'Oviedo compte près de 100 groupes et d'équipes de recherche liés à la biotechnologie. De plus, elle a deux unités associées au Conseil supérieur de recherches scientifiques (SOIC) et à l'Institut des produits laitiers des Asturies (IPLA) : le Groupe de bactéries de l'acide lactique et le Groupe de nouveaux processus en technologie d'aliments.

Actions importantes dans le domaine de l'Université d'Oviedo :

- **Institut universitaire de biotechnologie (IUBA) :** Biotechnologie de plantes, de micro-organismes et de bioprocédés.
- Services scientifiques et techniques : **Unité d'essais biotechnologiques et biomédicaux et Unité de technologie alimentaire.**

Le **Cluster de biomédecine et de santé du Campus d'excellence internationale** de l'Université d'Oviedo regroupe plus de 70 groupes de recherche.

### IPLA. INSTITUT DES PRODUITS LAITIERS DES ASTURIES

Il encourage la recherche scientifique de qualité en science et en technologie des produits laitiers.

Domaines de recherche de pointe :

- **Biotechnologie appliquée aux bactéries de l'acide lactique.**
- **Produits laitiers fermentés et santé.**

### LILA. LABORATOIRE INTERPROFESSIONNEL LAITIER ET AGROALIMENTAIRE DES ASTURIES

Détenu à 50 % par l'Association d'industries laitières de la Principauté des Asturies et par des syndicats agraires.

- Il réalise des essais de contrôle laitiers comme base aux programmes **d'amélioration génétique** du cheptel bovin laitier.

- Essais d'identification de micro-organismes et d'antibiogrammes liés à des campagnes **d'amélioration de la qualité du lait.**

- Il fonctionne comme un **laboratoire d'essais microbiologiques** d'aliments.

### SERIDA. SERVICE DE RECHERCHE ET DE DÉVELOPPEMENT AGROALIMENTAIRE DES ASTURIES

**Centre de biotechnologie animale** qui contribue à la modernisation et à l'amélioration des capacités du secteur agroalimentaire régional.

La recherche du SERIDA est principalement dirigée vers la sélection et l'amélioration génétique et nutritionnelle du secteur primaire régional, forestier, agricole, de l'élevage et piscicole et vers l'identification, le traitement et la prévention de maladies des espèces domestiques et l'interaction avec les espèces sauvages autochtones.

### ASINCAR. ASSOCIATION D'INDUSTRIES DE LA VIANDE DE LA PRINCIPAUTÉ DES ASTURIES

**Centre technologique de la viande.**

Elle contribue sensiblement à la dynamisation du secteur avec une perspective technologique. Cette association-cluster est spécialisée en :

- **Sécurité alimentaire.**
- **Développement de produits alimentaires** selon les demandes du marché et les nouvelles habitudes de consommation.
- **Aliments fonctionnels :** Développement de formulations en incorporant des adjuvants naturels pour améliorer la fonctionnalité des aliments.

Asincar dispose d'une usine pilote qui reproduit fidèlement les possibilités d'une industrie agroalimentaire.

## ÉDUCATION

L'Université d'Oviedo offre de nouvelles licences universitaires adaptées à l'espace européen d'enseignement supérieur avec des diplômes qui englobent la plus grande partie des domaines de la connaissance. 30 % de ses plus de 22 000 étudiants inscrits font des études techniques.

Il faut souligner les diplômes suivants de l'Université d'Oviedo liés au secteur de l'alimentation et des boissons :

**Master Erasmus Mundus en biodiversité marine et conservation**

**Master universitaire en biotechnologie appliquée à la conservation et à la gestion durable des ressources végétales**

**Master universitaire en biotechnologie alimentaire**

**Master en gestion et développement de l'industrie alimentaire (MGYDIA)**

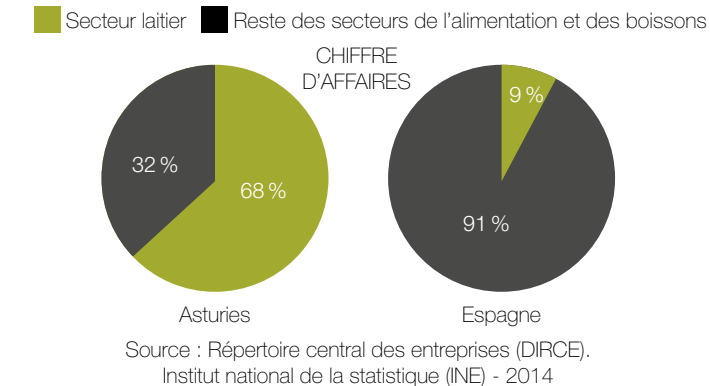
La formation professionnelle réglementée, avec plus de 17 000 étudiants inscrits, dont plus de 35 % font des études techniques, complète la qualification technique de la main d'œuvre asturienne, en combinant la formation théorique et les stages en entreprise.

## SOUS-SECTEURS

### SECTEUR LAITIER

Souligner la force du sous-secteur laitier aux Asturies. C'est la branche des produits laitiers qui donne lieu au principal chiffre d'affaires du secteur régional (voir graphique). Le poste le plus important de l'industrie laitière est la production de lait frais pour la consommation directe, bien que parmi les produits fabriqués ce sont le lait en poudre et concentré et les fromages les produits qui contribuent le plus à la production totale.

### LE SECTEUR LAITIER AUX ASTURIES ET EN ESPAGNE



Les Asturies possèdent, sur leur territoire, l'une des plus importantes zones fromagères de l'Europe avec plus de vingt variétés officialisées.

Le Cabrales -avec appellation d'origine protégée depuis 1981- est possiblement le représentant le plus important de la gastronomie asturienne, avec le cidre et la fabada.

À côté de l'industrie fromagère traditionnelle, il existe, aux Asturies, une importante industrie de dérivés laitiers (beurre, lait en poudre, yaourt, desserts et autres fromages d'élaboration industrielle).

### CIDRE, VIN ET EAUX DES ASTURIES

Le cidre est la boisson la plus traditionnelle des Asturies et un de ses symboles d'identité. À base de jus de pomme fermenté, il a été élaboré dans des petits pressoirs (caves) de manière artisanale depuis longue date. Cette grande tradition s'est transformée en une industrie moderne du cidre avec des pressoirs dotés de toutes les avancées technologiques et qui présente au marché de nouvelles variétés de cidre plus internationales.

Différentes variétés de liqueurs, de distillats, de jus, de confitures et de vinaigres à base de pomme sont élaborées, aux Asturies, comme complément du cidre.

La culture de la vigne et l'élaboration de vins a été traditionnelle aux Asturies, dans la zone la plus occidentale, en développant un processus de modernisation des vignobles et de formation des viticulteurs, qui a porté ses fruits avec les récoltes de vin de qualité de Cangas.

L'eau minérale est l'une des autres boissons jouissant d'une grande tradition aux Asturies. Il existe de nombreuses sources produisant des eaux avec différentes qualités organoleptiques.

### VIANDES ET CHARCUTERIES

Les Asturies sont une région très traditionnelle au niveau de l'élevage. La viande asturienne jouit d'un grand prestige aussi bien pour sa consommation à l'état frais que de plats cuisinés ou de charcuterie.

Toutes les phases du processus productif de la viande sont effectuées aux Asturies, comme la fourniture de matières premières, le sacrifice et le dépeçage du bétail, la conservation et la préparation de viandes, le traitement de sous-produits et la fabrication de graisse.

La charcuterie est l'un des sous-secteurs les plus développés dans le secteur agroalimentaire aux Asturies. Les fabricants de charcuterie sont présents dans toute la région même si un grand nombre d'entre eux se concentre dans deux zones ayant une grande tradition charcutière : Noreña et Tineo.

### CONSERVES DE POISSON

La grande bande littorale asturienne, plus de 350 km, est une source de poisson et de fruits de mer.

Aux Asturies, on élabore des conserves ou semi-conserves d'anchois, de germons, de thon, de calmars, de sardines, de moules, de poulpe, de caviar d'oursin (hérisson de mer), de surgelés de poissons ou de fruits de mer (araignée de mer, d'étrille, de tourteaux, de poulpe, etc.) en plus des plats préparés à base de poissons, de fruits de mer ou d'algues.

### ALIMENTS ÉCOLOGIQUES

Les Asturies disposent de nombreux produits protégés par le Conseil de production agraire écologique de la Principauté des Asturies (COPAE). Parmi ceux-ci, il faut mentionner les céréales, les légumes, les fruits, les légumes verts, les viandes, la charcuterie, les miels, les fromages et les dérivés laitiers, etc.

Le COPAE est l'autorité de contrôle de la production écologique au niveau territorial aux Asturies ; il contrôle la production agricole, apicole, et, récemment aquicole ainsi que l'élevage, avec une série de normes et de recommandations que doivent suivre tous les produits régis par le Conseil.



L'institut des produits laitiers des Asturies (IPLA) dispose de la collection la plus complète des Asturies (et l'une des plus complètes de l'Espagne) de bactéries isolées de produits laitiers fermentés et d'origine humaine. Il dispose aussi d'un équipement complet dont une usine pilote de fromageries.



ALIMENTATION ET BOISSONS

# investnasturias

the green & kind land





## RÉUSSITES

### NESTLÉ

Nestlé Espagne possède une longue expérience industrielle aux Asturies où elle dispose de 2 centres de production:

- Usine de Sebares. Fabrication de produits de nutrition pour enfants.
- Usine de Gijón. Fabrication de plats préparés, en conserve et stérilisés, en soulignant l'élaboration de la célèbre fabada (sorte de cassoulet) Litoral, ayant plus de 60 ans d'histoire. De la même manière, de la charcuterie est exclusivement produite pour les plats préparés Litoral.

### CAPSA

Entreprise leader dans le secteur laitier national et première entreprise laitière espagnole ayant obtenu le certificat d'entreprise saine de l'Association espagnole de normalisation et de certification (AENOR). Fabricant de lait, de laitages enrichis, de crème, de fromages et de yaourts. Selon l'étude annuelle RepTrak Espagne 2016, Central Lechera Asturiana est la première entreprise espagnole en fonction de sa réputation.

### CIDRE MAYADOR

Entreprise familiale qui a célébré son 75<sup>ème</sup> anniversaire en 2014. Actuellement, elle développe avec succès sa stratégie d'internationalisation, étant présente en Europe, aux États-Unis, en Amérique du sud et dans certains pays de l'Asie et de l'Afrique.

L'entreprise a incorporé l'innovation à sa stratégie, en diversifiant ses produits vers une variété de jus mousseux sans alcool.

## AUTRES ENTREPRISES DE RÉFÉRENCE

RENY PICOT | DANONE | CAFENTO | CONSERVAS AGROMAR | ARIAS | EL GAITERO | AGUAS DE FUENSANTA | SIDRA TRABANCO | TOSCAF | EMBUTIDOS EL HÓRREO



# LE SECTEUR ALIMENTATION ET DES BOISSONS AUX ASTURIES

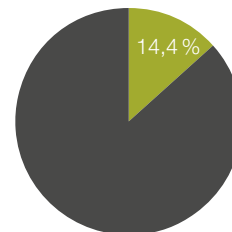
Tradition et innovation s'unissent dans un secteur ayant un grand potentiel de croissance. L'industrie agroalimentaire a une importance capitale dans l'activité industrielle des Asturies, celle-ci étant la troisième branche d'activité avec le métal et les industries extractives, d'énergie et de l'eau.

ANNÉE	Nombre d'entreprises	Emploi	Chiffre d'affaires (milliers d'euros)
2014	617	6 859	2 000

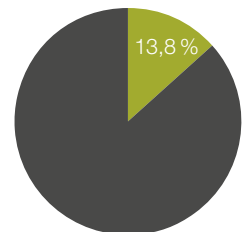
Source : Institut national de la statistique (INE) et Répertoire central des entreprises (DIRCE)

## SECTEUR DE L'ALIMENTATION ET DES BOISSONS AUX ASTURIES

Chiffre d'affaires industriel



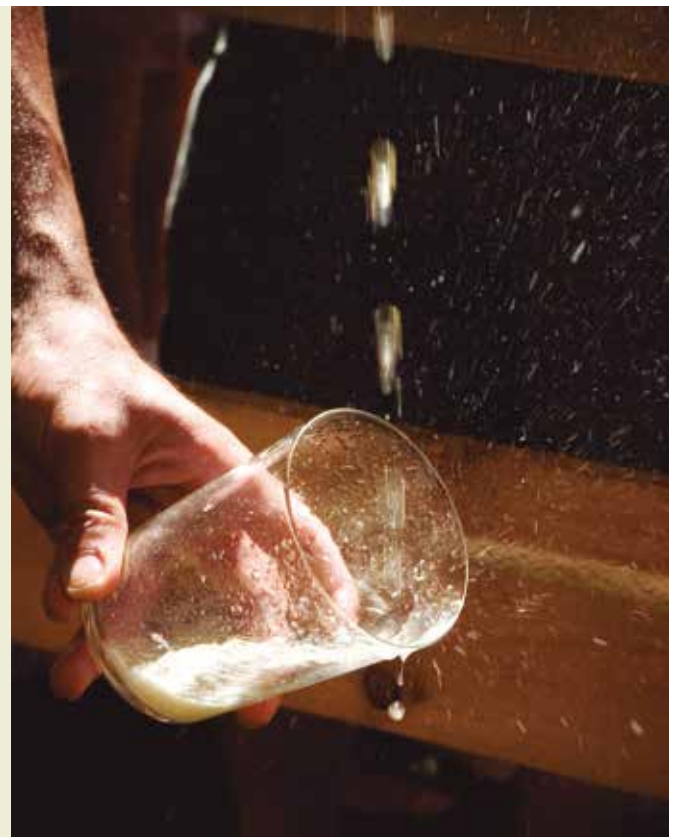
Emploi industriel



Source : Institut national de la statistique (INE)

## CARACTÉRISTIQUES DU SECTEUR

- Vaste gamme de produits dont la qualité se reflète sur les qualifications d'appellation d'origine protégée (AOP) ou l'IGP, Indication géographique protégée.
- Matières premières de qualité exceptionnelle.
- Marques consolidées sur le marché de grande consommation.
- Initiatives de coopération commerciale consolidées.
- Institutions et centres de R&D remarquables au niveau international.
- Intérêt croissant pour les produits naturels, artisanaux, gourmet et organiques.
- Diversification de produits adaptés à des tendances de consommation.
- Innovation dans des processus pour réduire les coûts et améliorer la rentabilité.
- Reconnaissance de la haute cuisine asturienne.
- 9 restaurants reconnus avec l'étoile Michelin 2016.
- Forte protection de la propriété industrielle.
- Situation géographique idéale pour l'accès au marché européen.



# INNOVATION ET TECHNOLOGIE

CENTRES TECHNOLOGIQUES, INSTITUTIONS DE RDI, CLUSTERS

**Le pari sur la qualité et l'adaptation au marché ont marqué l'évolution des entreprises du secteur aux Asturies. Pour cela, elles ont compté sur la collaboration des centres technologiques et de recherche et sur le soutien du Gouvernement de la Principauté grâce au développement des marques de qualité et au pari sur l'internationalisation des entreprises.**

## UNIVERSITÉ D'OVIEDO

L'Université d'Oviedo compte près de 100 groupes et d'équipes de recherche liés à la biotechnologie. De plus, elle a deux unités associées au Conseil supérieur de recherches scientifiques (SCIC) et à l'Institut des produits laitiers des Asturies (IPLA) : le Groupe de bactéries de l'acide lactique et le Groupe de nouveaux processus en technologie d'aliments.

Actions importantes dans le domaine de l'Université d'Oviedo :

- **Institut universitaire de biotechnologie (IUBA) :**  
Biotechnologie de plantes, de micro-organismes et de bioprocédés.
- Services scientifiques et techniques :  
**Unité d'essais biotechnologiques et biomédicaux et Unité de technologie alimentaire.**

Le **Cluster de biomédecine et de santé du Campus d'excellence internationale** de l'Université d'Oviedo regroupe plus de 70 groupes de recherche.

## IPLA. INSTITUT DES PRODUITS LAITIERS DES ASTURIES

Il encourage la recherche scientifique de qualité en science et en technologie des produits laitiers.

Domaines de recherche de pointe :

- **Biotechnologie appliquée aux bactéries de l'acide lactique.**
- **Produits laitiers fermentés et santé.**

## LILA. LABORATOIRE INTERPROFESSIONNEL LAITIER ET AGROALIMENTAIRE DES ASTURIES

Détenu à 50 % par l'Association d'industries laitières de la Principauté des Asturies et par des syndicats agraires.

- Il réalise des essais de contrôle laitiers comme base aux programmes **d'amélioration génétique** du cheptel bovin laitier.

- Essais d'identification de micro-organismes et d'antibiogrammes liés à des campagnes **d'amélioration de la qualité du lait.**

- Il fonctionne comme un **laboratoire d'essais microbiologiques** d'aliments.

## SERIDA. SERVICE DE RECHERCHE ET DE DÉVELOPPEMENT AGROALIMENTAIRE DES ASTURIES

### Centre de biotechnologie animale

qui contribue à la modernisation et à l'amélioration des capacités du secteur agroalimentaire régional.

La recherche du SERIDA est principalement dirigée vers la sélection et l'amélioration génétique et nutritionnelle du secteur primaire régional, forestier, agricole, de l'élevage et piscicole et vers l'identification, le traitement et la prévention de maladies des espèces domestiques et l'interaction avec les espèces sauvages autochtones.

## ASINCAR. ASSOCIATION D'INDUSTRIES DE LA VIANDE DE LA PRINCIPAUTÉ DES ASTURIES

### Centre technologique de la viande.

Elle contribue sensiblement à la dynamisation du secteur avec une perspective technologique. Cette association-cluster est spécialisée en :

- **Sécurité alimentaire.**
- **Développement de produits alimentaires** selon les demandes du marché et les nouvelles habitudes de consommation.
- **Aliments fonctionnels :**  
Développement de formulations en incorporant des adjuvants naturels pour améliorer la fonctionnalité des aliments.

Asincar dispose d'une usine pilote qui reproduit fidèlement les possibilités d'une industrie agroalimentaire.

## ÉDUCATION

L'Université d'Oviedo offre de nouvelles licences universitaires adaptées à l'espace européen d'enseignement supérieur avec des diplômes qui englobent la plus grande partie des domaines de la connaissance. 30 % de ses plus de 22 000 étudiants inscrits font des études techniques.

Il faut souligner les diplômes suivants de l'Université d'Oviedo liés au secteur de l'alimentation et des boissons :

### Master Erasmus Mundus en biodiversité marine et conservation

### Master universitaire en biotechnologie appliquée à la conservation et à la gestion durable des ressources végétales

### Master universitaire en biotechnologie alimentaire

### Master en gestion et développement de l'industrie alimentaire (MGYDIA)

La formation professionnelle réglementée, avec plus de 17 000 étudiants inscrits, dont plus de 35 % font des études techniques, complète la qualification technique de la main d'oeuvre asturienne, en combinant la formation théorique et les stages en entreprise.

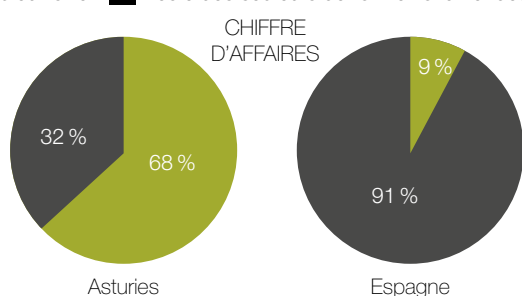
# SOUS-SECTEURS

## SECTEUR LAITIER

Souligner la force du sous-secteur laitier aux Asturies. C'est la branche des produits laitiers qui donne lieu au principal chiffre d'affaires du secteur régional (voir graphique). Le poste le plus important de l'industrie laitière est la production de lait frais pour la consommation directe, bien que parmi les produits fabriqués ce sont le lait en poudre et concentré et les fromages les produits qui contribuent le plus à la production totale.

### LE SECTEUR LAITIER AUX ASTURIES ET EN ESPAGNE

■ Secteur laitier ■ Reste des secteurs de l'alimentation et des boissons



Source : Répertoire central des entreprises (DIRCE).  
Institut national de la statistique (INE) - 2014

Les Asturies possèdent, sur leur territoire, l'une des plus importantes zones fromagères de l'Europe avec plus de vingt variétés officialisées.

Le Cabrales -avec appellation d'origine protégée depuis 1981- est possiblement le représentant le plus important de la gastronomie asturienne, avec le cidre et la fabada.

À côté de l'industrie fromagère traditionnelle, il existe, aux Asturies, une importante industrie de dérivés laitiers (beurre, lait en poudre, yaourt, desserts et autres fromages d'élaboration industrielle).

## CIDRE, VIN ET EAUX DES ASTURIES

Le cidre est la boisson la plus traditionnelle des Asturies et un de ses symboles d'identité. À base de jus de pomme fermenté, il a été élaboré dans des petits pressoirs (caves) de manière artisanale depuis longue date. Cette grande tradition s'est transformée en une industrie moderne du cidre avec des pressoirs dotés de toutes les avancées technologiques et qui présente au marché de nouvelles variétés de cidre plus internationales.

Différentes variétés de liqueurs, de distillats, de jus, de confitures et de vinaigres à base de pomme sont élaborées, aux Asturies, comme complément du cidre.

La culture de la vigne et l'élaboration de vins a été traditionnelle aux Asturies, dans la zone la plus occidentale, en développant un processus de modernisation des vignobles et de formation des viticulteurs, qui a porté ses fruits avec les récoltes de vin de qualité de Cangas.

L'eau minérale est l'une des autres boissons jouissant d'une grande tradition aux Asturies. Il existe de nombreuses sources produisant des eaux avec différentes qualités organoleptiques.

## VIANDES ET CHARCUTERIES

Les Asturies sont une région très traditionnelle au niveau de l'élevage. La viande asturienne jouit d'un grand prestige aussi bien pour sa consommation à l'état frais que de plats cuisinés ou de charcuterie.

Toutes les phases du processus productif de la viande sont effectuées aux Asturies, comme la fourniture de matières premières, le sacrifice et le dépeçage du bétail, la conservation et la préparation de viandes, le traitement de sous-produits et la fabrication de graisse.

La charcuterie est l'un des sous-secteurs les plus développés dans le secteur agroalimentaire aux Asturies. Les fabricants de charcuterie sont présents dans toute la région même si un grand nombre d'entre eux se concentre dans deux zones ayant une grande tradition charcutière : Noreña et Tineo.

## CONSERVES DE POISSON

La grande bande littorale asturienne, plus de 350 km, est une source de poisson et de fruits de mer.

Aux Asturies, on élabore des conserves ou semi-conserves d'anchois, de germons, de thon, de calmars, de sardines, de moules, de poulpe, de caviar d'oursin (hérissin de mer), de surgelés de poissons ou de fruits de mer (araignée de mer, d'étrille, de tourteaux, de poulpe, etc.) en plus des plats préparés à base de poissons, de fruits de mer ou d'algues.

## ALIMENTS ÉCOLOGIQUES

Les Asturies disposent de nombreux produits protégés par le Conseil de production agricole écologique de la Principauté des Asturies (COPAE). Parmi ceux-ci, il faut mentionner les céréales, les légumes, les fruits, les légumes verts, les viandes, la charcuterie, les miels, les fromages et les dérivés laitiers, etc.

Le COPAE est l'autorité de contrôle de la production écologique au niveau territorial aux Asturies ; il contrôle la production agricole, apicole, et, récemment aquicole ainsi que l'élevage, avec une série de normes et de recommandations que doivent suivre tous les produits régis par le Conseil.



L'institut des produits laitiers des Asturies (IPLA) dispose de la collection la plus complète des Asturies (et l'une des plus complètes de l'Espagne) de bactéries isolées de produits laitiers fermentés et d'origine humaine. Il dispose aussi d'un équipement complet dont une usine pilote de fromageries.



[investinasturias.es](http://investinasturias.es) | [www.idepa.es](http://www.idepa.es)

Institut de développement économique de la Principauté des Asturies, IDEPA  
Parque Tecnológico de Asturias. 33428. Llanera, Asturias. Espagne.  
Tél.: + 34 985 980 020 Fax: + 34 985 264 455 E-mail: [investinasturias@idepa.es](mailto:investinasturias@idepa.es)