

PRESENTACIÓ

Un any més arriba el Seminari Agricultura i Medi Ambient a les nostres agendes. Un espai de trobada per a les persones preocupades pel món agrari, tant per la seva activitat econòmica com per l'estreta relació que té amb el paisatge, els recursos naturals i la biodiversitat.

El seminari compta aquest any amb diferents experiències que troben viabilitat, tot i les adversitats del moment, gràcies a la comercialització diferenciada dels seus productes o per oferir serveis que tenen valors afegits.

Es tracta d'una oportunitat per a conèixer projectes i persones que han trobat una sortida econòmica a partir de buscar noves maneres d'orientar la seva activitat. Gent que ha aconseguit superar les traves per tirar endavant nous enfocaments del sector agrari que li donin present i futur.

Objectiu

Aquest Seminari pretén divulgar diferents experiències i coneixements que ajudin a fer compatibles la viabilitat econòmica del sector agrari amb la conservació dels valors ambientals.

Destinataris

El seminari va dirigit a:

- Pagesos i/o propietaris de llocs.
- Tècnics de l'administració i responsables.
- Voluntaris i consumidors.

FULL D'INSCRIPCIÓ

(Omplir totes les dades amb lletra clara i presentar a les oficines del GOB)

Dades Personals

Llinatges
Nom
Domicili c/, Pl., Av.
..... Núm. Pis
Població Codi Postal
Telèfon
E-mail
Professió
Finca agrària (si s'escau).....

A quines jornades t'apuntes? (posa una X)

- I jornada (26 de gener)
 II jornada (2 de febrer)
 III jornada (9 de febrer)

Preu (inclou material i dinar)

- 1 jornada: 10,00 €
2 jornades: 18,00 €
3 jornades: 24,00 €

Preu finques amb acord de custòdia amb el GOB i voluntaris del projecte: 5 €/jornada

Sistema de pagament

En efectiu a la presentació del full d'inscripció.

Sol·licitud de certificat d'assistència a actes de formació

Si [] No []

Inscripcions i/o més informació a

Camí des Castell, 53 07702 Maó

De dilluns a dijous de 9 a 15 h i de 17'30 a 20 h i
divendres de 9 a 15 h.

Telèfon 971 35 07 62 Fax 971 35 18 65
info@gobmenorca.com www.gobmenorca.com

SEMINARI D'AGRICULTURA I MEDI AMBIENT



**Dies 26 de gener, 2 i 9 de febrer
del 2013**

Ho organitza:



Cofinançat per:



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

PROGRAMA – PRIMERA JORNADA

- Dia: dissabte 26 de gener 2013
- Hora: 9.00 a 16.00 h
- Lloc: saló d'actes del Museu de Menorca (C/Doctor Guàrdia, s/n de Maó)

Continguts

9.15 - Recepció i entrega de documentació.

9.45 - Inauguració del Seminari.

10.00 - **El Mas Marcè de Siurana d'Empordà, a càrrec de Manel Marcè, propietari de la finca.**

Aquesta finca, que té acord de custòdia del territori, elabora i recupera productes tradicionals i ecològics amb la llet i la llana de l'ovella ripollesa, una raça en perill d'extinció. Organitzen visites d'escoles i d'altres grups de persones interessades al món de l'ovella, des de la pastura i l'alimentació fins a l'esquilada i la comercialització dels seus productes. Venen directament a la finca i a mercats.

11.30 - Pausa/cafè

12.00 - **La pol·linització, els beneficis de les abelles per el camp i el medi ambient, a càrrec de Miquel Truyol (biòleg) i Bernat Cardona (apicultor), ambdós de l'Associació Menorquina d'Apicultors.**

L'apassionant món de les abelles explicat des de dues vessants. Per una banda, es donarà a conèixer la importància que tenen les abelles per afavorir la pol·linització, tant dels cultius agraris com de la flora silvestre. Per l'altra, s'exposarà la part més pràctica de l'apicultura, posant les bases per a una bona gestió de les caixes.

14:00 - Dinar al restaurant **Pasarela**.

PROGRAMA – SEGONA JORNADA

- Dia: dissabte 2 de febrer 2013
- Hora: 9.30 a 16.00 h
- Lloc: centre de Convencions des Mercadal (C/ de Lepanto des Mercadal)

Continguts

9.30 - Recepció i entrega de documentació

10.00 - **Experiència de l'Espai Rural de Gallecs, a càrrec de Gemma Safont Artal, del Consorci de Gallecs.**

Gallecs és un espai rural de 733,5 hectàrees, situat a quinze quilòmetres al nord de Barcelona, que ha sabut conservar els seus valors agraris i paisatgístics en un entorn altament urbanitzat. La principal activitat de l'espai és l'agrícola, àmbit en el que s'està portant a terme la conversió a l'agricultura ecològica. Al 2005 es va crear la marca "Producte de Gallecs" per a donar valor afegit als productes de la zona i afavorir la venda de proximitat a l'Agrobotiga de Gallecs.

11.30 - Pausa/cafè

12.00 - **La crisi dins el plat? Receptes locals per un món global, a càrrec d'Eva Cardona, de Veterinaris sense Fronteres. Justícia Alimentària Global de Menorca.**

Què té a veure la crisi amb el nostre model alimentari? La xerrada pretén desgranar les característiques del sistema agroalimentari global i els seus efectes al món i també a Menorca. Des de Brasil a Menorca diferents exemples de sobirania alimentària ens poden donar idees per construir una societat diferent a partir de l'alimentació.

14:00 - Dinar al restaurant **Molí d'es Racó**.

PROGRAMA – TERCERA JORNADA

- Dia: dissabte 9 de febrer 2013
- Hora: 9.30 a 16.00 h
- Lloc: sala d'actes del Centre Social de Sa Nostra (Camí de Maó, 9 de Ciutadella)

Continguts

9.30 - Recepció i entrega de documentació

10.00 - **Ecomenja, menús escolars ecològics, a càrrec de Josep M. Ribas, cuiner i gestor de l'empresa.**

Aquesta iniciativa impulsa la incorporació d'una alimentació saludable dins les escoles, amb productes ecològics i de proximitat i amb el treball cooperatiu entre els diferents agents implicats. El projecte ja ha aconseguit implantar 1500 menús diaris.

11.30 - Pausa/cafè

12.00 - **Ecoagroturisme a Turmadèn d'es Capità, a càrrec de Rafel Mascaró gestor de la finca.**

La ramaderia ecològica de vaca menorquina es complementa amb el turisme. El projecte que es du a terme a la finca està orientat a la preservació del patrimoni natural i etnològic mitjançant una gestió adequada dels recursos i bones pràctiques agrícoles.

La custòdia agrària, a càrrec de Núria Llabrés, responsable del projecte del GOB Menorca.

Els acords de custòdia entre l'entitat i les finques agràries s'orienten a una gestió respectuosa amb els valors naturals i a comercialitzar els productes d'una manera diferenciada. El model de Menorca s'està aplicant també a l'Alt Empordà, de manera que més de 4.000 has tenen acord de custòdia.

14:00- Dinar al restaurant **Jaume II**.