

## PRESENTACIÓ

Aquest any celebrem la novena edició del Seminari Agricultura i Medi Ambient, un espai de trobada per a les persones dedicades i interessades en el sector agrari, tant per la seva activitat econòmica com per l'estreta relació que té amb el paisatge, els recursos naturals i la biodiversitat.

En aquesta edició, es donaran a conèixer projectes que aconseguen la viabilitat en les seves explotacions, una iniciativa per a dinamitzar el sector de la biomassa a nivell local, o la nova convocatòria del CARB. També coneixerem les característiques d'un sòl saludable, la seva importància com a base de l'agricultura, i pràctiques per a millorar la seva qualitat.

Es tracta, doncs, d'una bona oportunitat per a conèixer nous enfocaments per al sector agrari, que permetin un present i futur digne per als treballadors del camp.

## 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.

## Destinatari

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 (30 de gener)  
 II jornada (13 de febrer)  
 III jornada (20 de febrer)

### Preu (inclou material i dinar)

- 1 jornada: 12,00 €  
2 jornades: 20,00 €  
3 jornades: 26,00 €

### Preu finques amb acord de custòdia amb el GOB i voluntaris del projecte: 7 €/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 30 de gener, 13 i 20 de  
febrer del 2016

Ho organitza:



Amb el suport de:



## PROGRAMA – PRIMERA JORNADA

- Dia: dissabte 30 de gener 2016
- Hora: 9.15 a 16.00 h
- Lloc: Akelarre (C/Moll de Ponent, 41 de Maó)

### Continguts

9.15 - Recepció i entrega de documentació.

9.45 - Inauguració del Seminari.

10.00 – **L'elaboració de iogurts i formatges amb llet ecològica de Jauregia Esnekiak de Navarra, a càrrec de Mikel Azkarate, responsable de la granja.**

Al 2004, la família que gestiona la finca Jauregia Esnekiak, va decidir reorientar-la cap a la ramaderia agroecològica, i passar de tenir vaques frisonas establades per a la producció de llet, a un model extensiu, amb menor càrrega ramadera i ecològic. L'elaboració de derivats de la llet, com formatges o iogurts i la seva comercialització directa a la finca, a fires i mercats o a botigues especialitzades, permet la viabilitat d'aquesta iniciativa.

11.30 - Pausa/cafè

12.00 – **El Contracte Agrari Reserva de la Biosfera (CARB) del 2016, a càrrec de Miquel Truyol, director insular d'agricultura del Consell Insular de Menorca.**

La convocatòria del CARB del 2016 pretén recuperar els seus objectius inicials, com a eina per a la reorientació cap a un model agrari més sostenible. S'explicaran els canvis que hi haurà en aquesta nova convocatòria.

14:00 – Dinar al restaurant **Akelarre**.

## PROGRAMA – SEGONA JORNADA

- Dia: dissabte 13 de febrer 2016
- 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 – **La dinamització de la biomassa en l'àmbit local. L'experiència de l'Agència Local de l'energia d'Osona, a càrrec de Gil Salvans, responsable tècnic de l'Agència.**

Amb l'objectiu de millorar l'eficiència i l'estalvi energètic, i per a la promoció de les energies renovables, l'Agència Local de l'Energia d'Osona (ALEO) ha treballat per a la instal·lació de calderes de biomassa als ajuntaments de la zona, dinamitzant empreses i professionals locals en l'extracció i processament d'aquest recurs.

11.30 - Pausa/cafè

12.00 – **La producció de safrà a Menorca, a càrrec d'Omar Zola, responsable de la producció d'isafra.**

En una superfície de 0,22 hectàrees de la finca Santa Margarita des Mercadal, n'Omar Zola gestiona aquest cultiu de safrà, una aposta per un producte diferenciat que permet la seva viabilitat.

13.00 - **La producció de pollastres ecològics a Son Tarí Nou de Ciutadella, a càrrec de Carlos Llufríu, pagès de la finca.**

Son Tarí Nou duia anys tancat, i des de fa uns quatre anys s'està recuperant el lloc i realitzant tasques d'adequació de la finca per a la producció de pollastres amb certificació ecològica i acord de custòdia agrària.

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

## PROGRAMA – TERCERA JORNADA

- Dia: dissabte 20 de febrer 2016
- Hora: 9.30 a 16.00 h
- Lloc: sala de l'Hotel Albranca (C/del Marquès d'Albranca, 27 de Ciutadella)

### Continguts

9.30 - Recepció i entrega de documentació

10.00 – **Què és el sòl i com funciona? A càrrec de Núria Cuch, enginyera agrònoma.**

Sabem del sòl que és aquella superfície on cultivem. Però sabem com és realment? I per què és així? Com funciona? Tenir respostes a aquestes preguntes ens ajuda a prendre decisions adequades sobre el maneig del sòl i la seva fertilització. Tot això repercuteix en el creixement i la salut de les plantes i els animals.

11.30 - Pausa/cafè

12.00 – **Què podem fer perquè el nostre sòl sigui productiu i sa? A càrrec de Núria Cuch, enginyera agrònoma.**

Respondre aquesta pregunta ens dona una visió pràctica de quines actuacions són bones i quines no ho són, en el maneig del sòl.

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

