

PRESENTACIÓ

Aquest any celebrem la desena 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, coneixerem diferents iniciatives agràries que cerquen la viabilitat a través d'una comercialització diferenciada dels productes, com la carn o la pols de garrova, i iniciatives que inclouen la vessant social en el seu desenvolupament. A més, també coneixerem la importància dels elements etnològics del camp de Menorca en la recollida de l'aigua de pluja (síquies, aljubs, cisternes...).

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.

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 (28 de gener)
 II jornada (4 de febrer)
 III jornada (11 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 28 de gener, 4 i 11 de
febrer del 2017**

Ho organitza:



Amb el suport de:



PROGRAMA – PRIMERA JORNADA

- Dia: dissabte 28 de gener 2017
- Hora: 9.15 a 16.00 h
- Lloc: Ca n'Oliver (C/d'Anuncivay, 2 de Maó)

Continguts

9.15 - Recepció i entrega de documentació.

9.45 - Inauguració del Seminari.

10.00 – ***L'experiència del Foro Asturias Sostenible (FAS) en la comercialització dels productes, a càrrec d'Alberto Navarro, tècnic i ramader.***

La "Red Asturias Sostenible" afavoreix el manteniment i desenvolupament del medi agrari productiu asturià, sempre tenint en compte la naturalesa tradicional o ecològica de les explotacions. Promocionen la diversificació de la producció, la seva revalorització, la seva orientació cap a una producció ecològica i de qualitat, fomentant la transformació i el cooperativisme locals, així com mesures de venda directa que facin rendibles les finques agràries que formen part de la xarxa.

11.30 - Pausa/café

12.00 – ***L'oli de Menorca, una nova oportunitat per al camp menorquí, a càrrec Sam Moll, president de l'Associació de Productors d'Oli de Menorca.***

Diferents explotacions de l'illa estan coordinant els seus esforços per aconseguir produir oli d'oliva verge extra, que podria incloure opcionalment oli d'olivó, per a fomentar un producte diferenciat que pugui ser objecte de reconeixement europeu com a Indicació Geogràfica Protegida. Les oliveres són un cultiu que es troba actualment en expansió a l'illa.

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

PROGRAMA – SEGONA JORNADA

- Dia: dissabte 4 de febrer 2017
- 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 – ***Josenea, producció ecològica de plantes aromàtiques a través de la inserció sociolaboral a Navarra, a càrrec de Txus Cía, fundador de l'associació Josenea.***

Josenea es dedica al cultiu ecològic de més de 60 varietats de plantes aromàtiques i medicinals a través d'un projecte sociolaboral, amb l'objectiu d'introduir persones en situació d'exclusió social dins el món laboral. Totes les activitats que es realitzen tenen un alt valor social i medi ambiental reconegut per la qualitat dels seus productes, per la dignificació dels seus treballadors i la seva sostenibilitat econòmica.

11.30 - Pausa/café

12.00 – ***Elements etnològics del camp de Menorca per a la recollida d'aigua de pluja, a càrrec de Jesús Cardona, arquitecte.***

El camp menorquí amaga tota una sèrie d'estructures hidràuliques, síquies, aljubs o cisternes, construïdes per a la recollida de l'aigua de pluja. Aquests elements, molts d'ells abandonats des de fa anys, estan adquirint, actualment, una gran importància per al bon funcionament dels llocs, sobretot en èpoques de pluviometries molt baixes. El canvi climàtic extrema aquests períodes el què fa encara més important la recuperació d'aquestes estructures per a augmentar la resiliència.

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

PROGRAMA – TERCERA JORNADA

- Dia: dissabte 11 de febrer 2017
- Hora: 9.30 a 16.00 h
- Lloc: Cercle Artístic (Plaça des Born, 19 de Ciutadella)

Continguts

9.30 - Recepció i entrega de documentació

10.00 – ***La conservació i l'agricultura de la mà, l'experiència de la Fundació Emys, a càrrec de Marc Vilahur, director de la Fundació.***

La Fundació Emys es dedica a la conservació de la natura, en especial a les zones humides i de la tortuga d'estany (*Emys orbicularis*). Per aconseguir els seus objectius treballa ajudant els actors del territori a fer-ne una gestió sostenible, promovent l'agroecologia, la gestió forestal sostenible i l'educació ambiental i l'ecoturisme. Coneixerem el projecte Can Moragues que comercialitza melmelades de finques amb acord de custòdia.

11.30 - Pausa/café

12.00 – ***L'hort de Binidalinet Nou, a càrrec de Vinicius Devisson, pagès de la finca.***

Finca dedicada a la producció d'horta amb certificació ecològica i acord de custòdia. Realitzen venda directa a l'AgroMaó i fires.

12.45 – ***10 anys de custòdia agrària i seminaris, a càrrec de Núria Lladrés, responsable del programa.***

Farem un breu repàs a 10 anys de treball conjunt per a la sostenibilitat de l'activitat agrària a l'illa.

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