

LA SOBIRANIA ALIMENTÀRIA. UNA OPORTUNITAT PER TRANSFORMAR TERRITORIS

JORNADA INTERNACIONAL D'INTERCANVI D'EXPERIÈNCIES D'OBRADORS COMPARTITS
29 i 30 de març 2019
Tagamanent

DIVENDRES 29 MARÇ 2019



[Sala Polivalent de l'Ajuntament de Tagamanent](#)

09:30 h – Inscripcions

10:00 h – Presentació – Introducció

EL TERRITORI COM A VALOR EN LA PRODUCCIÓ ARTESANA

10:30 – *Economies de Qualitat i la marca Reserva de la Biosfera: organitzar i donar valor a la producció local en un entorn de desenvolupament sostenible*

Antonio San Blas, Director Ejecutivo **Reserva Mundial Reserva de la Biosfera La Palma (UNESCO)**.

11:30 h – Pausa – Cafè Degustació de productes de l'Obrador de Tagamanent

12:00 h – *Les pastures al Pla de la Calma amb races autòctones: conservació de la biodiversitat i impuls de l'activitat de pastura*

Josefina Plaixats, Catedràtica d'Agronomia i de Producció de Primeres Matèries de la Universitat Autònoma de Barcelona. Gestora del projecte europeu **Open To preserve**, programa Interreg - SUDOE

13:00 h – *Dones del Montseny: empoderament i enxarxat*

Laia Aguilà, formadora a El Talleret del Clot, artesana i dissenyadora a Drapard i participant del Pla Estratègic d'Igualtat de gènere i desenvolupament rural sostenible a la **Reserva Mundial de la Biosfera del Montseny (UNESCO)**

14:00 h – Pausa per dinar amb productes de l'Obrador de Tagamanent

LA FACILITACIÓ DE LA PRODUCCIÓ

16:00 h – *Intercanvi d'experiències d'obradors i infraestructures compartides en una trobada virtual mitjançant un xat "webinari". Casos que es presentaran per part de personal tècnic i de productores de tot l'estat:*

- Compartir infraestructures en el sector carni: escorxador de molt baixa capacitat en explotació. Experiència del Lluçanès.
- Experiència en logística: com organitzem la recepció i repartiment dels productes.
- El Viver d'Empreses Agroalimentàries Municipal de l'Ajuntament de Tagamanent, l'"Obrador de Tagamanent": primers passos i propers passos
Laura Arroyo, Secretaria Tècnica de la **Red de Ciudades por la Agroecología**

18:00 h – *Formació i assessorament per a la millora de petits productors/es: el projecte Tr3s local i la venda de proximitat*

Anna Castellví, tècnica del Departament d'Agricultura, Ramaderia Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya i participant del projecte europeu **Tr3s local: els productes de proximitat no tenen frontera**, programa Interreg - POCTEFA

19:00 h – **Inauguració de La Botiga de l'Obrador** de Tagamanent

DISSABTE 30 MARÇ 2019

 [Restaurant i Turisme Rural El Folló, Tagamanent](#)

EL TERRITORI ENS ALIMENTA

10:30- 13:30 h – **Mercat de productes** amb tast i venda de productes de:

- Obrador de Tagamanent
- Reserva de la Biosfera de La Palma
- Productes de qualitat del país

11:30 – **Aula de cuina** presentació del projecte *Slow Food Community* a càrrec de Jeremy Souchal *La producció local i la sobirania alimentària a França com a model internacional. Estem a prop?*

13:30 h – **Acte de cloenda de les jornades**

14:00 h – Dinar buffet al Restaurant El Folló. Cal reservar trucant al 93.842.9116

INSCRIPCIONS:

Jornades gratuïtes, prèvia inscripció a <http://www.tagamanent.cat/obrador/formulari-dinscripcio/>

Termini d'inscripció a les jornades: 26.03.2019

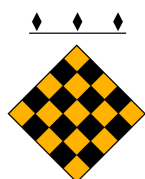
Termini d'inscripció per tenir parada al Mercat: 22.03.2019

MÉS INFORMACIÓ:

<https://www.facebook.com/ObradorTagamanent/>

T. 938 42 91 26 Ajuntament de Tagamanent

Organització:



Ajuntament de
Tagamanent

Amb el finançament de:



**Diputació
Barcelona**