

# PRESENTACIÓ

El paisatge de l'Alt Empordà, que històricament ha captivat molts visitants de les nostres terres, ha estat modelat al llarg dels anys principalment per l'activitat agrària i ramadera.

L'activitat agrària és la que ha anat creant, amb el pas dels anys, aquest paisatge tan humanitzat, característic i singular, que ha estat pintat i descrit per multitud d'artistes que també constitueix la base de l'atracció turística de la comarca.

En la mesura que s'aconsegueixin apropar els objectius ambientals i els econòmics, les explotacions agràries tindran més viabilitat de futur i més acceptació social. Produir en qualitat, en condicions dignes i sense esgotar el territori és una fita per treballar en conjunt.

## OBJECTIU

Amb aquest seminari, es pretenen divulgar diferents experiències i coneixements que ajudin a fer compatibles la viabilitat econòmica del sector agrari i la conservació dels valors naturals.

## DESTINATARIS

El seminari va dirigit a:

- pagesos i/o propietaris d'explotacions
- tècnics de l'administració i responsables
- voluntaris i consumidors



### Un paisatge que alimenta

La custòdia agrària es basa en la signatura d'aquests acords de Pràctiques Agràries Sostenibles a l'Empordà, un acord voluntari entre IAEDEN, el GOB Menorca i una finca privada, per tal de cercar una ajuda mútua que pugui beneficiar els objectius de les dues parts.

Són acords que parteixen del convenciment dels aspectes positius que se'n poden derivar d'una col·laboració mútua, i que es formalitzen amb la signatura d'un conveni privat adaptat a cada cas, en el qual el productor es compromet a dur a terme un seguit de mesures de preservació i millora ambiental. Aquestes mesures tenen com objectiu la conservació dels valors naturals de la finca, la seva diversitat, tant agrària com ambiental, i la utilització dels mètodes de producció més respectuosos amb el medi. Es busca oferir als consumidors uns preus assequibles, dignificar la vida al camp i fer-la agradable per a les futures generacions.

Com a contrapartida, l'entitat de custòdia es compromet a assessorar en l'aplicació de les mesures i a col·laborar en donar a conèixer els productes i la finca, a fi d'aconseguir ajuts directes, treballar per la diversificació de vies de comercialització dels productes, treballar per a un reconeixement del producte de proximitat com a producte de qualitat i de la terra.

En definitiva, a través de la custòdia agrària es pretén impulsar la conservació de les activitats agràries tradicionals, ambientalment sostenibles i de proximitat que actuen com a veritables modeladors del paisatge empordanès i refugi de la biodiversitat.

# SEMINARIS D'AGRICULTURA I MEDI AMBIENT



**2 i 9 de març de 2013**  
**de 10 del matí a les 2 del migdia**  
**A l'Ecomuseu La Farinera**  
**de Castelló d'Empúries**



Ho organitza

Amb la col·laboració



Cofinançat per



# FULL D'INSCRIPCIÓ

Cal omplir totes les dades amb lletra clara i presentar-les a les oficines de la IAEDEN o enviar-les per correu electrònic a [agroterritori@iaeden.cat](mailto:agroterritori@iaeden.cat)

La inscripció és necessària per a dimensionar l'espai.

## DADES PERSONALS

Cognoms .....

Nom .....

Adreça .....

Població .....

Codi postal .....

Telèfon .....

Correu electrònic .....

Professió .....

Finca (si s'escau) .....

A quina jornada us apunteu?

I jornada (2 març)

II jornada (9 març)

## Inscripcions i/o més informació

L'assistència al seminari és gratuïta, però la inscripció és obligatòria

c/ Sant Vicenç, 30 1r pis

17600- FIGUERES

Tel. 972670531 (matins)

[agroterritori@iaeden.cat](mailto:agroterritori@iaeden.cat)

[www.iaeden.cat](http://www.iaeden.cat)

<http://agroterritori-iaeden.blogspot.com/>

# PROGRAMA

## PRIMERA JORNADA

**Dia:** dissabte 2 de març de 2013

**Hora:** de 10 del matí a 2 del migdia

**Lloc:** Ecomuseu La Farinera. Castelló d'Empúries

### Continguts

**2/4 de 10** Recepció, entrega de documentació i cafè

**A les 10** Inauguració del seminari

**1/4 d'11** Presentació del projecte de custòdia agrària IAEDEN - GOB Menorca, a càrrec de Montse Pascual (tècnica)

**3/4 d'11** Productes Locals del Lluçanès com a estratègia de desenvolupament rural, a càrrec de Laura Megias, tècnica de desenvolupament rural del Consorci del Lluçanès.

Es presentarà l'experiència que duen a terme el Consorci del Lluçanès en la difusió del patrimoni agroalimentari lligat al seu territori i la promoció del turisme fomentant el consum i la comercialització del producte local.

**1/4 d'1** Pausa

**2/4 d'1** Hi ha un pensament ecològic?, a càrrec de Joan Bassets, veterinari, un dels responsables d'Ecogarrotxa i assessor en el camp de la ramaderia i agricultura ecològica.

Joan Bassets ens parlarà de la viabilitat de les activitats agràries compromeses ecològicament centrant-se en les dues ànimes de l'ecologia: La crítica del desenvolupament sostenible en comparació amb el canvi ecològic.

**A les 2** Pica-pica dinar per als assistents

## SEGONA JORNADA

**Dia:** dissabte 9 de març de 2013

**Hora:** de 10 del matí a 2 del migdia

**Lloc:** Ecomuseu La Farinera. Castelló d'Empúries

### Continguts

**2/4 de 10** Recepció, entrega de documentació i cafè

**A les 10** La PAC, què representa per al sector agrari?, a càrrec de Lourdes Viladomiu, professora del Departament d'Economia Aplicada a la UAB.

Parlarem de la PAC, el nou enfocament de la política agrària comunitària. Ens basarem en les principals novetats, canvis en les polítiques vers l'agricultura fent especial èmfasi en l'agricultura ecològica i el desenvolupament rural.

**2/4 de 12** Pausa

**3/4 de 12** L'Agricultura biodinàmica pagesa familiar, a càrrec de David Nivet, vinyater biodinàmic de la Catalunya Nord, membre de l'associació CIVAM BIO 66.

Ens presentarà la seva experiència en la viticultura biodinàmica. Domaine Nivet - Galinier està situada als Aspres, al peu del Canigó, amb set hectàrees de vinya cultivada. La cultura biodinàmica que practiquen és el resultat d'una preocupació familiar per la conservació del paisatge i l'entorn, per tal que els elements que formen la finca no vegin alterat el seu equilibri.

En acabar la ponència es farà un tast dels vins que produeix.

**A les 2** Pica-pica dinar per als assistents