



Reducció del malbaratament en la collita i conservació de productes hortícoles

Jornada tècnica

RIUDARENES, dissabte 19 d'octubre de 2019

Presentació

Els objectius d'aquesta jornada són: d'una banda, aprendre sobre el malbaratament alimentari que es produeix en la producció agrícola i com altres baules de la cadena alimentària (distribució, elaboració i consum) influeixen de forma decisiva en aquest malbaratament. Proposta de solucions per minimitzar o resoldre aquest malbaratament.

D'altra banda, visitar una explotació agrícola ecològica amb el seu gestor, que combina producció hortícola amb producció agrícola de secà. La finca està situada a 1000 metres d'alçada, a Sant Hilari Sacalm.

Organització



Col·laboració



@ruralcat

Programa

9.00 h Inscripcions

9.05 h Presentació de la Jornada

Sra. Montse Casalprim, coordinadora de la Fundació Emys.

9.10 h El malbaratament alimentari en la producció agrícola

Sr. Ander Achotegui Castells, Dr. en Ecologia, ambientòleg i responsable de l'àrea d'agricultura ecològica de Fundació Emys.

10.00 h Problemes, interaccions i solucions. Collita i conservació

Sr. Ander Achotegui Castells, Dr. en Ecologia, ambientòleg i responsable de l'àrea d'agricultura ecològica de Fundació Emys.

11.00 h Pausa

11.30 h Visita a una finca d'agricultura ecològica

Sr. Ander Achotegui Castells, Dr. en Ecologia, ambientòleg i responsable de l'àrea d'agricultura ecològica de Fundació Emys.
Sr. Julià Masó de BioMil, productor hortícola (maduixa, gerds, espàrrecs, mongeta, patata, etc.) i de secà.

13.00 h Cloenda de la jornada

Lloc de realització

Fundació Emys
Ctra. Sta. Coloma de Farners, km 21
17421 – RIUDARENES

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través de:

Fundació Emys. A/e: <http://www.fundacioemys.org/experiencies> – Tel.: 972 164 957 o bé al correu electrònic: mcasalprim@fundacioemys.org